

Lammkeule mit Pasta

Auch nach Weihnachten und den Feiertagen geht es mit tollen Rezepten weiter.

Dieses Mal eine halbe Lammkeule ohne Knochen.

Dazu selbst zubereitete Pasta.

Bei der Zubereitung der Lammkeule habe ich mein Fleischthermometer angewandt. Allerdings scheint es nicht mehr richtig zu funktionieren. Ich hatte es auf eine Zubereitung medium der Lammkeule eingestellt. Und das Gerät sollte nach der Anzeige der inneren Temperatur der Lammkeule von 31 Grad Celsius auf eine Innentemperatur von 71 Grad Celsius für die medium gegarte Lammkeule hoch gehen und dann dies signalisieren. Leider war das Gerät auch nach einer Stunde Garzeit immer noch bei 31 Grad Celsius. Also stimmte etwas mit dem Gerät nicht. Ich brach den Garvorgang somit nach einer Stunde ab. Die Lammkeule war saftig und lecker mit einem schönen, leichten Lammgeschmack.

Die Sauce gelingt auf die von mir beschriebene Weise hervorragend und schmeckt sehr lecker.

Ich habe mir zu Weihnachten auch eine Nudelmaschine gegönnt und geschenkt. Über diese werde ich vermutlich in den nächsten Tagen einmal berichten. Ich weiß leider noch nicht, ob ich sie behalten oder zurückgeben werde. Denn die erste Zubereitung von frischer Pasta schlug fehl. Der Teig war zu flüssig und aus der Nudelmaschine kam nur ein dicker Brei heraus, keine einzelne Nudelstränge. Aber ich habe auch beim Zubereiten von frischer Pasta mit einem manuellen Nudelgerät, das ich auch besitze, mehrere Durchgänge gebraucht, bis ich dann einmal gute, selbst zubereitete Nudeln hergestellt hatte. Und musste dazu sogar einen Foodblog-Kollegen um Rat fragen. Man muss also vermutlich erst etwas üben, bis man mit einer elektrischen Nudelmaschine richtige frische Nudeln produziert.

Ich habe somit das Rezept für normalen Nudelteig verwendet, auf einem großen Arbeitsbrett ausgerollt und die Nudeln manuell zugeschnitten. Die Nudeln sehen leider eher wie Spätzle oder unschöne Tagliatelle aus. Aber die Pasta schmeckt sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:904]

Dorade Royale mit Buschbohnen

An Weihnachten gibt es Dorade Royale.

Ich fülle den Bauchraum der Doraden mit zerdrücktem Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Zitronenscheiben.

Dann gebe ich sie jeweils in Alufolie, träufele etwas Olivenöl darüber, verschließe sie gut in der Alufolie und gare sie im Backofen.

Dazu Buschbohnen.

[amd-zlrecipe-recipe:899]

Flanksteak mit Fenchel

Ein erstes Gericht vor Weihnachten mit der neuen gusseisernen Grillpfanne zubereitet.

Ich mache es wie in der Edeka-Werbung.

Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. Scharf in der Pfanne anbraten.

Rosmarin und Knoblauch dazugeben.

In der Pfanne für 10 Minuten im Backofen bei 160 Grad Celsius Ober-/Unterhitze fertig garen.

Die Steaks haben schöne Grillrost-Spuren.

Und die Menge an Fleischsaft, der nach dem Garen austritt, zeigt, dass die Steaks gut zubereitet wurden. Sie sind medium gegart und schmecken lecker. Empfehlenswert!

Dazu Fenchel als Beilage.

[amd-zlrecipe-recipe:898]

Hühnerbrühe mit Grünkohl, Kürbis und Krakauer

Passend zu kalten Jahreszeit und zur saisonalen Verfügbarkeit von Grünkohl und Kürbis bereite ich einen schönen Eintopf zu.

Für die Brühe verwende ich selbst zubereiteten Hühnerfond, den ich portionsweise eingefroren habe.

Als Hauptzutaten für den Eintopf fungieren wie erwähnt Grünkohl und Hokkaido-Kürbis. Dazu kommt noch etwas Knollensellerie.

Als fleischige Beilage wähle ich Krakauer, die ein würziges Aroma mitbringen.

Man kann den Eintopf übrigens auch gut in einem Schnellkochtopf zubereiten, er behält alle Vitamine oder sonstige Inhaltsstoffe, die vielleicht beim normalen Garen über eine Stunde leicht verfliegen, im Eintopf zurück. Noch dazu ist der Eintopf dann sicherlich in 10 Minuten fertig gegart. Ich habe bei der Suche im Internet nach einem [Schnellkochtopf](#) eine Website gefunden, auf der ein sehr ausführlicher Vergleichstest von Schnellkochtöpfen beschrieben ist. Das ist sehr interessant und wird auch Sie bei einer Auswahl eines solchen Topfes sicherlich gut beraten. Denn schließlich ist in drei Wochen Weihnachten und man braucht ab und zu noch ein schönes Geschenk.

Wenn man einen selbst zubereiteten Fond für die Brühe verwendet, hat man als Ergebnis einen wirklich sehr wohlschmeckenden Eintopf, den man eigentlich nur noch salzen muss. Denn Aroma und Würze bringt ein solcher Fond von sich aus mit. Allerdings schaden auch eine kleine Prise Pfeffer, Zucker und frische Muskatnuss nicht. Verwenden Sie auf keinen Fall ein Brühpulver oder -würfel, das nimmt dem Eintopf doch sehr stark seinen guten Geschmack mit den vielen guten und frischen Zutaten.

[amd-zlrecipe-recipe:887]

Gefüllte Champignons

Für dieses Gericht benötigt es zwei Packungen mit wirklich sehr großen Champignons.

Angedacht war eigentlich, zu den gefüllten Champignons noch schwarzen Reis als Beilage zu servieren.

Aber die Champignons waren dann doch ausreichend für eine ganze Mahlzeit ohne eine Beilage.

Und ich habe die Füllung genau abgepasst! Als hätte ich es vorher abgemessen oder abgewogen. Die Füllung reicht tatsächlich ganz genau für die 16 Champignons.

Dazu gibt es noch ein kleines Weißwein-Sößchen.

Und die Champignons mit der Füllung munden wirklich sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:881]

Hähnchenbrustfilet mit kleiner Gemüse-Beilage

Kross gebratene Hähnchenbrustfilets.

Mit einer kleinen Gemüse-Beilage aus Chinakohl, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, Oliven und Knoblauch.

Trauen Sie sich. Würzen Sie manche Produkte zur Abwechslung nur einmal ganz einfach. Wie diese Produkte, die ich nur mit Kräutersalz würze.

Einfach, schnell, schmackhaft, lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:878]

Hähnchenbrustfilet mit einer kleinen Gemüse-Beilage

Leckere Hähnchenbrustfilets, auf jeder Seite vier Minuten kross gebraten. So sind die Filets zwar fast durchgegart, aber innen noch rosé und saftig.

Dazu eine kleine Beilage mit Gemüse, aus Chinakohl, Lauchzwiebeln, Kirsch-Tomaten, Oliven und Knoblauch.

[amd-zlrecipe-recipe:870]

Roter Vollkorn-Reis mit Tomaten-Oliven-Sauce

Ein Reis-Gericht, das auch vegan durchgeht, wenn man den Parmesan einfach durch einen veganen Hartkäse ersetzt.

Und dieses Mal eine leckere, fruchtige Tomaten-Sauce mit geschälten Tomaten, Oliven, Lauchzwiebeln, Zwiebeln und Knoblauch, nicht für eine Pasta wie gewöhnlich. Sondern für würzigen, nussigen, roten Vollkorn-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:868]

Marinierte Schweinesteaks mit kleiner Beilage

Ich habe auf fertig marinierte Steaks vom Discounter zurückgegriffen.

Man kann die Marinade aber auch selbst zubereiten und Steaks darin marinieren.

Dazu bedarf es nur einiger frischer Kräuter, Salz, Pfeffer, Zucker und ein gutes Olivenöl.

Fertig sind frisch zubereitete marinierte Steaks.

Dazu als kleine Beilagen Oliven, Lauchzwiebeln, Knoblauch und Kirsch-Tomaten.

[amd-zlrecipe-recipe:859]

Muttis bestes Gericht: Nudeln, Fleisch und Sauce



Meine Mutter feiert heute ihren 90. Geburtstag. Ihr und ihrem erreichten Alter zu Ehren veröffentliche ich hier ein Gericht, das meine Mutter mir zu meinen Kinder- und Jugendzeiten sehr oft gekocht hat. Diesen Respekt muss man ihr entgegenbringen. Dieses Gericht hat mir als kleines Kind am besten geschmeckt und dessen Namen trägt auch mein Foodblog. Es sind Nudeln, Fleisch und Sauce. Nudelheissundhos, wie ich es als 1-2-jähriges Kind sagte.

Nun war dies meistens ein Gericht mit einem schönen Braten. Daher wollte ich das Gericht ursprünglich mit einer Putenoberkeule oder einem Pferdebraten zubereiten. Da ich aber noch Kürbis vorrätig und auch Pferde-Gulasch im Gefrierschrank hatte, habe ich schnell umdisponiert und ein Gulasch mit Pferdefleisch, Kürbis und Wurzeln zubereitet. Auch das ist ja „heiss“, also Fleisch.

Dazu wähle ich als Beilage Calamarata, eine Pasta-Sorte, die ich sehr gerne esse.

Und der Vollständigkeit halber kommt natürlich noch eine Sauce

hinzu, in der ich das Gulasch – wie es sich für ein gutes Gulasch gehört – sehr lange, und zwar 2 Stunden, schmore. Die Sauce bilde ich aus Fleischfond, den ich selbst zubereitet und eingefroren hatte. Und zum Verlängern der Sauce noch etwas Branciforti, ein trockener, sizilianischer Weißwein.

Fertig ist das leckere Essen, das ich gerne esse, zu ihren Ehren.

[amd-zlrecipe-recipe:844]

Schweine-Gulasch mit Wurzel-Spaghetti in Weißwein-Sahne-Sauce

Ein Gulasch. Aus Schweinefleisch. Verfeinert mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch. Und einer Portion eingelegter, entkernter, grüner Oliven.

Gewürzt mit frischem Rosmarin und Thymian. Und Salz, Pfeffer und einer großen Prise Zucker.

Die Sauce bilde ich aus Chardonnay und Sahne.

Als Beilage habe ich Julienne aus Wurzeln zubereitet. Und sie kurz in kochendem Wasser gegart. Und ich serviere sie einfach als Wurzel-Spaghetti.

Probieren Sie das doch einmal aus. Einfach ein beliebiges, festes Gemüse. Daraus mit dem Julienne-Schäler Julienne zubereiten. Und wie Spaghetti garen und servieren.

[amd-zlrecipe-recipe:833]

Chorizo, Champignons, Lauchzwiebel und schwarzer Reis

Erneut ein Gericht mit schwarzem Reis als Beilage.

Er hat mich überzeugt. Ich hoffe, Sie auch. Probieren Sie ihn ruhig einmal aus! Er schmeckt delikater. Um Längen besser als Basmati- oder Jasmin-Reis.

Und merkwürdigerweise erinnert er in Farbe und Konsistenz an ein ganz anderes Produkt. Und zwar frische Blutwurst, die man in der Pfanne in Butter brät. Die Blutwurst platzt dann auf, der Inhalt der Wurst brät in der Pfanne und wird leicht grieselig. Und genau daran hat mich der schwarze Reis beim Essen erinnert. Sogar die Würze war leicht wie bei der Blutwurst vorhanden.

Als Hauptprodukte verwende ich Chorizo, Champignons und Lauchzwiebeln, dazu noch einige Knoblauchzehen. Kleingeschnitten, in Butter kurz gebraten und leicht gewürzt.

Dann gebe ich noch etwas gutes Olivenöl über das angerichtete Essen. Und verfeinere es mit frisch geriebenem Parmesan.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:829]

Gulasch-Kartoffel-Eintopf

Ein leckerer Eintopf, für den ich Rinder-Gulasch, Kartoffeln und diverses Gemüse verwende.

Außerdem Tomatenmark für die Sauce.

Und diese bilde ich aus selbst zubereitetem Gemüfefond, den ich portionsweise eingefroren hatte.

Verfeinert noch mit frischen Kräutern, in diesem Fall Rosmarin und Thymian.

[amd-zlrecipe-recipe:818]

Pferde-Gulasch in Tomaten- Rotwein-Sauce und Conchiglioni

Auf dieses Gericht habe ich mich schon lange gefreut. Es ist die zweite Zubereitung von Pferdefleisch nach dem Einkauf letzte Woche bei meinem Ross-Schlachter.

Ein sehr schlotziges und würziges Pferde-Gulasch.

Ein Gericht ganz nach meinem Geschmack und dem Motto meines Foodblogs. Nudeln, Fleisch und Sauce. Zwar kein in Scheiben tranchierter Braten zu den Nudeln und der Sauce, aber eben ein

sehr leckeres Gulasch.

Außerdem hatte ich von der Zubereitung der Pizza-Schnecken vor einiger Zeit noch ausreichend passierte Tomaten, Feta und Oliven übrig, die ich für die sehr würzige Sauce verwendet habe.

Wie es sich für ein gutes Gulasch gehört, habe ich es sehr lange geschmort. 3 Stunden!

Das Gulasch wird butterweich und zart und schmeckt einfach hervorragend.

Und dazu auch noch eine meiner Lieblings-Pastas, auf die ich mich heute auch schon sehr gefreut habe. Conchiglioni. Das ist große, leicht halbkugelförmige, geriffelte Pasta. Natürlich original italienisch. Und da diese Pasta sehr fest und kompakt ist, muss man sie auch ganze 16 Minuten garen, um sie al dente zu bekommen.

Pasta natürlich nach dem bewährten Prinzip 1l Wasser : 100 g Pasta : 10 g Salz zubereiten.

Beim Essen geht man dann so vor: Jeweils ein Stück Pferde-Gulasch und ein wenig der schmackhaften Sauce in die Wölbung einer Conchiglioni-Pasta geben, in den Mund schieben, essen und genießen. Mmmhhhhh!

[amd-zlrecipe-recipe:788]

Kartoffel-Salat

Ein sehr gehaltvoller Kartoffel-Salat.

Denn er bekommt außer einer Menge gegarter und in Scheiben geschnittener Kartoffeln noch sehr viel andere, gehaltvolle Zutaten, die den Salat noch besser machen.

Dazu zählen eingelegte Gewürzgurken, Salatgurke, grüne Oliven, echter Feta, durchwachsener Bauchspeck, Zwiebeln und Knoblauch.

Nur beim Salat-Dressing habe ich nicht auf frische Zutaten zurückgegriffen. Sondern ein fertiges Salat-Dressing verwendet. Es ist ein Dressing auf Mayonnaise-Basis, denn die Hauptzutaten sind Rapsöl und Eigelbe. Dazu ein wenig Essig. Und diverse Gewürze. Zumindest enthält das Dressing keine Geschmacksverstärker oder Konservierungsmittel.

Die Zutaten habe ich kleingeschnitten, zusammen mit dem Salat-Dressing mit dem Salatbesteck in einer großen Schüssel vermischt und in eine Salat-Schüssel gegeben. Dann habe ich den Salat für mehr Geschmack noch eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

[amd-zlrecipe-recipe:781]

Pasta mit Radicchio-Pesto

Pasta.

Pesto.

Fertig.

[amd-zlrecipe-recipe:775]