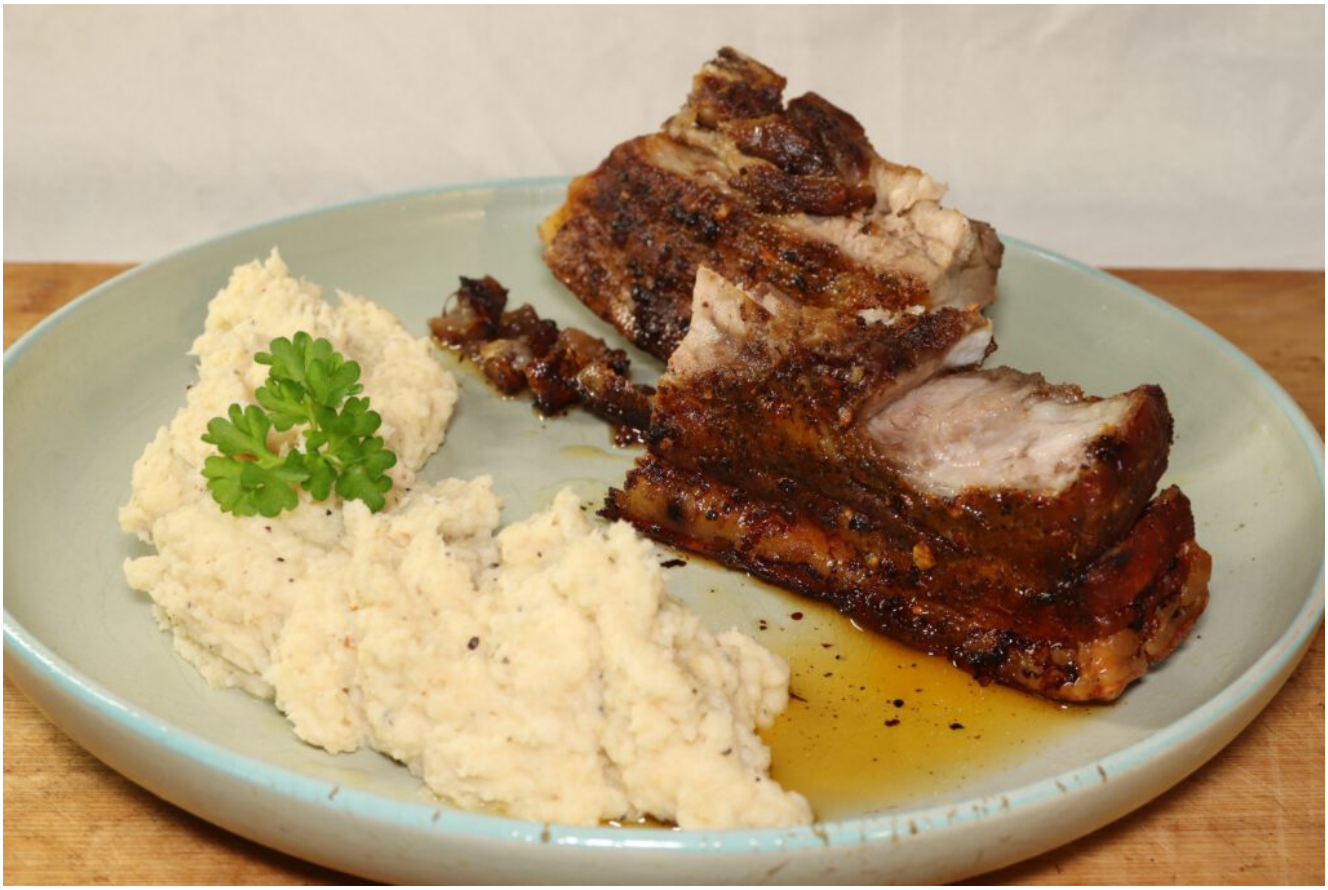
Gebackener Schweinebauch mit Selleriepüree



Krosser, knuspriger und saftiger Schweinebauch
Schweinebauch ist eine sehr leckere Sache. Auch wenn es ein recht fettes Stück Fleisch ist. Aber kein Wunder, aus ihm wird ja schließlich auch Speck hergestellt.

Aber gerade die Fettigkeit macht Schweinebauch so zart und lecker. Man hat immer verschiedene Schichten beim Genießen von Schweinebauch. Die krosse und knusprige Kruste, das saftig gegarte Fleisch und das zart schmelzende Fett. Lecker.

Als Beilage ein einfaches Püree vom Knollensellerie. Natürlich gewürzt u.a. mit frisch geriebenem Muskat. Und verfeinert mit einer großen Portion Butter und einem Schuss Sahne. Das passt sehr gut zum gebackenen Schweinebauch.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 kg Schweinebauch (mit Knochen, in 2 Stücke geteilt)
- Fleischgewürzsalzmischung (auf Basis von Paprikapulver)
- 1 großer Knollensellerie
- Butter
- Sahne
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Muskat

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 1/2 Stdn.



Leckeres und würziges Püree

Zubereitung:

Schwarte der Schweinebauchstücke in Rautenform einschneiden. Schweinebauchstücke auf alle Seiten mit der Gewürzsalzmischung würzen und einreiben.

Schweinebauchstücke auf einem feuerfesten Teller bei 140 °C

Umluft für 1 1/2 Stunden in den Backofen geben.

Vor Ende der Backzeit Knollensellerie putzen, schälen, in kleine Stücke schneiden und in kochendem Wasser 15 Minuten garen. In ein großes Sieb geben und somit das Kochwasser abschütten. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und frisch gemahlenem Muskat würzen. Eine große Portion Butter und einen Schuss Sahne dazugeben. Mit dem Pürierstab fein pürieren. Püree abschmecken.

Schweinbauchstücke aus dem Backofen nehmen. Knochen entfernen. Stücke quer halbieren. Jeweils zwei Stücke auf einen Teller geben. Selleriepüree dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

Knollenselleriekuchen



Lecker, luftig, saftig
Ich habe Gemüserührkuchen schon mit dem unterschiedlichsten Gemüse zubereitet. Die Vorgehensweise ist immer die gleiche: Anstelle von 500 g Weizenmehl für einen gewöhnlichen Rührteig und somit Rürhkuchen werden nur 200 g Weizenmehl verwendet. Die restlichen 300 g Weizenmehl werden durch 300 g fein geriebenes Gemüse ersetzt.

Es bleibt jedoch immer ein Rührkuchen. Er schmeckt nicht sonderlich süß, aber auch nicht zu gemüsig. Aber 200 g Weizenmehl ist das Minimum, das verwendet werden muss, denn der Rührkuchen braucht das Gluten im Weizenmehl, also den Kleber. Sonst hält der Kuchen nicht zusammen.

Aus der Erfahrung heraus – weniger Weizenmehl kann auch weniger Fett binden und halten – sind 200 g Fett anstelle 250 g Fett ausreichend. Ansonsten wird der Rührkuchen glänzend und leicht fettig.

Ich kann vermutlich nicht alle Gemüsesorten aufzählen, mit denen ich schon Gemüserührkuchen zubereitet und gebacken habe.

Denn es fallen mir nicht alle auf Anhieb ein. Ich versuche es einmal: Wurzeln (Möhren), Zucchini, Kürbis, Süßkartoffel, Schwarzwurzeln, Pastinake, Rote Beete.

Dieser Kuchen war jedoch eine Neuheit für mich. Knollensellerie. Der Inbegriff für den fünften Geschmackssinn Umami. Unabdingbar zur Zubereitung einer frischen Gemüsebrühe.

Ich dachte bisher, dieser starke Geschmack des Knollensellerie sei zu kräftig für einen Gemüserührkuchen. Eine Bekannte jedoch überzeugte mich, es doch einmal zu probieren.

Und ich muss sagen, der Kuchen gelingt hervorragend. Leicht, locker und saftig. Er schmeckt nicht nach Gemüsebrühe, sondern nur leicht gemüsig. Und durchaus noch wie ein Rührkuchen. Das Experiment ist gelungen. Ich werde wieder Rührkuchen mit Knollensellerie zubereiten und backen. Versuchen Sie es auch und berichten Sie mir!

Zutaten:

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g verwenden. Und nur 200 g Fett.

Zusätzlich:

- 300 g Knollensellerie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std. bei 170 °C Umluft



Mit Knollensellerie

Zubereitung:

Knollensellerie putzen, schälen, in grobe Stücke zerteilen und in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Die beiden oben genannten Änderungen beachten.

Sellerie zum Rührteig geben und gut untermischen.

Rührteig in eine Kasten-Backform geben und auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Gemüsefond

Sie finden in meinem Foodblog ja schon diverse Rezepte zur Zubereitung eines Gemüsefonds. Normalerweise verzichte ich daher darauf, ein erneutes Rezept zur Zubereitung eines solchen Fonds zu veröffentlichen.



Leckerer heller, klarer Gemüsefond

Aber dieser Fond ist anders. Die Zubereitung ist anders. Ich bereite hier einen hellen, klaren Fond zu. Und verwende nur drei Zutaten. Wenn Sie das Wasser dazuzählen, kommen Sie auf vier Zutaten.

Knollensellerie, Wurzeln und Pastinaken. Das ist alles. Und das Beste ist natürlich, sie müssen das Gemüse für die Zubereitung des Fonds nicht putzen oder schälen. Einfach in kleine Stücke schneiden.

Geben Sie das Gemüse in einen Bräter, füllen Sie diesen mit Wasser auf und garen Sie das Gemüse bei mittlerer Temperatur

vier Stunden.

Gemüse mit dem Schaumlöffel herausheben und im Bio-Mülleimer entsorgen. Und Gemüsefond durch ein Küchensieb geben.

In geeignete Vorratsbehälter portionsweise abfüllen und einfrieren. Fertig.

Der Fond gelingt gut und ist sehr schmackhaft.

Für 1,5 l Gemüsefond:

- 2 Knollensellerie
- 8 Wurzeln
- 2 Pastinaken
- Wasser

Zubereitungszeit: 4 Stnd.

Zubereitung siehe oben in der Einleitung!

Kartoffeleintopf mit Speck und Wiener Würstchen

Einfacher Eintopf.

Aus Kartoffeln und weiterem Gemüse zubereitet.

Mit etwas Bauchspeck.

Und Senf und Weißwein-Essig.

Ich verlängere den Eintopf noch mit etwas Gemüsefond.

Und ich püriere nur einen Teil der Kartoffeln fein, und den

anderen Teil der Kartoffeln stampfe ich mit dem Stampfgerät grob, damit noch einige Stückchen im Eintopf sind.

Dazu Wiener Würstchen.

[amd-zlrecipe-recipe:1099]

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 derEintopf 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 Vergleichtest 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]

Rüben-Eintopf

Passend zur kalten Jahreszeit habe ich einen leckeren Eintopf zubereitet. Hauptzutat ist Steckrübe.

Darüber hinaus noch kleine, weiße Rüben. Und Kartoffeln, Lauch, Knollensellerie und Lauchzwiebel. Ich habe ausnahmsweise bei diesem Eintopf einmal bewusst auf Zwiebeln und Knoblauch verzichtet, die ich ja normalerweise zu fast allen Zubereitungen gebe.

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

Ich binde die Brühe mit etwas Crème fraîche.

Das Ergebnis ist ein sehr wohlschmeckender, winterlicher

Eintopf, dem man anschmeckt, dass nur frische Zutaten verwendet wurden. Hätte ich Brühpulver aus der Dose verwendet, hätte ich dies sofort geschmeckt und mein Magen hätte rebelliert. Aber so, rundum gut, der Eintopf.

[amd-zlrecipe-recipe:864]

Feine, pürierte Curry-Linsensuppe

Eine einfache Linsensuppe, der ich aber als zusätzliches Gewürz für mehr Geschmack und etwas Schärfe scharfes Curry-Pulver hinzugebe.

Der Suppe hätte man sogar durchaus noch einige kleingeschnittene Chili-Schoten hinzugeben können, denn sehr scharf wird die Suppe durch das Curry-Pulver leider nicht.

Außerdem serviere ich die Suppe nicht wie gewohnt mit ganzen Zutaten wie Linsen, Wurzeln und Kartoffeln. Sondern püriere sie nach dem Garen mit dem Pürierstab fein.

[amd-zlrecipe-recipe:583]

Langkornreis und Gemüse

Ein einfaches Gericht. Schnell zubereitet.

Ich verwende einfach das Gemüse, das mein Kühlschrank hergibt.

Dazu Langkornreis mit Wildreis, den ich separat zubereite und dann unter das angebratene Gemüse untermische.

Einfach, aber lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:567]

Fleischbällchen-Eintopf

Ein leckerer Eintopf.

Für den ich Fleischbällchen aus Hackfleisch zubereite.

Als weitere Hauptzutat für den Eintopf verwende ich sehr viele Wurzeln.

Und als weitere Zutaten einige Kartoffeln, etwas Knollensellerie und etwas Kohlrabi.

Für die Suppe verwende ich selbst zubereiteten Gemüsefond.

[amd-zlrecipe-recipe:545]

Kartoffel-Eintopf

Ein Rezept für einen Kartoffel-Eintopf.

Zubereitet aus Kartoffeln, Wurzeln, Lauch und Knollensellerie.

Ich bereite den Eintopf mit selbst zubereitetem Gemüsefond zu.

Damit der Eintopf etwas cremiger wird, nehme ich nach dem Garen die Hälfte des Eintopfs aus dem Topf, gebe ihn in eine Rührschüssel, püriere ihn mit dem Pürierstab fein und gebe ihn wieder in den Topf zurück.

Außerdem verfeinere ich den Eintopf mit Speck und Suppenfleisch. Und kurz vor dem Servieren kommen noch zwei grob zerkleinerte Wiener Würstchen in den Eintopf und werden kurz erhitzt.

Sehr lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:509]

Gemüse-Eintopf mit Beinscheibe

Bei Eintopf denkt man zunächst an einen einfachen Gemüse-Eintopf. Mir viel frischem Gemüse. Und einem möglichst selbst zubereiteten Gemüsefond, der dem Eintopf einen kräftigen Geschmack verleiht.

Aber Eintopf ist ja ein urdeutsches Gericht. Somit kennt man auch andere Eintöpfe. Bohnen-Eintopf. Nudel-Eintopf. Oder eben ein Eintopf mit leckerem Fleisch. An Fleisch für einen Eintopf hat man durchaus auch einige Auswahl zur Verfügung. Am geeignetsten ist da Suppenfleisch. Auch Gulasch-Fleisch eignet sich dafür. Aber man kann auch mit Beinscheiben – also einer Scheibe eines Rinderbeines mit Knochen und etwas Fleisch – einen leckeren Eintopf zubereiten. Da Beinscheiben sowieso geschmort werden müssen, bieten sie sich dazu an.

Hier ein Rezept für einen einfachen Eintopf mit Beinscheiben und viel frischem Gemüse.

Die Brühe gelingt nach 1-stündigem Garen hervorragend. Sie übernimmt einfach die Würze, die die in Fett angebratenen Beinscheiben mitbringen. Man braucht auch keinen selbst zubereiteten Gemüsefond oder Wein. Einfach nur Wasser, und die Brühe wird schmackhaft und lecker. Eventuell kann man sie noch etwas salzen.

Ich habe einfach zwei Beinscheiben gewürzt und in heißem Öl auf jeweils jeder Seite angebraten.

Als weitere Zutaten habe ich diverse Gemüsesorten gewählt, die ich gerade vorrätig hatte und die zu den Beinscheiben passen.

Mit sehr leckerer Brühe



Beinscheibe mit Gemüse und Salzkartoffeln

Dieses Rezept lehnt sich an dem italienischen Klassiker Osso bucco an, entspricht diesem Rezept aber nicht vollständig.

Ich habe einfach zwei Beinscheiben gewürzt und in heißem Öl auf jeweils jeder Seite angebraten.

Als Beilage habe diverse Gemüsesorten gewählt, die ich gerade vorrätig hatte und die zu den Beinscheiben passten. Somit kann man das Gericht sowohl mit der zweiten Beilage Salzkartoffeln

essen. Als auch in Variation als Eintopf.

[amd-zlrecipe-recipe:503]

Linsensuppe

Eine einfache Linsensuppe. Mit braunen Linsen. Und diversem zusätzlichen Gemüse.

Für die Suppe verwende ich selbst zubereiteten Gemüsefond.

Als Besonderheit peppe ich die Linsensuppe noch mit getrockneten, kleingeschnittenen Chili-Schoten auf und verleihe ihr ein wenig Schärfe.

Einfach, aber lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:495]

Eintopf mit Steckrübe, Knollensellerie und Zucchini

Ein herbstlicher Eintopf, wenn es draußen schon anfängt, kälter zu werden und man ein warmes Gericht benötigt.

Ich habe daher auch herbstliches Gemüse verwendet, und zwar

Steckrübe und Knollensellerie. Und dazu noch Zucchini.

Des weiteren gebe ich Champignons, Minipaprika, Schalotten und Knoblauch in den Eintopf.

Gewürzt wird mit scharfem Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Zucker. Und zusätzlich noch einigen Lorbeerblättern.

Damit der Eintopf auch richtig gut und schmackhaft wird, gare ich ihn zwei Stunden in selbst zubereitetem Gemüsefond.

Damit wird der Eintopf so richtig gut.

Und wie immer gilt bei diesem Eintopf, dass er am darauffolgenden Tag noch besser schmeckt.

[amd-zlrecipe-recipe:489]

Frittierte Fisch-Bällchen mit Mungobohnen-Keimlingen und Mayonnaise

Aus Fisch kann man auch sehr schöne Fisch-Bällchen zubereiten, die man in der Friteuse oder in der Pfanne gart.

Ich verwende für die Bällchen Welsfilets. Und gebe noch kleingeschnittene Steckrübe und Knollensellerie hinzu. Dazu sehr viel frischen Rosmarin. Damit die Bällchen eine gewisse Festigkeit haben und in der Friteuse nicht auseinander fallen, gebe ich Semmelbrösel und Eier für Bindung hinzu.

Damit die Bällchen nicht zu trocken beim Essen sind, serviere

ich dazu eine selbstgemachte Mayonnaise.

Und als Beilage einfach ein kleines Keimlinge-Gemüse mit einer kleinen Riesling-Sauce.

[amd-zlrecipe-recipe:486]

Gemüsefond



Kochende Zutaten im Bräter

Das Grundrezept für Gemüsefond. Selbst zubereiteter Fond ist schmackhafter und gesünder, als Brühpulver- oder -würfel vom Discounter oder Supermarkt zu verwenden. Man bereitet ihn gleich in größerer Menge zu und friert diese in Portionsbehältern für die weitere Verwendung ein.

Gemüsefond ist vielseitig verwendbar. Eine conditio sine qua

non natürlich für Eintöpfe und Suppen. Unabdingbar als Zusatz zu Fleisch- oder Fischsaucen – auch wenn man hier speziellen Fleisch- oder Fischfond verwenden kann. Und auch selbst zubereitete Knödel in allen Variationen müssen schließlich im Fond gar ziehen.

Die Zutaten für einen Gemüsefond sind denkbar einfach: Gemüse, Kräuter, Gewürze und Wasser.

Es gibt für die Wahl der Zutaten einige Varianten:

Variante 1: Für die klassischste Zubereitung verwendet man als „Suppengrün“ tituliertes Gemüse im Ganzen – Sellerie, Wurzeln, Lauch – oder greift zu fertig zusammengestelltem „Suppengrün“ mit Teilen dieser Gemüsesorten.

Variante 2: Man kann fast jede beliebige Gemüsesorte für einen Fond verwenden. Und gibt auf diese Weise einem Fond noch einen bestimmten Geschmack oder auch eine gute, gesundheitliche Verträglichkeit. Ein hoher Anteil von Wurzeln ergibt einen süßeren Fond, mehr Sellerie macht ihn mehr umami und somit kräftiger im Geschmack. Braune Schalen von ganzen oder halbierten Zwiebeln geben dem Fond eine kräftige Farbe. Für eine angenehmere Verdauung reduziert man den Anteil von Kohlgemüse – diese blähen ja.

Variante 3: Man kann auch so genannte Gemüseabfälle für die Zubereitung eines Fonds verwenden. Mein Rat: Beim Discounter oder Supermarkt an der Gemüsetheke nach solchen Abfällen schauen. Das sind das Grün von Wurzeln, die Blätter von Rettich oder Kohlrabi oder auch beschädigte, ganze Produkte, die man zu anderem Gemüse in den Fond geben und darin zerkochen kann. Die Mitarbeiter sind meistens froh, wenn ihnen jemand diesen „Abfall“ kostenlos abnimmt. Das Gleiche gilt für den Wochenmarkt, auf dem man einfach die Gemüsehändler nach solchen „Abfällen“ fragt. Das ergibt dann zusätzlich eine sehr preiswerte Zubereitung des Fonds.

Variante 4: Man kann den Fond mit Zutaten wie Weißwein,

frischen Kräutern oder Gewürzen in eine bestimmte Richtung hin verfeinern. Das sollte man am besten ausprobieren, damit ein wenig experimentieren und dann das Ergebnis prüfen.

Und für die Zubereitung gibt es auch einige Varianten:

Variante 1: Man gibt das kleingeschnittene Gemüse direkt in den Bräter oder Topf, gibt je nach Wunsch Weißwein, Kräuter und/oder Gewürze hinzu und die benötigte Menge Wasser. Das Ganze bringt man zum Kochen und bereitet so den Fond zu.

Variante 2: Man gibt das kleingeschnittene Gemüse vorher auf ein Backblech und röstet es im Backofen bei hoher Temperatur einige Zeit. Die Röststoffe geben dem Fond viel zusätzlichen Geschmack.

Variante 3: Man brät das kleingeschnittene Gemüse ohne oder mit Fett im Bräter oder Topf an, um auf diese Weise Röststoffe zu erhalten.

Eines gehört nicht in einen Gemüsefond. Mein Rat: Keine Fleischknochen in den Fond geben. Denn sonst hat man einen Fleischfond, und keinen Gemüsefond mehr.

Nach dem Garen gibt man den Inhalt des Bräters oder Topfes portionsweise durch ein Küchensieb in eine oder mehrere große Schüsseln. Als weiteres gibt man den Fond durch ein frisches Küchenhandtuch und filtert Trübstoffe und das Fett vom Anbraten heraus. Und als Rat von Profi-Köchen klärt man abschließend den Fond mit Eiweiß oder Klärfleisch, beseitigt auf diese Weise letzte Schmutzpartikel und Trübstoffe und erzeugt einen herrlich klaren Fond.

Ein letzter Rat: Kräuter und Gewürze gehören als Zutat zur Zubereitung eines Fonds. Jedoch kein Salz. Ein Fond wird ungesalzen zubereitet, verwendet oder eingefroren. Gesalzen wird erst bei der weiteren Verwendung des Fonds in Suppen, Eintöpfen oder Saucen.

Zutaten für 3 l Gemüsefond:

3–4 kg Gemüse:

- Wurzeln
- Lauch
- Knollensellerie
- Zwiebeln
- Knoblauchzehen

- 4 l Wasser

Kräuter:

- ½ Bund Petersilie
- 5 frische Lorbeerblätter

Gewürze:

- ½ TL schwarze Pfefferkörner
- 2 Kardamomkapseln
- 1 Gewürznelke
- 6 Pimentkörner
- 6 Wacholderbeeren

Zum Klären:

- 2 Eiweiße

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 4 Stdn.

Gemüse etwas putzen. Knoblauchzehen schälen, aber im Ganzen lassen. Zwiebeln mit Schale halbieren, eine Hälfte mit einer Gewürznelke spicken. Restliches Gemüse in grobe Stücke schneiden.

Gemüsestücke in einem großen Bräter oder Topf ohne Fett kräftig anbraten, bis sich Röststoffe gebildet haben. Kräuter und Gewürze im Ganzen hinzugeben. Mit Wasser auffüllen und zugedeckt bei geringer Temperatur 4 Stunden köcheln lassen.

Mit einem Schaumlöffel Gemüse und Kräuter herausheben und wegwerfen. Fond durch ein Küchensieb in eine oder mehrere große Schüssel(n) geben. Den Fond dann durch ein frisches Küchenhandtuch filtern. Abkühlen lassen.

Fond in den gereinigten Bräter oder Topf geben. Eier aufschlagen und trennen. Eiweiße in den abgekühlten Fond geben und den Fond langsam erhitzen. Mit dem Schaumlöffel das sich oben auf dem Fond sammelnde Eiweiß, den Schaum und die Trübstoffe herausheben. Fond durch ein frisches Küchenhandtuch geben.

Fond weiterverwenden oder erneut abkühlen lassen, portionsweise in Vorratsbehälter geben und einfrieren.