

Putenoberkeule in Orangen-Sauce mit Penne Rigate

Eine Putenoberkeule. Mit Pasta als Beilage.

Dieses Mal gegart in einer Orangen-Sauce. Verfeinert mit einem Schuss Weißwein.

Ich würze die Orangen-Sauce mit Steranis, Piment und Zimt. Und zusätzlich mit Salz, Pfeffer und Zucker.

Eine Abwechslung zu den üblichen dunklen Braten-Saucen oder reinen Wein-Saucen.

Die Orangen-Sauce hat nach dem Garen der Putenoberkeule einen angenehmen, leicht fruchtigen Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:959]

Putenbraten in Sahne-Sauce mit Kartoffelklößen

Weil der Putenbraten mit Weißwein-Sauce und Pasta so gut geschmeckt hat und ich noch ein Bratenstück übrig habe, bereite ich diesen auf fast die gleiche Weise nochmals zu, nur in Sahne-Sauce und mit selbst zubereiteten Kartoffelklößen.

Leckerer Braten. Schmackhafte Sauce. Und Kartoffelklöße.

Man kann nach zwei Stunden Garzeit der Putenoberkeule diese ohne Messer essen, eine Gabel reicht aus. So zart ist das

Fleisch und so leicht zerfällt es.

Für die Sauce verwende ich noch Champignons, Schalotte und Knoblauch. Und Sahne.

Und als Beilage eben die selbst zubereiteten Kartoffelklöße.

[amd-zlrecipe-recipe:954]

Putenbraten in Weißwein-Sauce mit Spinat-Tagliolini

Ein Gericht ganz nach dem Namen meines Foodblogs.

Leckerer Braten. Schmackhafte Sauce. Und tolle Nudeln.

Man kann nach zwei Stunden Garzeit der Putenoberkeule diese ohne Messer essen, eine Gabel reicht aus. So zart ist das Fleisch und so leicht zerfällt es.

Für die Sauce verwende ich noch Champignons, Schalotte und Knoblauch. Und Riesling.

Und als Nudeln verwende ich aufwändig gearbeitete, leckere, grüne – da mit Spinat – Tagliolini, die in drei Minuten gar sind, da sie sehr dünn sind.

[amd-zlrecipe-recipe:951]

Schollen-Ragout Finkenwerder Art mit Penne

Ist ein bestimmtes Gericht oder eine Zubereitung eigentlich geschützt? Bei einigen Dingen trifft dies zu. Ein Wiener Schnitzel muss zum Beispiel zwingend aus Kalbsfleisch zubereitet werden.

Nun frage ich mich, ist die Scholle Finkenwerder Art auch geschützt? Ich war jetzt einfach frech und habe aus den Zutaten für Scholle Finkenwerder Art ein Ragout zubereitet und dieses danach einfach so benannt.

Wäre ich ausgebildeter Koch, hätte ich die Schollen in Natura filetiert und das Fleisch dann zum Anbraten verwendet. Da ich dies jedoch nicht bin und ich Bedenken hatte wegen der vielen Gräten, bin ich den umgekehrten Weg gegangen. Ich habe beide Schollen erst auf beiden Seiten in heißem Öl in der Pfanne gebraten. Dann filetiert und das Fleisch mit der Haut kleingeschnitten.

Und dieses dann zusammen mit Büsumer Krabben und Katenschinken-Würfel in Öl gebraten.

Ich hatte bei den Schollen wie auch bei der ersten Zubereitung der Scholle Finkenwerder Art Glück und hatte weibliche Schollen erhalten. Denn deren Bauchhöhle waren voll mit Roggen. Den ich natürlich mit angebraten und mit verwendet habe. Er schmeckt ja lecker.

Als Beilage Penne, da ich ja derzeit immer noch die Misere mit der defekten und eingesandten elektrischen Nudelmaschine habe und keine frische Pasta selbst zubereiten kann.

[amd-zlrecipe-recipe:940]

Frittierte Pansen mit frischer Penne

Ich mag ja gebratenen Pansen sehr. Das Knusprige und Krosse des Muskelfleisches und das Weiche der gallertartigen Magenschleimhäute. Und dieses Mal frittierte ich den Pansen einfach in der Friteuse. Lecker.

Dazu gibt es selbst zubereitete Pasta, diesmal Penne.

Ich gebe einfach etwas gutes Olivenöl über die Penne.

[amd-zlrecipe-recipe:920]

Bier-Gulasch mit frischer Penne

Für das Gulasch habe ich Pferdefleisch verwendet. Und zwar kleingeschnittenes Braten-Fleisch.

Dazu Zwiebeln, Knoblauch und Tomate.

Zusätzlich für mehr Aroma frischer Rosmarin und Thymian.

Für die Sauce gebe ich eine Dose Pilsener dazu und lasse das Gulasch gute 2 Stunden schmoren.

Ergebnis ist ein geschmacklich hervorragendes Gulasch mit einer leckeren Sauce.

Als Beilage verwende ich dieses Mal selbst zubereitete Patsa, und zwar Penne. Diese gelingt hervorragend und schmeckt wirklich köstlich.

[amd-zlrecipe-recipe:915]

Pasta-Eier-Pfanne

Ein weiteres Rezept mit frisch und selbst zubereiteter Pasta.

Ein einfaches, aber leckeres Pfannengericht.

Pasta, Eier, Zwiebeln und Knoblauch.

Kurz in der Pfanne angebraten.

Die selbst zubereitete Pasta schmeckt auch gebraten sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:913]

FrISChe Pasta II

Ich läute das Neue Jahr ein mit der Zubereitung von Pasta mit meiner neuen elektrischen Nudelmaschine. Mit der ich ab sofort immer meine Pasta herstellen werde.

Ich habe für die Zubereitung der Pasta Hartweizengrieß verwendet, weil in der Betriebsanleitung der Nudelmaschine vermerkt war, dass man mit dieser Zutat die besten Ergebnisse bei der Zubereitung von Pasta hat. Und weil mein erster Versuch der Zubereitung von Pasta nur mit Weizenmehl fehl schlug, da der Teig viel zu flüssig war und anstelle von trockener Pasta nur ein dicker, zäher Brei hergestellt wurde.

Aber mit der Zubereitung nach diesem Rezept hier gelingt wirklich sehr gute, leicht trockene, schmackhafte Pasta. Und daher nehme ich dieses Rezept als Grundrezept für frISChe, selbst zubereitete Pasta in mein Foodblog auf. Selbst zubereitete Pasta erhält übrigens auch hiermit eine eigene Kategorie names „FrISChe Pasta“, in der definitiv nur Rezepte mit frischer und selbst zubereiteter Pasta veröffentlicht werden.

Diese Pasta kann man natürlich als Beilage für jedes gewünschte Gericht verwenden. Damit es in diesem Rezept aber nicht nur bei der Pasta bleibt, nenne ich hier bei der Zubereitung bzw. dem Servieren der Pasta auch noch zwei weitere Zutaten, damit man auch gleich ein komplettes, gut schmeckendes Gericht servieren und die Pasta probieren kann.

Mein Magen sagte nach dem Genuss dieser das erste Mal selbst zubereiteten Pasta nichts, womit er signalisierte, dass es sich um ein frisches, gesundes, wohlschmeckendes Gericht handelt. Er reagierte dabei eben anders als wie so oft bei Convenience-Produkten, bei denen er verständlicherweise eher „allergisch“ gegen Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Konservierungsmittel reagiert.

Ein leichtes Drücken beim Verdauen habe ich gern entgegengenommen. So signalisierte mir mein Magen vor etwa 35 Jahren auch den allerersten Genuss von Sushi, die er damals noch nie zuvor verdauen musste. Er signalisierte also nur, „Hey, das habe ich noch nie verdaut, da muss ich mich ja erst einmal daran gewöhnen!“ Und Sushi zählt heute zu meinen Lieblings-Rezepten! ☐

Also, alles paletti!

Eine Nudelmaschine funktioniert eigentlich immer nach dem gleichen Prinzip, egal, ob es eine preiswerte oder eine teure Maschine ist. Sie hat ein Knetwerk für den Teig, ein Walzwerk für die Weiterleitung des Teigs und Nudelaufsätze für das Pressen und die Ausgabe der unterschiedlichsten Nudeln. Meine Nudelmaschine hat acht verschiedene Nudelaufsätze, ich kann somit von Spaghetti über Fettuccine bis Penne sehr unterschiedliche Pasta herstellen.

[amd-zlrecipe-recipe:912]

Quigg Nudelmaschine



Preiswerte, aber funktionelle Nudelmaschine

Ich habe mir zu Weihnachten auch noch eine elektrische Nudelmaschine geleistet und geschenkt.

Es gab sie bei Aldi für 80,- €.

Nudelmaschinen funktionieren eigentlich alle nach dem gleichen Prinzip. Sie haben ein Knetwerk für den Teig, ein Walzwerk für die Weitergabe der Pasta und Nudelaufsätze für die Ausgabe unterschiedlicher Pasta. Es ist somit unerheblich, ob man sich eine preiswerte oder eine teure Nudelmaschine, diese dann für 140,- € oder teurer, kauft.

Ich war bisher noch am Überlegen, ob ich die Nudelmaschine behalten oder wie bei Aldi zurückgeben sollte. Denn mein erster Versuch mit der Zubereitung von Pasta ging schief. Der Teig war zu flüssig, die Nudelmaschine produzierte nur einen dicken Brei von Nudeln, den man nicht kochen konnte.

Lösung: Man muss mit dem Teig experimentieren, wie bei manuellen Nudelmaschinen. Bei der Herstellung von Pasta mit einer manuellen Nudelmaschine, die ich auch besitze, musste ich auch mehrere Male experimentieren, bis mir die Herstellung gelang. Ich musste sogar einen Foodblog-Kollegen um Rat fragen.

Nun, Teig mit Hartweizengrieß gelingt am besten (laut

Betriebsanleitung der Nudelmaschine). Allerdings war hier der Teig mit den Zutaten und deren Mengenangaben zu krümelig und es wäre keine schöne Pasta hergestellt worden. Ein zweites Ei brachte die Lösung. Ich habe das erste Mal in meinem Leben mit einer elektrischen Nudelmaschine herrlich trockene Nudeln hergestellt! Leckere Pappardelle. Diese gare ich noch 5 Minuten in leicht gesalzenem Wasser, um Pasta al dente zu erhalten. Fertig ist die perfekte Beilage für ein leckeres Gulasch.

Meine gekaufte, industriell gefertigte Pasta, die ich noch vorrätig habe, schicke ich jetzt zur Verwendung an meine Mutter.

Und die manuelle Nudelmaschine wird über ebay verkauft.

Denn die elektrische Nudelmachine produziert auch (kleine) Lasagne-Platte, so dass ich auch Lasagne und frische, gefüllte Pasta zubereiten kann.

Wolfsbarsch-Ragout mit Pasta

Ein Ragout mit Fisch und diverssem Gemüse.

Kurz in der Pfanne angebraten.

Die eingelegten Oliven geben dem Ragout Würze.

Da ich es nur kurz gare, schmeckt das Ragout sehr frisch und knackig.

Dazu frische, selbst zubereitete Pasta.

[amd-zlrecipe-recipe:905]

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]

Markklößchen in Tomaten-Sauce mit Spaghetti

Trauen Sie, ein Rezept zu variieren. Trauen Sie sich, auch einmal etwas anderes als gewohnt zuzubereiten.

So wie hier bei diesem Rezept. Normalerweise werden bei diesem Rezept Fleischbällchen angebraten und in einer Tomatensauce zubereitet.

Ich habe einfach einmal stattdessen Markklößchen verwendet. Aus der Packung.

Sie können die Markklößchen auch selbst frisch zubereiten. Aus Knochenmark, Eiern, etwas Semmelbrösel und Gewürzen sollten Ihnen damit gute Resultate gelingen.

Das Gericht ist schnell zubereitet und sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:879]

Gebratene Schweineleber mit Calamarati und Conchiglioni

Wie vor kurzem der gebratene Pansen mit gemischter Pasta, bereite ich nun auf die gleiche Weise Schweineleber zu.

Auch diese gelingt hervorragend. Ich brate die Schweineleber-Stücke nur einige Minuten in gutem Olivenöl an. So bleiben sie innen saftig und leicht rosé. Sie munden einfach delikater.

Dazu eine Mischung aus Calamarati und Conchiglioni, von denen ich jeweils einen Rest noch übrig hatte.

Ich gebe einfach anstelle einer Sauce etwas gutes Olivenöl auf die Pasta.

[amd-zlrecipe-recipe:876]

Gebratener Pansen mit Calamarati und Conchiglioni

Ich liebe ja in Butter gebratenen Pansen. Dieses Mal habe ich ihn allerdings in einem guten Olivenöl gebraten. Da ich zum gebratenen Pansen unterschiedliche Pasta serviere, über die ich als Sauce einfach etwas gutes Olivenöl träufle.

Sie bereiten keine Innereien zu? Ich erwidere Ihnen: Tun Sie dies. Sie werden das Gericht sicherlich mögen und auch noch andere Innereien zubereiten wollen.

Denn Pansen wird ja vor der eigentlichen Zubereitung für ein Gericht noch vorbereitet, indem man ihn vier Stunden in einem Gemüfefond gart. Denn Pansen, also der Widerkäuermagen des Rindes, besteht aus einem sehr zähen Muskelfleisch. Und der Magenschleimhaut, die aus einer dicken Galertschicht besteht.

Ich habe für die Vorbereitung des Pansens dieses Mal aber keinen selbst zubereiteten Gemüfefond verwendet. Ich habe etwa 800 g Pansen gegart, also zwei große Packungen. Und da würde ich für das Garen des Pansens etwa 2–3 l Gemüfefond verbrauchen. Da wäre mein ganzer selbst zubereiteter, portionsweise eingefrorener Vorrat an Gemüfefond aufgebraucht. Nein, dieses Mal habe ich dafür auf Gemüse-Brühpulver zurückgegriffen. Dieses ist aber ein Bio-Produkt, von mir mit verschiedenen anderen Brühpulvern getestet und von mir für gut befunden.

Der mehrere Minuten in heißen Olivenöl gebratene, krosse und knusprige Pansen schmeckt einfach vorzüglich. Da ist zum einen das krosse und knusprig gebratene Muskelfleisch. Und das Weiche der galertartigen Magenschleimhaut. Dies zusammen macht den besonderen Genuss des gebratenen Pansens aus.

Wie schon erwähnt, serviere ich den gebratenen Pansen einfach auf guter, italienischer Pasta, von der ich noch von zwei Sorten einige Reste übrig hatte, die aber zusammen zwei Mahlzeiten geben. Und die Pasta wird einfach noch mit etwas gutem Olivenöl beträufelt.

Mehr braucht es nicht für dieses leckere Gericht, auf das ich mich schon gefreut hatte.

[amd-zlrecipe-recipe:875]

Conchiglioni mit gebratenem Feldsalat

Ich habe Feldsalat einmal ganz anders als bisher gewohnt verwendet. Eine Zubereitung als Salat ist ja bekannt und nichts Neues. Auch die Zubereitung als Pesto, also mit dem Pürrierstab fein püriert und mit Pasta serviert, ist ebenfalls nicht neu, und dazu finden Sie auch ein Rezept in meinem Foodblog. Aber beim Zubereiten fiel mir ein, dass man den Feldsalat nach dem Anbraten, wobei er stark in sich zusammenfällt, auch im Ganzen lassen kann und ihn wie Spinat zu einer Beilage servieren kann. Feldsalat ist ja an sich schon sehr würzig, und mit dieser hier beschriebenen Zubereitung schmeckt er eigentlich fast wie Spinat. Also sehr geschmackvoll und lecker. Eine interessante, abwechslungsreiche Zubereitung von Feldsalat.

Zwischendurch, während der Zubereitung des Gerichts, war ich mal wieder ein wenig zocken. Oder besser gesagt, suchte im Internet nach neuen Websites, um ein wenig Geld für die Haushaltskasse zu verdienen.

Und siehe da, ich fand sogar eine sehr interessante Website, die Erfahrungsberichte und Tests zu Glückpiel-Seiten liefert. Da wurde [eine Site bewertet](#), die u.a. in Deutschland lizenziert ist. Und neuen Kunden sogar einen Willkommensbonus von 20 € gewährt. Und eine andere Bewertung [über eine Site](#), die sogar in der EU lizenziert ist. Und bei neuen Kunden verdoppelt sich die erste Einzahlung bis zu einem Betrag von 100 Euro. Viele weitere Bewertungskriterien findet ihr auf diesen Seiten. Schaut einmal hinein, es ist wirklich interessant.

Apropos Geld verdienen, wenn Ihr beim Zocken etwas gewonnen habt: Sie finden ja in meinem Foodblog in den Seitenleisten immer Hinweise auf neu erschienene Kochbücher oder zu Vorankündigungen zu Kochbüchern, die gerade in Arbeit sind. Die schon erschienenen Kochbücher – vielleicht als Weihnachtsgeschenk? – können Sie ganz einfach auf der Website meines kleinen Verlags [Buch-Schmiede](#) finden. Stöbern Sie dort gern einmal die Bücher durch, ich habe auch noch Bücher zu anderen Themen im Sortiment.

Übrigens, das Rezept mit dem pürierten Feldsalat mit Pasta, für diejenigen unter Ihnen, die gern ein gewöhnliches Pesto essen möchten, finden Sie [hier](#).

[amd-zlrecipe-recipe:861]

Pferde-Gulasch mit Kürbis-Wurzel-Sauce und Orecchiette

Ein klassisches Gulasch. Allerdings nicht mit Rindfleisch, sondern mit Pferdefleisch zubereitet. Und auch nicht mit der gleichen Menge Zwiebeln wie Fleisch verwendet wird.

Sondern als weitere Zutaten Kürbis und Wurzeln, die gut in das Gulasch passen.

Ich variiere das Gulasch dieses Mal sogar noch, indem ich nach dem Garen das Fleisch herausnehme, das Gemüse in der Sauce püriere und dann das Fleisch wieder zurückgebe und wieder erhitze.

Somit hat man ein Pferde-Gulasch mit einer sämigen Gemüse-

Sauce.

Lecker!

Als Beilage dazu gibt es italienische Pasta, und zwar Orecchiette.

[amd-zlrecipe-recipe:850]