Paprika-Reis



Dieser Reis ist auf zweifache Weise Paprika-Reis.

Zum einen würze ich den gegarten Reis mit gemahlenem Paprika.

Zum anderen verwende ich geröstete, eingelegte Paprika aus dem Glas, die ich grob zerkleinert mit viel Knoblauch und frischer Petersilie in viel Olivenöl anbrate und dann dem Reis untermische.

Eigentlich hätte ich dieses Gericht auch als Risotto bezeichnen können. Denn im Endeffekt wird es nach der Zubereitung ein sehr schlotziges und wohlschmeckendes Reisgericht. Das einem Risotto sehr nahe kommt. Aber dann wäre eben die Zubereitung eine andere gewesen. Und ich hätte anstelle von Basmatireis einen Mittelkornreis für ein gutes Risotto gewählt.

Nichts desto trotz, der Paprika-Reis schmeckt und ist lecker.

Noch dazu ist das Gericht auf diese Weise ein veganes Gericht.

Für 2 Personen:

- 1 Tasse Basmatireis
- 3 Tassen Wasser
- Salz
- 2 TL gemahlener Paprika
- 1 Glas geröstete Paprika Piquillo (400 g)
- 6 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 11 Min.



Reis in kochendem, leicht gesalzenem Wasser in einem Topf 11 Minuten garen.

Paprika grob zerkleinern.

Petersilie kleinwiegen.

Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer platt drücken und kleinschneiden.

Eine große Portion Öl in einer Pfanne erhitzen.

Paprika und Knoblauch darin mehrere Minuten gut andünsten.

Salzen und pfeffern.

Petersilie unterheben.

Wenn das Kochwasser des Reises verkocht ist, das Paprikapulver dazugeben und alles gut vermischen.

Paprika dazugeben und alles gut vermengen.

Paprika-Reis auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Castellane mit Wasabi-Joghurt-Sauce mit Rucola-Salat



Dieses Rezept ist nur etwas für die harten Hunde unter meinen Lesern. Für diejenigen, die es wirklich scharf mögen. Denn die verwendete Wasabi-Paste enthält nicht nur einen großen Anteil von dem uns bekannten Meerrettich, sondern auch japanischen Meerrettich, also Wasabi.

Der hinzugefügte Joghurt mildert zwar die Schärfe etwas. Die Sauce ist aber immer noch scharf genug, dass sie Ihnen kräftig Nase, Rachen, Magen und Darm durchpustet.

Damit die Sauce noch ein wenig mehr Gehalt hat, gebe ich kleingeschnittenen Rucola und Knoblauch hinzu, die ich beide in etwas Butter andünste.

Und bitte unbedingt beachten, den Joghurt nicht mehr aufkochen , sondern nur in den heißen Topf geben und erhitzen. Er flockt sonst aus und gerinnt.

Als Pasta wähle ich italienische Castellane.



Und als kleine Beilage gibt es einen Rucola-Salat in einem leckeren Joghurt-Dressing.

Für 2 Personen:

- 350 g Castellane
- 200 ml Wasabi-Paste (2 Tuben à 100 ml)
- 500 ml Natur-Joghurt mild
- 4 Knoblauchzehen
- 150 g Rucola (1 Packung)
- Butter

Für den Salat:

- 150 g Rucola (1 Packung)
- 6 EL Natur-Joghurt mild
- Weißweinessig
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 12 Min.



Rucola für die Sauce putzen und kleinschneiden.

Knoblauch putzen, schälen, mit dem Messer plattdrücken und kleinschneiden.

Pasta in einem Topf mit leicht gesalzenem, kochendem Wasser 9 Minuten garen.

Rucola putzen und in eine Schüssel geben.

Mit dem Joghurt, Essig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einer Schale ein Dressing zubereiten.

Dressing über den Rucola geben und alles gut vermischen. Auf zwei Schalen verteilen.

Pasta durch ein Küchensieb abschütten.

Butter im gleichen Topf erhitzen. Knoblauch und Rucola darin kurz andünsten. Wasabi-Paste dazugeben. Topf vom Herd nehmen.

Joghurt dazugeben. Alles gut vermischen.

Pasta zur Sauce geben. Erneut alles gut vermischen.

Pasta mit der Sauce auf zwei tiefe Teller verteilen.

Salat dazu servieren. Guten Appetit!

Rinderleber-Ragout auf Quinoa



Ein Innereien-Rezept. Aber ein wirklich sehr, sehr gelungenes und schmackhaftes Gericht.

Die Rinderleber, in kurze Streifen geschnitten, wird kurz vor Ende der Garzeit nur noch einige Minuten in der Tomatensauce gegart.

Damit bleibt die Leber innen schön saftig und rosé und trocknet durch zu langes Garen nicht aus.

Zu Leber passt auch immer viel Knoblauch.

Und die passende Schärfe liefert der Cayennepfeffer.

Als Beilage gibt es dieses Mal Quinoa. Und keinen Basmatireis.

Für 2 Personen:

- 600 g Rinderleber
- 400 ml Tomaten (passiert)
- 6 Knoblauchzehen
- 2 TL Cayennepfeffer
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 1 Tasse Quinoa
- 3 Tassen Wasser

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und Quinoa darin zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten garen.

Leber in kurze Streifen schneiden.

Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer plattdrücken und kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Knoblauch darin andünsten.

Tomaten dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Etwas köcheln lassen.

Leber kurz vor Ende der Garzeit in die Sauce geben und noch drei Minuten mitgaren.

Sauce abschmecken.

Quinoa auf zwei Teller verteilen.

Das schlotzige Ragout darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Maccronelli mit veganer Räucherlachs-Sahne-Sauce

Ich habe mal wieder etwas ausprobiert und getestet. Ich habe zwei Packungen Räucherlachs gekauft. Für eine schöne Sauce mit Crème-fraîche für Pasta.



Mit schlotziger Sauce

Das Besondere an dem Räucherlachs ist, dass es kein Fisch ist. Sondern es ist ein veganer Räucherlachs, der aus Algen hergestellt ist.

Der Räucherlachs sieht aus wie Räucherlachs, er hat also die bekannte rötliche Farbe. Und er schmeckt auch ähnlich wie Räucherlachs.

Veganer können sich damit also durchaus auch einmal eine fischige Sauce mit Pasta zubereiten, ohne zu sündigen.

Aber im Grunde frage ich mich mal wieder, braucht man das? Warum ein Räucherlachs-Ersatz? Genauso wie der Schnitzel-, Geschnetzeltes- oder Frikadellen-Ersatz aus veganen Zutaten? Warum nennt man diesen veganen Räucherlachs, um bei diesem Beispiel zu bleiben, nicht einfach Algenschnitte, Algengeschnetzeltes oder Algenstreifen? Warum muss hier immer der Ersatz zum Fleisch erfolgen? Das ist nicht notwendig. Veganer, benennt Eure Produkte mit einfachen, passenden Begriffen und zeigt nicht immer au den Fleischersatz. Lasst Fleisch Fleisch sein und benennt die veganen Produkte eben anders. Denn die für die Würze der Sauce verwendeten Hefeflocken – eine Grundzutat der veganen Küche für Würze in Saucen, Suppen und anderen Speisen – heißt ja auch nicht Fleischfond-Ersatz oder ähnliches. Sondern eben so, wie sie sind, Hefeflocken.

Geschmeckt hat der Lachs in der Sauce recht gut. Das Rezept ist also empfehlenswert und Sie sollten es sich einmal zubereiten.

Für 2 Personen:

- 200 g veganer Räucherlachs (2 Packungen à 100 g)
- 4 Knoblauchzehen
- Margarine
- 2 EL Hefeflocken
- 200 ml vegane Crème fraîche (oder Sahne)
- 350 g Maccronelli

- 10 EL des Kochwassers der Pasta
- Salz
- veganer Hartkäse

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 6 Min.



Auch diesen Lachsersatz braucht es nicht für mich …

Knoblauchzehen schälen, mit einem breiten Messer platt drücken und kleinschneiden.

Lachs in kurze, schmale Streifen schneiden.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 6 Minuten al dente kochen.

Parallel dazu Margarine in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch darin andünsten.

Lachs dazugeben und etwas mit anbraten.

Mit Crème fraîche und dem Kochwasser ablöschen.

Hefeflocken dazugeben. Salzen.

Sauce abschmecken.

Pasta durch ein Küchensieb abgießen.

Pasta in die Pfanne zur Sauce geben und alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Mit frisch geriebenem Käse garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Schmale Bandnudeln mit Romanesco-Pesto



Mit frischem Romanesco

Romanesco habe ich vor etwa 26 Jahren bei einem Aufenthalt in Schleswig-Holstein kennengelernt und etwas nettes damit erlebt. Aber das ist eine andere Geschichte …

Romanesco ist der grüne Bruder des weißen Blumenkohls. Aber da er eine eigene Art ist, hat er einen eigenen Namen und ist von Form und Geschmack her ein wenig anders.

Aber erst ist eine Kohlsorte und hat den typischen Kohlgeschmack.

Meistens gart man ihn in kochendem Wasser. Man kann ihn aber auch braten oder frittieren.

Er eignet sich aber auch für ein Pesto, für das man ihn sehr klein schreddert, am besten in der Küchenmaschine.

Dann brät man ihn in ausreichend Olivenöl an, gibt noch

kleingeschnittenen Knoblauch hinzu und würzt alles kräftig mit Paprika, Ingwer und Kurkuma.

Für mehr Flüssigkeit und um den Romanesco auch anständig zu garen, wird er zunächst mit einem guten Schluck Sauvignon blanc abgelöscht und dann darin gegart.

Zum Schluss kommen aber noch zwei Schöpflöffel des Kochwassers der Pasta hinzu, um das Pesto zu verlängern.

Und natürlich ein gutes Stück Parmigiano Reggiano, der frisch gerieben wird und das Pesto verfeinert und schlotziger macht.

Für 2 Personen:

- 1 Romanesco
- 4 Knoblauchzehen
- 2 TL geriebener Ingwer
- 2 TL Kurkuma
- 2 TL Paprika
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Sauvignon blanc
- 2 Schöpflöffel Pasta-Kochwasser
- 375 g schmale Bandnudeln
- Olivenöl
- 50 g Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 12 Min.



Mit schmalen Bandnudeln

Romanesco putzen und den harten Strunk entfernen.

Röschen jeweils mit dem Stiel abschneiden.

Alle Röschen in der Küchenmaschine grob zerschreddern.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 12 Minuten garen.

Öl in einem Topf erhitzen.

Romanesco und Knoblauch hineingeben und anbraten.

Mit einem guten Schluck Weißwein ablöschen.

Mit Ingwer, Kurkuma, Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise

Zucker kräftig würzen.

Alles vermischen und bei mittlerer Temperatur kurz köcheln lassen.

2 Schöpflöffel des Kochwassers der Pasta dazugeben.

Parmigiano Reggiano auf einer Küchenreibe fein in eine Schale reiben. Dazugeben.

Alles gut vermischen und noch kurz köcheln lassen. Abschmecken.

Pasta durch ein Küchensieb geben und das Kochwasser abschütten.

Pasta zum Pesto geben.

Alles gut miteinander vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Mediterraner Salat mit Tiroler Speck und Gouda



Leckerer und würziger Salat

Ein mediterraner Salat mit vielen guten Zutaten, die man aus dem Süden Europas wie Spanien, Italien oder Griechenland kennt.

Gurke und Tomate gehören da natürlich dazu. Und auch Knoblauch.

Besondere Würze erhält der Salat durch den verwendeten Tiroler Speck und Gouda.

Angemacht mit einem leckeren Dressing mit Olivenöl, Weißweinessig und getrockneten Salatkräutern.

Ab nach Balkonien und in den Urlaub!

Für 2 Personen:

- 1 Salatgurke
- 10 kleine Strauch-Tomaten
- 200 g junger Gouda

- 100 g Tiroler Speck (gewürfelt)
- 4 große, braune Champignons
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Päckchen Salatkräuter
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Weißweinessig
- Olivenöl

Zubereitungszeit: 20 Min.

Mit Weißweinessig, Olivenöl, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Salatkräutern in einer Schale ein Dressing zubereiten.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Gouda in einer Küchenmaschine fein in eine Schüssel reiben.

Alle Zutaten in eine große Salatschüssel geben.

Dressing löffelweise über den Salat geben.

Mit dem Salatbesteck gut vermischen.

Auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Servieren. Guten Appetit!



Schmackhaft durch Speck und Käse

Pferde-Rouladen mit Rosmarin-Kartoffelspalten



Sehr leckere und würzige Rouladen

Leckere, herzhafte und würzige Rouladen. Mit einfachen Kartoffelspalten in Rosmarin.

Die Hauptzutat des Gerichts, die Rouladen aufwändig und ganz klassisch. Mit Senf, Speckscheibe, Gurke, Sardellenfilet, Lauchwiebel und Knoblauch gefüllt.

Lange in Bratenfond geschmort.

Und die Beilage sehr einfach. Gekochte Kartoffelspalten, in Butter mit frischem Rosmarin geschwenkt.

Für 2 Personen:

- 4 große Scheiben Pferdefleisch (extra vom Schlachter für Rouladen ausgewählt und vorbereitet)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 500 ml Bratenfond

- Olivenöl

Für die Füllung:

- 4 EL Bautz’ner Senf
- 8 Speckscheiben
- 4 kleine Gewürzgurken (eingelegt)
- 4 Sardellenfilets (Glas)
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 8 Zahnstocher

Für die Kartoffeln:

- 6 große Kartoffeln
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 2 Stdn.



Mit krossen Rosmarin-Kartoffeln

Lauchzwiebel putzen und in grobe Stücke zerteilen.

Knoblauchzehen putzen, schälen und mit einem breiten Messer platt drücken.

Gewürzgurken längs vierteln.

Fleisch auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch auf ein sehr großes Arbeitsbrett legen.

Jeweils einen Esslöffel Senf darauf geben und gut verstreichen.

Längs jeweils zwei Scheiben Speck darauf legen.

An einem Ende der Fleischscheiben jeweils quer ein Gürkchen, ein Sardellenfilet, eine Knoblauchzehe und einige Lauchzwiebelstücke drapieren.

Fleischstück von diesem Ende her zusammenrollen, dabei auch gut die beiden Seiten einschlagen, damit die Roulade gut zusammengerollt wird.

Mit jeweils zwei Zahnstochern fixieren.

Öl in einem sehr großen Topf erhitzen.

Rouladen auf allen Seiten kross anbraten.

Mit dem Bratenfond ablöschen. Eine Prise Zucker dazugeben.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren.

20 Minuten vor Ende der Garzeit Kartoffeln schälen.

Kartoffeln in einem Topf mit kochendem Wasser 15 Minuten garen.

Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Kartoffeln in Spalten schneiden.

Blättchen des Rosmarin abzupfen und kleinwiegen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Rosmarin hineingeben.

Kartoffelspalten in der Butter einige Minuten braten, erhitzen und darin herumschwenken.

Sauce der Rouladen abschmecken.

Rouladen herausnehmen, auf ein Arbeitsbrett geben und Zahnstocher entfernen.

Jeweils zwei Rouladen auf einen Teller geben.

Kartoffelspalten dazugeben.

Großzügig Sauce über die Rouladen geben.

Servieren. Guten Appetit!

Hefeteig-Strudel mit Pferdefleisch, Steckrübe und Hokkaido-Kürbis



Lecker gefüllt

Strudel kann man mit den unterschiedlichsten Zutaten füllen und backen. Sowohl herzhaft-pikant als auch süß. In diesem Fall jedoch ersteres.

Und als Hauptzutaten für die Füllung Pferdefleisch, Steckrübe und Hokkaido-Kürbis.

Verfeinert mit Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel, Petersilie und Gewürzen.

Da die Füllung des Strudels bei diesen Zutaten beim Backen nicht durchgaren würde, wird die Füllmasse vorher in einem Topf gebraten und gegart. Womit somit eine vorgegarte Füllung in den Strudel kommt.

Bie diesem muss somit eigentlich nur noch die Füllmasse beim Backen erhitzen und natürlich der Strudelteig selbst durchgebacken werden. Und auch das Eigelb als Anstrich auf dem Strudel soll ja schön glänzend werden.

Wie immer bei so einem Strudel gilt, haben Sie großen Appetit, reicht ein ganzer Strudel nur für eine Person. Ist der Appetit mäßig oder fungiert der Strudel als Abendsnack vor dem Fernseher, können sich zwei Personen einen ganzen Strudel teilen.

Und beim Strudel können sie ganz einfach verfahren. Selbst zubereitet ist natürlich schöner und besser. Aber bei diesem Teig können Sie gern auch einmal zu einem industriell gefertigten Pizza-, Flammkuchen- oder Blätterteig greifen. Er ist für diese Zwecke ausreichend und schmeckt gut. Dann hat man zusätzlich zur Zubereitung der Füllmasse zumindest schon einmal den Strudelteig parat.

Für 2 Personen:

- 1 Strudelteig (Packung)
- 250 g Pferdegulasch
- ein Stück Steckrübe
- ein Stück Hokkaido-Kürbis
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- frische Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- Zucker
- Olivenöl
- 1 Eigelb

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 25 Min.



Kross gebacken

Gulasch in sehr kleine Würfel schneiden.

Kürbis und Steckrübe putzen und ebenfalls in sehr kleine Würfel schneiden.

Petersilie kleinwiegen.

Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Kräftig mit Salz, Pfeffer, Paprika und einer Prise Zucker würzen. Alles gut vermischen.

Öl in einem Topf erhitzen und Füllmasse darin unter Rühren etwa 5– 10 Minuten garen.

Herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Backofen auf 200 ºC Ober-/Unterhitze erhitzen.

Strudelteig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Füllmasse längs an einer schmalen Seite auftragen und zu einer Rolle formen.

Strudelteig von diesem schmalen Ende her zusammenrollen.

Strudel mit dem Eigelb mit einem Backpinsel bestreichen.

Backblech auf mittlerer Ebene für 25 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen, Strudeln quer in zwei Stücke schneiden, Backpapier entfernen und Strudelhälften auf zwei Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Pferde-Leberknödel-Pfanne



Kross und knusprig

Wenn der Pferde-Schlachter nicht nur Pferdefleisch zum Kurzbraten oder Schmoren anbietet, sondern vielleicht auch schon vorgefertigte und vorgebratene Artikel wie Pferde-Leberknödel anbietet, in denen ausnahmsweise auch eine Innereie eines Pferdes verarbeitet ist, dann greifen Sie dabei ruhig zu.



Frische, vom Schlachter zubereitete Pferde-Leberknödel

Und solche Knödel bieten sich nicht nur für die allseits bekannte Leberknödel-Suppe an. Sondern auch für ein leckeres, krosses und knuspriges Pfannengericht.

Dieses Pfannengericht ist durchaus auch mit den gängigen Knödeln wie Semmelknödel oder Kartoffelknödel bekannt.

Hier jedoch wie erwähnt mit den Pferde-Leberknödeln.

Dazu gesellen sich noch Kartoffeln, Champignons, Bauchspeck, Eier und Käse.

Das Ganze wird in einer großen Pfanne kräftig angebraten und dann gewürzt.

Garniert wird einfach mit etwas frischem Schnittlauch.

Für 2 Personen:

- 2 vorgegarte Pferde-Leberknödel
- 2 große, vorgegarte Kartoffeln

- 4 große, braune Champignons
- 50 g durchwachsener Bauchspeck
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Eier
- 100 g Gouda
- Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.



Schmackhaftes Pfannengericht

Champignons halbieren und dann quer in dünne Scheiben schneiden.

Gouda auf einer Küchenreibe fein in eine Schale reiben.

Zwiebel und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden.

Speck in sehr kleine Würfel schneiden.

Klöße und Kartoffeln in dicke Scheiben schneiden.

Schnittlauch kleinschneiden.

Eier aufschlagen, in eine Schale geben und verquirlen.

Öl in einer sehr großen Pfanne erhitzen.

Zuerst Klöße- und Kartoffelscheiben darin 5 Minuten kross anbraten.

Champignons, Speck, Zwiebel und Knoblauch dazugeben.

Alles einige weitere Minuten kross anbraten.

Eier zu der Masse geben und alles gut vermischen.

Mit Salz, Pfeffer, Paprika und einer Prise Zucker würzen.

Schließlich den Käse dazugeben und untermischen.

Masse abschmecken.

Masse auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Mit Schnittlauch garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Pferde-Hohe-Rippe mit

Grießknödeln in Senf-Sauce



Mit frisch zubereiteten Grießklößen

Hohe Rippe ist wie beim Rind ein Stück Fleisch, das lange Fasern hat und deswegen einige Stunden geschmort werden muss. Dann aber ist das Fleisch butterzart und es bedarf beim Essen nur einer Gabel und keines Messers mehr, so zart ist das Fleisch und so leicht lässt es sich auseinander ziehen.

Bei diesem Rezept wird das Fleisch in einer süß-pikanten Sauce gegart, die durch den verwendeten Whiskey und den Bratenfond noch ein besonderes Aroma bekommt.

Die Grießklöße werden frisch zubereitet. Und es bietet sich an, davon gleich eine größere Menge zuzubereiten, denn sie lassen sich sehr gut portionsweise für weitere Gerichte mit anderen Zutaten einfrieren.

Dieses Gericht ist ein schönes Gericht für ein Sonntags- oder Feiertagsmenü.



Frische, selbst zubereitete Grießklöße

Für die Hohe Rippe:

- 800 g Hohe Rippe
- Olivenöl

Für die Sauce:

- ¼ Apfel
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL getrockneter Oregano
- Scotch-Whiskey
- 300 ml Bratenfond
- 3 EL Bautz’ner Senf
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Für die Klöße (6 Stück):

- 230 ml Milch
- 50 g Butter
- 170 g Hartweizengrieß
- 2 EL Quark
- 1 Ei

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 45 Min. | Garzeit 2 Stdn. 10 Min.



Fein geschmort

Für die Klöße:

Milch in einem kleinen Topf erhitzen.

Butter darin schmelzen.

Grieß dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Bei ausgeschalteter Herdplatte zugedeckt etwa 5 Minuten garen oder quellen lassen. Dabei ab und zu umrühren.

Grießmasse etwas erkalten lassen. Das zugegebene Ei soll ja

nicht gerinnen, sondern bei den Klößen für Bindung sorgen.

Quark unterrühren.

Ei aufschlagen und dazugeben.

Alles gut vermischen.

Masse eine halbe Stunde im Kühlschrank quellen lassen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen, das Wasser soll nicht kochen, sondern nur sieden.

Aus der Grießmasse 6 Klöße formen. Dabei die Hände leicht bemehlen, dann geht das Formen besser.

Mein Rat: Geben Sie erst einen Kloß in das siedende Wasser, um zu sehen, ob er zerfällt oder nicht. Im ersteren Fall müssen Sie in die Grießmasse noch etwas zusätzlichen Grieß hinzugeben.

Klöße in das siedende Wasser geben und 10 Minuten ziehen lassen.

Herausnehmen und in eine Schüssel geben.

Für die Hohe Rippe:

Apfel putzen und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch ebenfalls putzen, schälen und ebenfalls kleinschneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen.

Fleisch darin auf allen Seiten kurz anbraten.

Apfel, Zwiebel und Knoblauch dazugeben.

Mit dem Oregano, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Mit einem guten Schluck Whiskey ablöschen und das Fleisch

flambieren.

Senf dazugeben.

Bratenfond dazugeben.

Alles gut vermischen und Fleisch in der Sauce zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren.

Bei Bedarf die Sauce mit etwas Bratenfond verlängern.

Sauce abschmecken.

Fleisch herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren.

Fleischscheiben auf zwei Teller verteilen.

Jeweils drei Klöße zu dem Fleisch geben.

Sauce großzügig über Fleisch und Klöße geben.

Servieren. Guten Appetit!

Herzhafter Pferdefleisch-Eintopf mit Steckrübe und Hokkaido-Kürbis



Etwas für die kalten Wintertage

Im Winter isst man gerne Eintopf. Denn er wärmt den Körper und die Seele und passt eben gut zur kalten Jahreszeit.

Für dieses Rezept eines herzhaften Eintopfes verwende ich Pferdefleisch. Dazu kommen noch Steckrübe, Kürbis, Kohl und diverse andere Zutaten.

Beim Fleisch greift man am besten zu Bratenfleisch, das man in Würfel schneidet. Das ist Schmorfleisch und muss eben in der Brühe einige Stunden geschmort werden.

Wenn man Suppenfleisch zur Verfügung hat, verwendet man am besten dieses, aber Pferde-Suppenfleisch ist nicht bei jedem Pferde-Schlachter zu bekommen.

Für die Brühe wird natürlich nur selbst zubereitete Gemüebrühe verwendet, die ich selbst hergestellt und für genau solche Anlässe portionsweise eingefroren habe.

Beim Eintopf hört man des öfteren den Rat, ihn nach dem

Zubereiten einen Tag stehen zu lassen und ihn erst am darauffolgenden Tag zu essen. Denn dann zieht der Eintopf durch und schmeckt noch besser.

Für 2 Personen:

- 500 g Pferdebraten
- ein Stück Steckrübe
- ein Stück Hokkaido-Kürbis
- ein Stück Weißkohl
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 800 ml Gemüsebrühe
- etwas frische Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 2 Stdn.



Lecker, kräftig und würzig

Pferdebraten in Würfel schneiden.

Steckrübe, Kürbis und Weißkohl putzen und ebenfalls grob zerkleinern.

Zwiebel und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden.

Petersilie kleinwiegen.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Fleisch, Zwiebel und Knoblauch darin anbraten.

Restliches Gemüse und Petersilie dazugeben.

Mit der Brühe ablöschen.

Kräftig salzen und pfeffern.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden köcheln lassen.

Brühe abschmecken.

Eintopf auf zwei tiefe Suppenteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Vier Jahreszeiten

Jetzt werden Sie sicherlich sagen, ja, kenne ich. Aber der Titel des Rezeptes, sofern man das so nennen kann, ist in zweierlei Hinsicht zutreffend.



Eine leckere, frische Pizza

Zum einen habe ich heute einmal nicht meine eigene Küche mit der Zubereitung eines leckeren Gerichts in Anspruch genommen. Sondern ich habe die lokale Wirtschaft angekurbelt und in Gang gehalten. Das muss man ja von Zeit zu Zeit auch einmal machen. Also habe ich auf meinem Spaziergang durch meinen Stadtteil unterwegs in einem Imbiss eine Pizza geordert und mit nach Hause genommen. Bis ich zuhause war, war die Pizza natürlich kalt, aber das hatte ich mit eingeplant, denn ich habe sie dann abends für den Fernsehabend wieder in der Mikrowelle erhitzt.

Fast Food kann man das auch nicht nennen, denn die Pizza wurde im Imniss frisch zubereitet, wenn auch mit einfachen Zutaten. Aber der Teig war frisch, ebenso wie die vier Hauptzutaten. Und ich habe sie in der Verpackung frisch in Empfang genommen.

Zurück zum Titel des Rezeptes. Ich habe eine Pizza Quattro Stagioni bestellt. Wer des öfteren Pizza isst oder kauft, weiß, dass das ins Deutsche übersetzt „Pizza Vier Jahreszeiten“ bedeutet. Und diese Pizza Quattro Stagioni hat

traditionell in einem italienischen Restaurant diese vier Hauptzutaten: Schinken, Salami, Champignons und Artischocken. Dazu natürlich noch der Pizzaboden, die Tomatensauce, der Käse und diverse Gewürze.

Nun, der Imbiss ist sicherlich eine der preiswertesten Möglichkeiten, solch eine Pizza zu bestellen und zu essen, und die Gerichte dort sind eben somit preislich an der unteren Grenze. Was ich sagen will, ist, dass im Imbiss keine Artischocken für die Pizzen verwendet werden und somit gegessen werden können. Aus diesem Grund ist die gekaufte Pizza nur bedingt eine „Pizza Vier Jahreszeiten“, denn es fehlte eine notwendige Zutat. Aber der Inhaber des Imbiss ersetzte mir die Artischocken auf meinen Wunsch einfach durch frischen Knoblauch.

Und warum der Titel in zweierlei Hinsicht zutreffend ist, war allein dem Umstand zu verdanken, dass ich an diesem Tag nach meinem Spaziergang, als ich wieder zuhause war, etwas klassische Musik genossen habe und meine Nachbarn unter und über mir damit beschallt habe. Man gönnt sich ja sonst nichts. Und zwar waren es die „Vier Jahreszeiten“ von Vivaldi.

In Ermangelung eines Rezepts für die Zubereitung eines nicht stattgefundenen Gerichts und Essens gibt es hier nur zwei schöne Fotos von der gekauften Pizza. Und abschließend muss ich sagen, sie war richtig lecker!



Mit vier Zutaten

Chili con carne mit Bandnudeln



Ohne Kidney-Bohnen

Ich hatte mich getäuscht. ich habe nach einem Rezept für Chili con carne recherchiert, war jedoch der Meinung, dass ich dafür unbedingt Kidneybohnen als Zutat benötige.

Dann stieß ich jedoch darauf, dass ich mich getäuscht hatte und diese nicht unbedingt für ein Chili con carne notwendig sind.

Es gibt durchaus Rezepte ohne diese Bohnen. Jedoch sind in allen Rezepten zwei Zutaten gleichbleibend, das sind Hackfleisch und Chili-Schoten. Wie es der Name des Gerichtes schon sagt.

Anstelle der Chili-Schoten habe ich der Einfachheit halber Chili-Pulver verwendet.

Dann kommen noch Tomaten aus der Dose, Paprika und diverse Gewürze hinein.

Als Beilage verwende ich Bandnudeln, die in das Chili con

carne hineinkommen und mit diesem gut vermischt werden.

Für 2 Personen:

- 250 g gemischtes Hackfleisch
- 1 rote Paprika
- 1 Dose Tomaten (800 ml)
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- Salz
- Pfeffer
- Chili-Pulver
- Zucker
- 350 g Bandnudeln
- Olivenöl
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.



Mit Bandnudeln

Blättchen des Rosmarin abzupfen und auf einem Schneidebrett kleinwiegen.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und klein schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Fleisch darin einige Minuten kross anbraten.

Gemüse und Tomaten dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Chili-Pulver kräftig würzen.

Rosmarin dazugeben.

Alles vermischen und 30 Minuten zugedeckt bei geringer Temperatur köcheln lassen.

12 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta in leicht gesalzenem, kochenden Wasser garen.

Sauce abschmecken.

Pasta zum Chili con carne geben.

Bei Bedarf die Sauce mit etwas Kochwasser der Pasta verlängern.

Alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Mit etwas frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Chili con carne mit Basmati-Reis



Mit Basmati-Reis

Ich hatte mich getäuscht. ich habe nach einem Rezept für Chili con carne recherchiert, war jedoch der Meinung, dass ich dafür unbedingt Kidneybohnen als Zutat benötige.

Dann stieß ich jedoch darauf, dass ich mich getäuscht hatte und diese nicht unbedingt für ein Chili con carne notwendig sind.

Es gibt durchaus Rezepte ohne diese Bohnen. Jedoch sind in allen Rezepten zwei Zutaten gleichbleibend, das sind Hackfleisch und Chili-Schoten. Wie es der Name des Gerichtes schon sagt.

Anstelle der Chili-Schoten habe ich der Einfachheit halber

Chili-Pulver verwendet.

Dann kommen noch Tomaten aus der Dose, Paprika und diverse Gewürze hinein.

Als Beilage verwende ich Basmati-Reis, auf den ich das Chili con carne gebe und und dann serviere.

Für 2 Personen:

- 250 g gemischtes Hackfleisch
- 1 rote Paprika
- 1 Dose Tomaten (800 ml)
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- Salz
- Pfeffer
- Chili-Pulver
- Zucker
- 1 Tasse vorgedämpfter Basmati-Reis (2 Packungen à 250 g, mit Kokosnuss, Chili und Zitronengras)
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.



Würzig und lecker

Blättchen des Rosmarin abzupfen und auf einem Schneidebrett kleinwiegen.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und klein schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Fleisch darin einige Minuten kross anbraten.

Gemüse und Tomaten dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Chili-Pulver kräftig würzen.

Rosmarin dazugeben.

Alles vermischen und 30 Minuten zugedeckt bei geringer Temperatur köcheln lassen.

Sauce abschmecken.

Bei Bedarf die Sauce mit etwas Weißwein verlängern.

Reis-Packungen etwas kneten, um den Reis etwas aufzulockern.

Packungen stehend in der Mikrowelle bei 800 Watt 2 Minuten erhitzen.

Reis auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Chili con carne darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Dorade Royale mit Fettgebackenem



Vor der Zubereitung

Vom gestrigen Ostersonntag hatte ich noch Panierteig von den panierten und frittierten Heringen übrig.

Was tun damit? Ich hatte mich getäuscht und hatte doch keine weiteren Zutaten vorrätig, um diese im Panierteig zu panieren.

Also überlegte ich, damit irgendwie eine Beilage für die leckere Dorade Robyale zuzubereiten. Und es bot sich natürlich auch an, diese zu frittieren.

Aber dieses Mal bin ich wirklich in eine Art Bezeichnungsnot geraten, denn wie sollte ich diese Beilage benennen?

Ich kam nur auf den relativ einfach gehaltenen Begriff von „Fettgebackenem“. Das ist eigentlich der Oberbegriff für eine solche Beilage. Aber es sind weder Fritten noch Churros noch Krapfen.

Denn ich wollte einfach experimentieren, habe den Panierteig in eine Tülle mit einem Spritzaufsatz gefüllt und den Teig stückweise in das siedende Frittierfett gespritzt. Es bilden sich somit kleine Teigklümpchen als Fettgebackenes. Es ist zwar keine besonders ansprechende Beilage, aber da ich gewürztes Kichererbsenmehl für den Teig verwende, ist das Fettgebackene doch sehr kross und würzig.

Und die Doraden sind natürlich sehr saftig und lecker. Genau richtig als Gericht für einen Feiertag.



Eine leckere, saftig gegarte Dorade Royale

Es gibt ja zwei Arten, diese Doraden zuzubereiten.

Ich habe sie zunächst mit Salz und Pfeffer gewürzt und auf beiden Seiten mehliert, damit sie beim Anbraten in Olivenöl eine schöne Kruste bekommen.

Dann kann man sie, was sich eher anbietet, im Backofen noch etwa 10 Minuten nachgaren.

Oder man gart sie auf der Herdplatte mit etwas Weißwein in der zugedeckten Pfanne bei geringer Temperatur fertig. Die krosse Haut verliert dadurch zwar ein wenig von ihrer Knusprigkeit. Aber die Doraden gelingen doch sehr saftig und wohlschmeckend.

Für 2 Personen:

- 2 Doraden Royale (à etwa 800 g)
- einige Zweige frischer Rosmarin
- einige Zweige frischer Basilikum
- 6 Knoblauchzehen

- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Mehl
- weißer Spätburgunder
- Olivenöl

Für den Teig:

- 150–200 g Kichererbsenmehl
- 2 Eier
- Milch
- Salz
- Pfeffer
- Paprika

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Nach der Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben.

Eier aufschlagen und dazugeben.

Mit etwas Milch den Teig etwas verflüssigen.

Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Alles gut vermischen und etwas ziehen lassen.

Knoblauch schälen und mit einem großen Messer platt drücken.

Seitenflossen der Doraden abschneiden.

Auf beiden Seiten salzen und pfeffern.

Mehl auf einem großen Teller verteilen und Doraden auf jeweils beiden Seiten mehlieren.

Bauchhöhle der Doraden mit Knoblauch, Rosmarin und Basilikum füllen.

Öl in zwei großen Pfannen mit Deckel erhitzen.

Doraden auf beiden Seiten jeweils zwei Minuten kross anbraten.

Mit einem guten Schluck Weißwein ablöschen.

Zugedeckt 15 Minuten bei geringer Temperatur garen.

Währenddessen Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Teig in eine Spritztülle mit einem großen Spritzaufsatz füllen.

Teig stückweise in das siedende Fett in der Fritteuse spritzen.

Teigstückchen zwei Minuten frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Nochmals salzen.

Jeweils eine Dorade auf einen Teller geben.

Das Fettgebackene dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

Basmati-Reis mit scharfer Tomatensauce



Leckeres, einfaches Gericht

Ein einfaches Gericht.

Mit einer leckeren, leicht scharfen Tomatensauce.

Die Peperoncino gibt der Sauce die leichte Schärfe.

Und alle anderen Zutaten die leckere Würze.

Als Beilage einfach vorgedämpfter Reis aus der Packung, wie man ihn beim Discounter oder Supermarkt bekommt.

Für 2 Personen:

- 2 Packungen vorgedämpfter Basmati-Reis (à 250 g, mit Kokosnuss, Chili-Schote und Zitronengras)

Für die Sauce:

- 2 große, braune Champignons
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- etwas frische Petersilie
- 1 TL Tomatenmark
- 200 g passierte Tomaten (Packung)
- ¼ rote Paprika
- 1 Peperoncino
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- weißer Burgunder
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.



Schmackhafte Sauce

Alle Zutaten putzen, gegebenenfalls schälen und sehr kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und die Zutaten darin kurz anbraten.

Tomatenmark dazugeben und mit anbraten.

Passierte Tomaten dazugeben.

Mit einem großen Schluck Weißwein ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Sauce abschmecken.

Etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit Reispackungen etwas durchkneten, um den Reis aufzulockern.

Dann Packungen oben aufschneiden.

Packungen stehend der Mikrowelle bei 800 Watt 2 Minuten erhitzen.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen.

Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!