Vorankündigung: Pferdefleisch-Woche



Mein Bruder hat mir in den letzten Jahren meistens ein Fresspaket mit Lebensmitteln zu Weihnachten geschenkt.

Im letzten Jahr habe ich ihn dazu überredet, von meinem Online-Schlachter, bei dem ich des öfteren Innereien bestelle, mir ein Innereien-Paket zu ordern.

Dieses Jahr habe ich nochmals variiert. Ich habe ja in einem Blogbeitrag im Oktober schon mitgeteilt, dass mein bisheriger Rossschlachter im benachbarten Stadtteil die Corona-Pandemie nicht überstanden und sein Ladengeschäft geschlossen hat. Nun müsste ich zum nächsten Rossschlachter 20 km in den Westen Hamburgs fahren.

Da bin ich auf die Idee gekommen, Pferdefleisch auch über einen Online-Schlachter über das Internet zu ordern.

Mein Bruder hat seinerseits im Internet recherchiert und einen Rossschlachter gefunden, bei dem man online bestellen kann und der ein gutes Sortiment von Pferdefleisch anbietet.

Also bat ich meinen Bruder, mir diese Weihnachten ein Fresspaket mit Pferdefleisch zu bestellen und zustellen zu lassen.

Nach dem Motto, lieber früher geliefert als erst nach Weihnachten zugestellt, erhielt ich heute das Fresspaket.

Alle Fleischsorten waren schön in Folie vakuumverpackt und mit einem Aufkleber mit der Bezeichnung der Fleischart und dem Gewicht beklebt.

Ich habe alles gleich in den Tiefkühlschrank zum Einfrieren eingepackt.

Und aus diesem Grund werde ich auch im Dezember eine Pferdefleisch-Woche in meinem Foodblog abhalten, während der ich nur Rezepte zu Gerichten mit Pferdefleisch veröffentlichen werde. Vermutlich wird dies in der letzten Dezemberwoche sein. Denn ich habe mir gerade für Weihnachten und die beiden Feiertage schon drei Zubereitungen überlegt.

Lassen Sie sich also überraschen!

Zur Verfügung habe ich nun die folgenden Fleischarten vom Pferd:

- Lende
- Falsche Lende
- Braten
- Gulasch
- Rouladen
- Hohe Rippe
- Roastbeef
- Leberknödel
- Sauerbraten

Geplant sind einmal ein Tatar, das Roastbeef und Rouladen. Lecker!

Leberknödel-Paprika-Salat



Würziger Salat

Diesmal ein Gericht, das ich selten zubereite. Einen Salat.

Ich habe dazu Leberknödel in Scheiben geschnitten und in Butter angebraten. Sie sollen dem Salat etwas Würze geben.

Dann Paprikaschoten, Schalotten, Knoblauch und Lauchzwiebeln. Und Wurzeln, die ich mit einer Küchenreibe grob reibe.

Das Ganze wird mit Salz und Pfeffer gewürzt. Und mit wirklich gutem Balsamico-Essig und Olivenöl angemacht.

Zutaten für 2 Personen:

- 6 Leberknödel
- 2 Paprikaschoten
- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Wurzeln
- Salz
- Pfeffer
- Balsamico-Essig
- Olivenöl

Zubereitungszeit: 20 Min.

Leberknödeln in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Leberknödelscheiben nacheinander in mehreren Durchgängen kross anbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

Wurzeln schälen und putzen. Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden. Paprika putzen und in grobe Stücke schneiden.

Leberknödelscheiben in eine Schüssel geben. Paprika, Schalotten, Knoblauch und Lauchzwiebeln dazugeben. Wurzeln mit einer Küchenreibe grob dazureiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kräftig zuerst mit Balsamico-Essig und dann Olivenöl anmachen. Mit einem Salatbesteck alles gut vermischen.

Salat in zwei tiefe Teller geben und servieren.

Leberknödelsuppe



Schmackhafte Suppe

Diesmal nochmals eine Leberknödelsuppe, wie ich sie vor einigen Wochen zubereitet habe. Nur diesmal die Leberknödel nicht in Scheiben geschnitten, sondern im Ganzen in der Suppe. Man zerkleinert sie beim Essen einfach mit dem Löffel. Auf diese Weise werden vermutlich original Leberknödelsuppen in Bayern serviert.

Ich bereite die Suppe mit tiefgefrorenen Zutaten zu, die ich aber vor dem Einfrieren beide aus frischen Zutaten zubereitet habe.

Die Zubereitung ist vermutlich wieder eine der kürzesten in meinem Foodblog.

Zutaten für 2 Personen:

- 600–800 ml Gemüsefond

- 4 Leberknödel

Zubereitungszeit: 5 Min.

Fond in einen Topf geben und erhitzen. leberknödel hinzugeben und im Fond etwa 5 Minuten erhitzen.

Fond mit jeweils zwei Leberknödeln in zwei Suppenteller geben und servieren.

Leberknödelsuppe



Schmackhafte Suppe

Eine frische Suppe, aus bereits zubereiteten, aber eingefrorenen Leberknödeln und einem schon zubereiteten, ebenfalls eingefrorenen Gemüsefond.

Zutaten für 1 Person:

- 300–400 ml Gemüsefond
- 2 Leberknödel
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie

Zubereitungszeit: 5 Min.

Leberknödel in dünne Scheiben schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Fond in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Leberknödelscheiben dazugeben und einige Minuten miterhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Suppe in einen tiefen Suppenteller geben, Petersilie darüber verteilen und servieren.

Gebratene Leberknödel mit Ei und Parmesan



Leckerer, kleiner Snack

Ich hatte mir eigentlich für heute vorgenommen, einen Braten mit Knödeln und Sauce zuzubereiten. Ich hatte jedoch keine Zeit und konnte das Gericht nicht kochen. Ich musste mir etwas Kleineres, Schnelleres überlegen, damit ich zumindest einen kleinen Snack hatte.

Ich entschied mich, die selbst zubereiteten, tiefgefrorenen Leberknödel in Scheiben in Fett anzubraten. Dann gebe ich noch etwas gehobelten Parmesan und ein Ei hinzu. Gewürzt mit Salz und Pfeffer. Garniert mit Petersilie.

Das ergibt einen kleinen, gebratenen Snack für den Abend.

Zutaten für 1 Person:

- 3 Leberknödel
- 2–3 EL gehobelter Parmesan
- 1 Ei
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer

- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.

Leberknödel in Scheiben schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Leberknödel-Scheiben auf beiden Seiten jeweils einige Minuten kross anbraten. Parmesan dazugeben und untermischen. Ei darüber aufschlagen und ebenfalls vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Leberknödel-Gemisch auf einen Teller geben, mit Petersilie garnieren und servieren.

Putenoberkeule mit Leberknödeln und Sauerkraut



Sieht fast aus wie ein Kasseler mit Knödel und

Sauerkraut

Ich bereite diese Putenoberkeule mit der Niedrigtemperatur-Garmethode zu. Diese Zubereitung hat den unbestreitbaren Vorteil, dass man sich um fast nichts kümmern muss. Man heizt den Backofen auf 80 ºC Umluft auf, gibt die Keule in einen Bräter, schiebt diesen zugedeckt in den Backofen und muss sich die darauf folgenden 3 Stunden um nichts kümmern.

Dieses Gericht passt auch fast klassisch an einem Feiertag.

Dann bereitet man kurz vor Ende der Garzeit ein kleines Söße̊chen zu oder verwendet dazu nach dem Garen das aus der Keule ausgelaufene Bratenfett und den Bratensatz.

Dazu gibt es einige der vor kurzem zubereiteten Leberknödel und – weil ich noch eine Konservendose davon vorrätig hatte – ganz bequem Sauerkraut aus der Dose.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Putenoberkeule (etwa 650 g)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- trockener Weißwein
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Gemüsefond
- 6 Leberknödel
- Sauerkraut
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Garzeit 3 Stdn. 5 Min.

Backofen auf 80 ºC Umluft erhitzen. Putenoberkeule in einen Bräter geben und diesen zugedeckt auf mittlerer Ebene für 3 Stunden in den Backofen geben.

Kurz vor Ende der Garzeit Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Bräter aus dem Backofen nehmen,

Keule herausnehmen und auf einen Teller geben. Bratenfett und -satz im Bräter auf einer Herdplatte erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Mit einem Schuss trockenem Weißwein ablöschen, salzen und pfeffern und verrühren. In eine Schale geben und warmstellen.

Fond in einem Topf zum Kochen bringen und Leberknödel darin erhitzen. Sauerkraut in einem Topf erhitzen.



Lecker Keule, Knödel und Kraut mit Sößchen

Öl in einer Pfanne erhitzen und Keule auf beiden Seiten scharf anbraten. Herausnehmen, auf ein Arbeitsbrett geben und salzen und pfeffern. In Scheiben tranchieren. Scheiben auf zwei große Teller geben, Leberknödel dazugeben und ebenfalls Sauerkraut. Die Sauce über Keule und Leberknödel verteilen und alles servieren.