

Spinat-Spaghetti

Pasta. Ganz einfach zubereitet.

Mit einem Convenience-Produkt.

Rahm-Spinat aus der Tiefkühltruhe.

Verfeinert mit jungem Knoblauch.

[amd-zlrecipe-recipe:280]

Tortelloni Funghi Porcini in Butter

Einfach. Schnell. Schmackhaft. Lecker.

Ich gare einfach frische Tortelloni.

Dann schwenke ich sie in Butter.

Gebe Sie in tiefe Pasta-Teller.

Und garniere mit Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:275]

Tortellini mit Pilz-Käse-Sauce

Dieses Mal ein einfaches Pasta-Gericht, für das ich frische Tortellini verwende.

Dazu ein schmackhafte, kräftig gewürzte Sauce.

Für die Sauce verwende ich Zwiebeln, Knoblauchzehen und braune Champignons. Desweiteren zwei Packungen Frischkäse-Zubereitung mit Pfifferlingen. Abgelöscht wird mit Soave. Und ich würze die Sauce sehr kräftig mit Soja-Sauce, Garam Masala und Kreuzkümmel.

Garniert wird natürlich mit frisch geriebenem Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:269]

Rahm-Gulasch mit Penne Rigate

Da das Gericht mit dem Rahm-Herz sehr gut geschmeckt hat, bereite ich das Gericht nochmals zu, diesmal allerdings mit Rinder-Gulasch.

Das Gulasch wird erst angebraten und dann in einem Gemüsefond gegart.

Dazu gibt es Wurzelwerk in der Sauce.

Die leckere Sauce wird vor dem Servieren über die Pasta gegeben.

Die Sauce schmeckt fruchtig-säuerlich, aufgrund des verwendeten Zitronenschalen-Abriebs, des Zitronensafts und der Kapern.

Im Gegensatz zu der Sauce für das Rahm-Herz verlängere ich hier die Sauce noch mit etwas Rotwein, damit mehr Sauce zur Verfügung steht.

Die rote Beete gibt der Sauce ihre Farbe.

[amd-zlrecipe-recipe:265]

Rahm-Herz mit Bandnudeln

Nochmals ein Rezept aus dem Kochbuch von Reinhard Dippelreither „Das Innereien-Kochbuch – Alte und neue Rezepte“, diesmal mit einem Stück Schweineherz.

Das Herz wird erst angebraten und dann in einem Gemüsefond gegart.

Schließlich aufgeschnitten und angerichtet.

Dazu gibt es Wurzelwerk.

Und eine leckere Sauce, die vor dem Servieren über die Pasta gegeben wird.

Die Sauce schmeckt fruchtig-säuerlich, aufgrund des

verwendeten Zitronenschalen-Abriebs, des Zitronensafts und der Kapern.

Als Beilage steht im Original zwar Kartoffeln. Ich wähle aber Bandnudeln für die leckere Sauce.

[amd-zlrecipe-recipe:264]

Spaghetti bolognese

Ein klassisches Pasta-Gericht. Aber kein klassisches Rezept.

Ich habe ein wenig variiert und gemahlene Filter-Kaffee in die Bolognese-Sauce gegeben.

Der Kaffee verbindet sich recht harmonisch mit dem Tomatenmark und dem Fond.

Und ergibt ein wirklich sehr aromatisches und würziges Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:255]

Penne Rigate mit Paprika-

Champignons - Pesto

Ich hatte etwas Gemüse übrig und wusste nicht genau, was ich damit zubereiten sollte. Ich entschied mich dann für ein Pesto. Mit Pasta.

An Gemüse hatte ich Paprika und braune Champignons vorrätig. Dazu nahm ich noch Schalotten und Knoblauchzehen. Natürlich viel Olivenöl. Und geriebenen Parmesan.

Ich habe das Gemüse kleingeschnitten und in der Menge Öl, die ich auch normalerweise unter ein Pesto mische, auch einfach angebraten. Ich will die Röststoffe zusätzlich als Geschmack im Pesto haben.

Als Beilage, falls man das hier so nennen kann, wähle ich Penne Rigate als Pasta. Nein, eigentlich ist es ja eine der Hauptzutaten.

[amd-zlrecipe-recipe:254]

Putenoberkeule mit Paprika-Champignons-Gemüse und Penne Rigate

Ein Gericht wie gemacht für mein Foodblog. Nudeln, Fleisch und Sauce. Dazu noch ein schönes Gemüse als Beilage.

Für den Braten wähle ich eine Putenoberkeule. Ich marinieren sie mit einer Marinade, die ich schon an Hähnchen- und

Entenschenkeln erprobt und für gut befunden habe. Sie besteht aus Olivenöl, dunkler Soja-Sauce, Honig und Pul biber.

Ich gare die Putenoberkeule 2 Stunden in einer Rotwein-Sauce im Bräter im Backofen. In der Sauce gare ich gleichzeitig das Paprika-Champignons-Gemüse.

Als Geschmacksgeber gare ich noch einige Schalotten und Knoblauchzehen im Ganzen in Schale mit, die ich nach dem Garen herausnehme.

Dazu gibt es als Beilage leckere Penne Rigate.

[amd-zlrecipe-recipe:253]

Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln

Da das erste selbst zubereitete Szegediner Gulasch vor einigen Tagen sehr gut geschmeckt hat und ich auch noch alle Zutaten vorrätig hatte, habe ich es heute einfach nochmals zubereitet.

Dazu gibt es als Beilage einfache Salzkartoffeln, die auch sehr gut zum Gulasch passen und sehr gut zusammen damit munden.

Ich habe dieses Mal auch die kleingeschnittene Petersilie zum Garnieren vor dem Servieren auf das Gulasch gegeben. Bei der ersten Zubereitung mit den Kartoffelklößen hatte ich diese nämlich vergessen.

[amd-zlrecipe-recipe:250]

Szegediner Gulasch mit Kartoffelklößen

Das ist das erste Szegediner Gulasch, das ich zubereite. Ich habe ein wenig recherchiert und das unten stehende Rezept gefunden.

Ich dachte mir, ich bereite einmal ein Gulasch zu auf eine andere Art und Weise, als ich es sonst tue, mit Weißwein-, Rotwein- oder dunkler Sauce. Also kam ich auf die Idee mit dem Szegediner Gulasch.

Es wird traditionell mit Sauerkraut und Paprika zubereitet. Und soll früher ein Arme-Leute-Essen gewesen sein, bei dem man Reste verwertet hat.

Es ist auch das erste Mal, dass ich ein Gulasch im Bräter im Backofen schmore. Und nicht im Bräter oder im Topf auf dem Herd.

Das Gulasch schmeckt wirklich unwahrscheinlich gut. Es hat einen leicht süß-säuerlichen Geschmack. Die Süße kommt vermutlich von den Paprika, die Säure vom Sauerkraut.

Dazu gibt es der Einfachheit halber Kartoffelklöße aus der Packung.

[amd-zlrecipe-recipe:249]

Bandnudeln in Gemüse-Sauce

Ich bereite ein einfaches Pasta-Gericht zu.

Dazu reibe ich einfach Gemüse, das der Kühlschrank noch hergibt, in der Küchenmaschine fein.

Ich gebe noch ein klein wenig Schweinefleisch zum Gemüse dazu.

Das Ganze gare ich in selbst zubereitetem Gemüsefond.

Würze mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Bereite dazu Bandnudeln zu.

Gebe – natürlich – die Pasta zu der Sauce und vermische alles gut.

Gebe alles in zwei tiefe Pastateller.

Und würze zusätzlich mit frisch geriebenem Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:245]

Hackfleischbällchen in

scharfem Tomaten-Sugo mit Pasta

Diesmal knusprige Bällchen, die ich aus Hackfleisch, geriebenem Gouda, zerkleinertem Mozzarella, Semmelbrösel und Ei mische und forme. Gewürzt wird mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Das Tomaten-Sugo bereite ich aus Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel, Champignons, Chili-Schoten und Tomatenmark zu. Aufgefüllt wird mit etwas Wasser. Die Gewürze sind die gleichen wie bei den Hackfleischbällchen.

Die Chili-Schoten sorgen für eine ordentliche Schärfe im Sugo.

Dazu gibt es endlich einmal wieder Pasta als Beilage.

[amd-zlrecipe-recipe:239]

Nudel-Pfanne

Ich bereite eine Nudel-Pfanne zu.

Dazu verwende ich gegarte Tagliatelle. Desweiteren Speck, braune Champignons und Eier.

Ich würze mit scharfem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

[amd-zlrecipe-recipe:236]

Putenrollbraten in Weißwein-Sauce mit Knödeln

Mein Discounter hat jetzt zur Winterzeit wieder einige Braten im Sortiment. Ich habe einen Rollbraten gekauft, der mit Senf und Gurken gefüllt ist.

Man kann sich einen solchen Rollbraten auch selbst herstellen. Entweder lässt man sich beim Schlachter seiner Wahl ein Bratenstück in ein Netz geben, dann eben ohne Füllung. Oder man hat selbst ein Netz zur Verfügung, füllt einen Braten, rollt ihn zusammen und gibt ihn in dieses Netz.

Ich schmore den Braten eine Stunde in einer Rotwein-Sauce. Diese würze ich nur mit scharfem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Als Beilage wähle ich Knödel. Ich verwende der Einfachheit halber Knödel aus der Packung.

[amd-zlrecipe-recipe:234]

Putenrollbraten in Weißwein-Sauce mit Tagliatelle

Das ist mal wieder ganz ein Gericht nach meinem Geschmack und passend zum Motto meines Foodblogs: Fleisch, Nudeln und Sauce.

Mein Discounter hat jetzt zur Winterzeit wieder einige Braten im Sortiment. Ich habe einen Rollbraten gekauft, der mit Senf und Gurken gefüllt ist.

Man kann sich einen solchen Rollbraten auch selbst herstellen. Entweder lässt man sich beim Schlachter seiner Wahl ein Bratenstück in ein Netz geben, dann eben ohne Füllung. Oder man hat selbst ein Netz zur Verfügung, füllt einen Braten, rollt ihn zusammen und gibt ihn in dieses Netz.

Ich schmore den Braten eine Stunde in einer Weißwein-Sauce. Diese würze ich nur mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Als Beilage wähle ich Tagliatelle.

[amd-zlrecipe-recipe:233]

Schweinelungen-Ragout in Weißwein-Sauce mit Hörnchennudeln

Viele Menschen denken, dass man das nicht machen kann, dass das nicht geht, ein Innereien-Gericht zuzubereiten. Innereien seien Abfallprodukte. Das ist leider falsch. Innereien sind lecker und schmackhaft. Sie sind nährstoff- und vitaminreich. Und sie sind obendrein noch sehr preiswert.

Hier bereite ich ein Schweinelungen-Ragout zu.

Dazu bereite ich ein Sößchen aus trockenem Weißwein zu. Ich

würze die Sauce nur mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Und lasse das Ragout eine Stunde zugedeckt bei geringer Temperatur schmoren.

Die Lunge ist danach sehr weich und zart und schmeckt einfach hervorragend.

Dazu gibt es als Beilage Hörnchennudeln.

[amd-zlrecipe-recipe:228]