

# **Innereien-Taschen**

Ein Rezept für Taschen aus dem Backofen mit einer Innereien-Füllung.

Für den Teig habe ich es mir einfach gemacht und fertigen Pizzateig mit Backpapier aus der Packung verwendet.

Also ein Hefeteig.

[amd-zlrecipe-recipe:1126]

---

# **Frische Innereien-Ravioli mit Olivenöl und Parmigiano Reggiano**

Hier ein Rezept für frische Ravioli, die ich mit einer Farce aus Innereien, Gemüse und Gewürzen fülle.

Die selbst hergestellten Ravioli gelingen wunderbar. Nur sind die Teigplatten, die ich mit meiner Pastamachine hergestellt habe, doch eher für Lasagne geeignet, als für Ravioli. Sie sind etwas dick.

Aber die Füllung ist sehr würzig und schmeckt gut.

Ich klappe die Teigplatten mit der Füllung zusammen und presse die Ränder aufeinander. Vorsichtshalber sollte man aber die Ränder doch mit einer Gabel fest zusammendrücken, damit die Ravioli beim Garen nicht aufplatzen.

Ich lasse die Ravioli daher auch nur in ganz leicht kochendem und nicht stark sprudelnden Wasser garen, um ein Aufplatzen zu vermeiden.

Auch bei dieser gefüllten Pasta gilt wieder, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie gar.

[amd-zlrecipe-recipe:1125]

---

# Cassarecce mit Ragout Bolognese

Ein Rezept für ein Pasta-Gericht mit einem Ragout Bolognese.

Für die Pasta verwende ich Cassarecce, die zwar industriell aus Kichererbsenmehl hergestellt ist, aber sehr lecker schmeckt.

Sie hat aufgrund des verwendeten Mehls eine dunkelbraune Farbe, fast wie Pasta aus Vollkorn-Weizenmehl.

Beim Garen der Pasta unbedingt auf die Regel für die Zubereitung für Pasta achten: 1 l Wasser für 100 g Pasta mit 10 g Salz.

Und die frisch zubereitete, 2 Stunden geköchelte Sauce Bolognese ist auch nicht von schlechten Eltern gewesen, sondern hat bestens gemundet.

[amd-zlrecipe-recipe:1123]

---

# **Nackenbraten in dunkler Sauce mit Garofalo**

Hier ein Rezept für einen leckeren Nackenbraten, den ich in Rotwein 3 1/2 Stunden schmore.

Der Braten gelingt erwartungsgemäß sehr gut, und man braucht kein Messer, um das Fleisch zu zerteilen.

Leider hat die lange Schmorzeit und das weichgeschmorte Fleisch auch einen Nachteil: Man kann den Braten nicht mehr richtig in Scheiben schneiden und schön anrichten, da er einfach zu sehr zerfällt.

Dazu eine leckere Pastasorte als Beilage.

Und die Sauce mit Tomatenmark, Rotwein und Gewürzen gelingt natürlich hervorragend.

---

[amd-zlrecipe-recipe:1117]

---

# **Deutsches Osso Bucco mit frischer Tagliatelle**

Meine neue Nudelmaschine funktioniert jetzt auch beim wiederholten Mal der Pasta-Zubereitung.

Auch nach dem ersten Spüldurchgang durch die Spülmaschine.

Der Zusammenbau der Maschine nach dem Spülen ist zwar etwas schwierig, aber ich habe ihn jetzt verstanden, die Maschine funktioniert nun auch wieder nach dem Spülen und ich kann wieder schöne, leckere Pasta zubereiten.

Dieses Mal gibt es frische Tagliatelle.

Als Hauptprodukt bereite ich jedoch eine Art deutsches Osso Bucco zu.

Und zwar nicht mit Rinderbeinscheibe wie in der klassischen, italienischen Weise.

Sondern ich verwende deutsches Suppenfleisch.

Aber ich bereite das Suppenfleisch klassisch wie ein Osso Bucco zu, mit Zwiebeln, Knoblauch und etwas Suppengemüse. Dann Tomatenmark. Und die Sauce bilde ich natürlich mit trockenem Rotwein.

Für mehr Geschmack gebe ich noch einige Lorbeerblätter in die Sauce.

Ich schmore das Suppenfleisch ganze 3 1/2 Stunden.

Wie zu erwarten war, braucht man für das Fleisch kein Messer, man kann es mit der Gabel zerteilen.

Und die Sauce gelingt wirklich außerordentlich gut.

Von den herrlichen, frischen Pasta mal ganz abgesehen.

Ein passendes Rezept für mein Foodblog: Nudeln, Fleisch und Sauce. □

[amd-zlrecipe-recipe:1111]

---

# Frische Oregano-Pappardelle mit Olivenöl und Parmigiano Reggiano

Ich hatte ja meine Pastamaschine schon zwei Male an den Kundendienst eingeschickt, weil sie defekt war.

Beim ersten Mal wurde ein Teil ausgetauscht. Sie funktionierte zwei Mal zum Zubereiten von Pasta. Dann gab sie wieder den Geist auf.

Beim zweiten Mal wurde die Maschine komplett getauscht und ich erhielt einen neuen Artikel.

Da habe ich mich doch gleich einmal daran gemacht, wieder frische Pasta zuzubereiten.

Und beim ersten Mal klappte dies auch anstandslos.

Jetzt hoffe ich nur, dass die Maschine weiterhin ihren Dienst tut und ich des öfteren frische Pasta zubereiten kann.

Ich habe frische Pappardelle nach dem Grundrezept zubereitet.

Verfeinert habe ich die Pappardelle mit fein püriertem, frischem Oregano. Ich habe somit grüne Pasta zubereitet.

Sie ist sehr gut gelungen und sehr lecker. Mit dem guten Olivenöl und dem Parmigiano Reggiano gewürzt schmeckt sie außerordentlich gut.

[amd-zlrecipe-recipe:1110]

---

# **Hähnchenherzen mit Soja-Sauce und Rote-Linsen-Pasta**

Ein Innereien-Rezept.

Aber doch sehr wohlschmeckend. Denn gebratene Hähnchenherzen schmecken eigentlich immer gut.

Ich bilde die Sauce einfach aus etwas dunkler Soja-Sauce. Wer möchte, kann die Sauce gern auch mit etwas Wasser verlängern.

Ich habe die Pasta als Beilage zuerst einmal ausprobiert. Aber sie hat mit den roten Linsen ein merkwürdiges Mundgefühl, sie schmeckt mir nicht so besonders.

---

[amd-zlrecipe-recipe:1100]

---

# **Penne Rigate mit mediterraner Gemüse-Sauce**

Ein einfaches Rezept. Mit Penne Rigate.

Mit mediterraner Gemüse-Sauce.

[amd-zlrecipe-recipe:1098]

---

# **Penne Rigate mit Sauce Arrabbiata**

Einfaches Pasta-Rezept.

Mit einer aromatischen, würzigen Tomaten-Sauce mit etwas Chili und Knoblauch.

---

[amd-zlrecipe-recipe:1095]

---

# **Penne Rigate mit Sauce Arrabbiata**

Einfaches Pasta-Rezept.

Mit einer aromatischen, würzigen Tomaten-Sauce mit etwas Chili und Knoblauch.

---

[amd-zlrecipe-recipe:1093]

---

# **Hähnchenbrustfilet-Ragout in Fleischfond auf frischer Tagliatelle**

Ein einfaches Ragout mit Hähnchenbrustfilets.

Dazu etwas Gemüse.

Abgelöscht wird mit Fleischfond.

Als Beilage Penne Rigate.

[amd-zlrecipe-recipe:1087]

---

# **Pilzragout mit frischer Tagliatelle**

Ein vegetarisches Pilzrezept.

Leckeres Ragout aus braunen Champignons.

Verfeinert mit einigem zusätzlichen Gemüse.

Ich bilde die Sauce mit etwas Riesling.

Als kleine Farbzugabe gebe ich kurz vor dem Servieren noch etwas kleingewiegte, frische Petersilie dazu.

Als Beilage frische Tagliatelle, die nur einige Minuten Zubereitung benötigen.

[amd-zlrecipe-recipe:1086]

---

## **Tortellini mit Rosmarin-Sauce**

Hier ein schnelles Rezept für die Zubereitung einiger Convenience-Produkte.

Aber das Gericht schmeckt dennoch sehr gut.

Ich gare industriell gefertigte Tortellini.

Dazu gibt es eine Sauce, für die ich Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch in Olivenöl anbrate, dann mit etwas Riesling ablösche und mit einer italienischen Würzmischung und viel frischem Rosmarin verfeinere.

Garniert wird das Gericht natürlich mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano.

[amd-zlrecipe-recipe:1076]

---

## **Kalbslungen-Ragout mit frischer Tagliatelle in**

# dunkler Sauce

Hier ein weiteres Rezept zu meiner Woche der Innereien.

Kalbslunge. Dies ist zwar nicht unbedingt jedermanns Sache. Aber als Alternative zu einem Rinder- oder Schweine-Ragout schmeckt dies doch wirklich sehr gut.

Die kleingeschnittene Kalbslunge hat eben aufgrund der Struktur der Lunge eine leicht schaumige, fluffige Konsistenz. Aber in der würzigen Sauce schmeckt sie hervorragend.

Ich hatte ursprünglich sechs Stunden Schmorzeit geplant. Allerdings habe ich erst abends mit dem Kochen begonnen. Und da erschienen mir auch 4 1/2 Stunden ausreichend.

Ich gare die Kalbslunge in einer Sauce aus Rotwein, Gemüsefond und etwas Limettensaft.

Dazu viel verschiedenes, kleingeschnittenes Gemüse.

Für mehr Geschmack einige Lorbeerblätter.

Da ich die Sauce eine Stunde vor Ende der Garzeit noch eine Stunde ohne Deckel köcheln und reduzieren lasse, ergibt dies eine sehr kräftige, würzige und wohlschmeckende Sauce.

Und als Beilage frische Tagliatelle.

---

[amd-zlrecipe-recipe:1070]

# Rinderbäckchen mit Roter-Linsen-Pasta in dunkler Sauce

Hier ein weiteres Rezept zu meiner Woche der Innereien.

Sie wundern sich, dass ich hier Rinderbäckchen zubereite?

Rinderbäckchen sind zwar Muskelfleisch, zählen aber nicht zu normalem Muskelfleisch eines Rindes wie Rumpsteak oder Filet.

Sondern es zählt zu den Innereien.

Das Bäckchen ist vermutlich der beim Rind am meisten genutzte Muskel, denn ein Rind ist ja ständig am Kauen.

Deswegen besitzt das Rinderbäckchen sehr viel Kollagen.

Und muss aus diesem Grund unbedingt sehr lange geschmort werden.

Ich hatte ursprünglich sechs Stunden Schmorzeit geplant. Allerdings habe ich erst abends mit dem Kochen begonnen. Und da erschienen mir auch vier Stunden ausreichend.

Und dieses Fleisch bedarf definitiv keines Messers. Ich habe seit langer Zeit kein solch weiches und zartes Fleisch gegessen. Man kann es einfach mit der Gabel zerrupfen.

Rinderbäckchen avancieren mittlerweile auch so langsam zu einer meiner Lieblingsspeisen.

Ich gare die Rinderbäckchen in einer Sauce aus Rotwein, Gemüsefond und etwas Limettensaft.

Dazu viel verschiedenes, kleingeschnittenes Gemüse.

Für mehr Geschmack einige Lorbeerblätter.

Und als Beilage eine mir noch bisher unbekannte Pasta-Sorte,

und zwar hergestellt aus roten Linsen.

---

[amd-zlrecipe-recipe:1069]

# Tortiglioni mit Tomaten-Pesto

Einfaches Pasta-Gericht.

Mit einer leckeren, original italienischen Pasta.

Und einem aus getrockneten Tomaten mit anderen Zutaten zubereiteten, frischen Pesto.

[amd-zlrecipe-recipe:1055]