

Fusilli Lunghi mit Paprika-Riesling-Sauce

Dies ist das erste Rezept in der Aktion meiner Riesling-Woche.

Ich bereite eine Gemüse-Riesling-Sauce zu. Dazu verwende ich als Gemüse Paprika und als Riesling den Riesling des Weinbergs bzw. der Lage „Krone“.

Als Pasta wähle ich original italienische Fusilli Lunghi.

Die Sauce schmeckt sehr aromatisch und kräftig nach Riesling.

Ich hatte überlegt, noch gemahlenen Parmesan in die Sauce zu geben, aber ich denke, das würde den Geschmack des Riesling zu sehr überlagern.

Eigentlich empfiehlt man, dass man die Schale des Paprika entfernt, da sie nur sehr schwer verdaulich ist. Da ich die Sauce jedoch püriere, braucht man dies nicht zu machen.

Dieses Gericht ist übrigens vegan.

[amd-zlrecipe-recipe:447]

Putenbraten mit Champignons in Riesling-Sauce mit Pasta

Dies ist das zweite Gericht, das ich spontan mit dem neuen digitalen Fleisch-Thermometer zubereite.

Ich wähle einen Putenbraten. Und steche das Fleisch-Thermometer bis in die Mitte.

Das Fleisch-Thermometer gibt bei der Fleischart Truthahn, die ich für den Putenbraten gewählt habe, den Gargrad well done und eine Endtemperatur von 85 Grad Celsius an.

Ich gare den Putenbraten insgesamt 45 Minuten in einer Riesling-Sauce.

Wer kein Fleisch-Thermometer zur Verfügung hat, gart den Braten eben einfach 45 Minuten in einer Sauce.

Der Braten gelingt sehr gut. Er ist durchgegart, wie es für Geflügel sein soll, aber nicht trocken, sondern noch saftig.

Dazu gibt es als Beilage Pasta.

[amd-zlrecipe-recipe:445]

Rigatoni arrabiata

Ein einfaches Pasta-Gericht. Als Pasta habe ich Rigatoni gewählt.

Und als Sauce spontan ein leicht scharfes Tomaten-Sugo, eine Sauce arrabiata.

Einfach, aber lecker und schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:440]

Spaghetti mit Tomaten-Sauce

Heute ein verfemtes Gericht. Oder besser gesagt, das Gericht ist nicht verfemt, sondern nur die Produkte und die Zubereitung.

Ich greife auf ein Convenience-Produkt zurück. Und zwar eine Packung Spaghetti. Mit Tomatenmark aus der Packung. Und Würzmischung. Und auch geriebenem Hart-Käse aus der Packung.

Meine Ex-Lebensgefährtin liebt dieses Gericht. Sie ist Liebhaber von Spaghetti miracoli. Es gibt bei ihr einmal pro Woche dieses Gericht. Brrrrrrr. Die fertige Würzmischung strotzt gerade so vor Glutamat und Bindemitteln.

Aber ich lasse es mir natürlich nicht nehmen, das Gericht abzuwandeln und zu verfeinern. Als erstes verwende ich ein gutes Olivenöl. Dann bekommt die Tomaten-Sauce glasig gedünstete Schalotten und Knoblauch für feinen Geschmack. Und natürlich getrocknete Chili-Schoten für Schärfe. Und zusätzlich etwas Kräuter der Provence für mehr Aroma. Und vor dem Servieren wird das Gericht noch mit Petersilie garniert.

Wobei der Satz in der Zubereitungs-Anleitung dennoch falsch ist: „Sauce über die gekochten Nudeln geben.“ Natürlich wartet die Sauce auf die Pasta, man gibt die Pasta zur Sauce in den Kochtopf, vermischt alles gut, gibt die Pasta mit der Sauce in tiefe Pasta-Teller und serviert.

Es macht fast etwas Spaß, ein solches Convenience-Gericht mit einigen zusätzlichen, guten Zutaten zu verfeinern und somit das Niveau und die Qualität des Gerichts zu erhöhen. Auf diese Weise kann man ein solches Gericht sogar noch genießen. Fast.

□

[amd-zlrecipe-recipe:418]

Tortellini mit Teriyaki-Sauce

Ein einfaches Gericht. Aus Convenience-Produkten. Schnell zubereitet.

Aber da ich auf frische Pasta zurückgreife, ist das Gericht sehr lecker.

Als Sauce gebe ich etwas Teriyaki-Sauce zu den Tortellini.

Und brate Sie vorher sehr kräftig in Olivenöl an.

[amd-zlrecipe-recipe:417]

Gulasch mit Riccioli

Heute bereite ich ein leckeres, schlotziges Gulasch zu. Aber nicht mit Rind-Fleisch. Sonder mit Pferde-Fleisch. Das schlägt ein Gulasch aus Rinder-Fleisch um Längen.

Ich war schon lange nicht mehr bei meinem Pferde-Schlachter. Nun hatte ich das notwendige Geld. Und die dazu notwendige Zeit. Und habe einen dreiviertelstündigen Spaziergang bei diesem schönen Sommer-Wetter zum Pferde-Schlachter gemacht.

Ich habe Gulasch, Braten und Steaks gekauft. Mmmmh, ich freue mich schon auf das leckere Gulasch. Und, soviel sei auch schon verraten, die einige Tage später gebratenen Rumpsteaks sind herrlich zwar und schmackhaft geworden. Auch sie schlagen Rinder-Rumpsteaks um Längen.

Ich bereite es mit viel Zwiebeln und etwas Knoblauch zu. Dazu kommt noch etwas Paprika, einige Champignons und Tomaten.

Ich würze das Gulasch kräftig mit scharfem Rosen-Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und lasse für Aroma und Schärfe in einem Gewürzsäckchen noch frischen Rosmarin und Thymian, getrocknete Chili-Schoten und Lorbeerblätter mitschmoren.

Die Sauce bilde ich mit zwei Flaschen gutem Chianti. Es gilt der Grundstaz, dass man mit dem gleichen guten Wein kochen soll wie man ihn später zum Trinken am Tisch serviert.

Und wie es sich für ein gutes, schlotziges Gulasch gehört, lasse ich es 1,5 Stunden bei geringer Temperatur schmoren.

Dazu als Beilage saucensüffige Riccioli. Herrlich!

[amd-zlrecipe-recipe:410]

Riccioli mit Blattsalat-Pesto

Mein Discounter hatte wieder einmal „Italienische Woche“. Also schaute ich unter den angebotenen Artikeln, die er normalerweise nicht im Sortiment hat. Ich entschied mich für drei recht ausgefallene Pasta-Sorten, darunter auch die in diesem Rezept verwendete Pasta-Sorte Riccioli.

Ich habe mich für sie entschieden, weil sie sehr saucensüffig ist.

Das Pesto bereite ich unter anderem aus einem Blattsalat-Mix zu. Dazu kommen Senf, geriebener Parmesan und Olivenöl. Gewürzt wird zusätzlich mit scharfem Rosen-Paprikapulver, Salz und Pfeffer.

Der Blattsalat-Mix, von dem ich zwei Packungen à 100 g gekauft habe, besteht aus 6 verschiedenen Blatt-Salaten.

Das Gericht gelingt sehr gut. Und ist zudem noch vegetarisch. Das Pesto schmeckt sehr „grün“ und „salativ“.

[amd-zlrecipe-recipe:406]

Frische Spätzle

Nein, ich habe die Spätzle nicht selbst frisch zubereitet, indem ich einen Nudelteig zubereite und die Spätzle ins kochende Wasser schabe.

Aber ich habe frische Spätzle aus der Packung von meinem Supermarkt verwendet. Auch eine Variante, frische Pasta zuzubereiten und zu essen.

Mit den Spätzle habe ich es mir auch beim Garen einfach gemacht. Ich würze sie mit einer großen Menge Kräuter der Provence. Und salze sie nur leicht. Dann gebe ich noch frisch geriebenen Parmesan darüber.

Fertig ist eine einfaches, aus wenigen Zutaten bestehendes und schmackhaftes Abend-Essen.

Spätzle können natürlich auch selbst zubereitet werden und frisch für das Rezept verwendet werden. Hierfür gibt es zum Beispiel den praktischen [Westmark Spätzlehobel](#) und [Westmark Spätzlescharber](#). Eine grosse Auswahl an weiterem Küchenzubehör gibt es bei [Cookinglife.de](#), wo man Kochutensilien bekannter Marken einfach und schnell bestellen kann.

Leckerer Abend-Snack

Krusten-Schweinebraten in Weißwein-Sauce mit Penne Rigate

Ganz ein Rezept nach dem Motto meines Foodblogs. Fleisch, Nudeln und Sauce.

Beim Krusten-schweinebraten habe ich mir nicht so viel Mühe gemacht. Ich habe die Fettkruste zwar rautenförmig eingeschnitten, aber nicht gesondert besonders zubereitet.

Ich habe den Braten einfach nur auf allen Seiten kräftig mit scharfem Senf eingestrichen. Und dann habe ich ihn mit viel Kräutern der Provence bestreut.

Den Braten habe ich schließlich in einen Bräter gegeben und einen sehr großen Schuss Riesling hinzugegeben. Den Braten habe ich dann bei 200 Grad Celsius Ober-/Unterhitze 60 Minuten im Backofen gegart.

Kurz vor Ende der Garzeit habe ich noch Pasta zubereitet.

Dann den Braten tranchiert und ihn mit der Pasta und viel Sauce auf zwei Tellern angerichtet und serviert.

[amd-zlrecipe-recipe:396]

Soja-Spaghetti mit Bohnen-Pesto

Für ein Pesto verwendet man klassisch eigentlich viel frisches Basilikum. Nun, man kann ja ein Pesto auch noch mit vielen anderen Kräuter- oder Gemüsesorten zubereiten. Bei diesem Pesto habe ich auf Schnittbohnen zurückgegriffen, die ich noch in meinem Kühlschrank vorrätig hatte.

Ich verfeinere das Pesto noch zusätzlich mit etwas Senf für Würze. Dann mit saurerer Sahne. Und Olivenöl. Und schließlich, wie es sich für ein Pesto gehört, noch mit einer großen Menge frisch geriebenem Parmesan. Als zusätzliche Note gebe ich eine kleine Portion Pinienkerne hinzu. Und püriere natürlich alles zusammen mit dem Pürierstab fein.

Als Pasta habe ich einmal eine besondere Variante verwendet. Und zwar Pasta aus Soja-Bohnen zubereitet. Sie sind somit grün in der Farbe. Und schmecken sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:382]

Niere in Tomaten-Weißwein-Sauce mit Pasta

Ich bereite die Nieren im Ganzen zu.

Aufgrund ihrer Dicke benötigen sie in der Tomaten-Weißwein-Sauce nur etwa 5 Minuten, dann sind sie durchgegart, aber noch zart und rosé innen.

Als Beilage wähle ich einfach Pasta.

Die Nieren bekommen vor dem Servieren noch ein Parmesan-Häubchen.

[amd-zlrecipe-recipe:366]

Leber-Schinken-Ragout in Rotwein-Sauce mit Pasta

Ich bereite ein würziges Ragout zu.

Als Hauptzutaten verwende ich Schweineleber und kleingewürfelten Schinken.

Dazu noch Schalotten und Knoblauch.

Das Sößchen bilde ich aus Merlot und Rotwein-Essig.

Der Rotwein-Essig passt sehr gut zur Leber.

Normalerweise sagt man, man solle Leber nur sehr kurz anbraten, damit sie innen noch rosé ist. Und dass zu lang

gebratene Leber trocken wird und nicht mehr schmeckt. Nun, hier brate ich die Leber ja nicht nur an. Sondern schmore sie dann etwa 45 Minuten in Flüssigkeit. Sie ist danach sehr zart und schmeckt köstlich.

Als Beilage wähle ich eine Pasta, die ich gerade vorrätig habe.

[amd-zlrecipe-recipe:363]

Eierspätzle mit 4-Käse-Sauce

Ein einfaches Pasta-Gericht. Schnell zubereitet. Wenige Zutaten. Aber sehr lecker.

Für die Käse-Sauce wähle ich Gouda, Emmentaler, Edamer und Mozzarella.

Ich verlängere die Sauce noch mit etwas Soave. Und würze mit etwas getrocknetem Basilikum.

Die Menge an Pasta für 2 Personen mag zunächst verwundern. Aber zum einen ist es jeweils eine große Portion Pasta, für jemanden mit großem Appetit. Zum anderen sind frische Pasta immer sehr schwerer als getrocknete Pasta, die man in Salzwasser gart, denn beim Trocknungsprozess der Pasta verlieren diese viel Wasser und damit Gewicht.

[amd-zlrecipe-recipe:361]

Pasta-Pfanne

Ein Pfannengericht. Wenige Zutaten. Schnell zubereitet.

Als Zutaten wähle ich frische Pasta. Dazu Champignons, Schalotten und Knoblauch. Und noch einige Eier.

Gewürzt mit Kreuzkümmel, Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:360]

Spaghetti in Sugo

Eine einfaches Pasta-Gericht, mit Spaghetti.

Bei dem Sugo kann man auch auf ein tiefgefrorenes Sugo zurückgreifen.

Oder man bereitet es nach dem Grundrezept zu.

Ich habe das Sugo ein wenig variiert, indem ich passierte Tomaten aus der Dose verwendet habe. Und einige Wurzeln und Silberzwiebeln aus dem Glas.

[amd-zlrecipe-recipe:357]

Leber-Topf

Bei diesem Gericht habe ich einfach einmal frei und kreativ ein Gericht zusammengestellt, mit Zutaten, bei denen ich der Meinung bin, dass Sie gut zusammenpassen.

Man könnte das Gericht auch einen Eintopf nennen.

Leber und Schinken brate ich in der Pfanne kross an.

Bohnen und Pasta gare ich in Gemüsefond.

Den Fond verfeinere ich mit etwas Sahne.

[amd-zlrecipe-recipe:353]