Geschmorte Rinder-Rouladen mit Salzkartoffeln



Lecker geschmorte Rouladen
Ein klassisches Gericht. Rinder-Rouladen, zwei Stunden geschmort. In einer dunklen Bratensauce. Dazu klassisch als Beilage einfach Salzkartoffeln.

Jedoch nicht klassisch die Füllung.

Ich wollte es mir nämlich anfangs einfach machen und hatte gedacht, ich hätte bei meinem Discounter schon gefüllte Rouladen gekauft. Dem war jedoch nicht so. Es waren nur die Fleischscheiben aus der Rinderkeule.

Und ich hatte die klassischen Zutaten für eine Füllung nicht zuhause. Sprich Speckscheiben, eingelegte Gurken usw. Nur den notwendigen Senf hatte ich vorrätig. Also habe ich schnell eine eigens kreierte Füllung zubereitet. Aus dem genannten Senf für Würze und Bindung, Sardellenfilets, grünen Oliven,

Lauchzwiebeln, Zwiebeln und Knoblauch.

Das Gericht gelingt auch mit dieser variierten Füllung hervorragend und schmeckt einfach sehr lecker.

Und für den vollen Genuss gibt es für jeden auch satte drei Rouladen auf den Teller.

Mit einer hervorragenden Sauce.

Nebenbei eine kleine Anekdote am Rande: Ich bin ja mittlerweile auch schon 59 Jahre alt und gehe somit strikt auf die 60 zu. Und kann daher in diesem Alter auch schon nicht mehr so gut sehen. Kurz gesagt, ohne Lesebrille geht bei mir mittlerweile auch nichts mehr. Ich schreibe somit diese Blogbeiträge auch nur noch noch mit Lesebrille. Und da ich mit meinem Brillengeschäft, von dem ich meine Lesebrille habe, sehr zufrieden bin, möchte ich Ihnen auch dieses Geschäft nicht vorenthalten und somit empfehlen: Fielmann.

Meine Mutter ist ja mittlerweile auch schon 91 Jahre alt. Und bei ihr geht nicht nur ohne Lesebrille nichts mehr. Sondern auch ohne Hörgerät nichts mehr. Und sie hat mir tatsächlich eine Möglichkeit empfohlen, einen Hörgeräteakustiker zu finden. Sie ist sehr zufrieden mit dieser Möglichkeit, weil sie hierüber auch Ihr Hörgerätegeschäft gefunden hat. Wenn ich also ins höhere Alter komme und dann auch einmal auf ein Hörgerät angewiesen sein sollte, weiß ich, wo ich suchen muss. Und Sie können sich dort auch schon gern einmal nach einem Hörgerätegeschäft umschauen. Schauen Sie einfach bei Phonak – einen Hörakustiker in Ihrer Nähe finden.

Eintopf mit Bavette, Kartoffeln, Reis und Couscous



Leckerer, würziger und sämiger Eintopf
Eine Woche lang nur Cremesuppen zu essen, ist ja dann doch etwas tröge. Und man hat nichts Richtiges zu beißen oder kauen. Daher habe ich nach einigen Suppen nun zumindest einen schönen Eintopf mit Fleisch, Kartoffeln und einigen anderen Zutaten zubereitet. Ein wenig Handfesteres als die Süppchen.

Hier das Rezept für einen Eintopf, den ich vor kurzem schon einmal zubereitet habe. Damals aber nur mit Fleisch und Kartoffeln als Hauptzutaten.

Dieses Mal habe ich den Eintopf zusätzlich mit Couscous, Basmati-Reis und Bauchspeck verfeinert.

Man ergibt einen noch sämigeren Eintopf, der sehr lecker schmeckt.

Wer mehr Flüssigkeit am Eintopf haben möchte, gibt noch einen guten Schuss Weißwein zusätzlich hinzu.

Für das Fleisch habe ich Bavette verwendet. Es ist eine Innereie, besteht allerdings aus Muskelfleisch und wird normalerweise wie ein Steak gegrillt. Es schmeckt wirklich hervorragend. Bavette ist ein Teilstück der Bauchlappen des Rindes und wird in Amerika auch Flanksteak genannt. Bavette ist die französische Bezeichnung.

Etwas Schärfe verleihen dem Eintopf zwei rote Chilischoten, die ich im Ganzen mitgare.

Als erstes verwende ich jedoch drei eingelegte Sardellenfilets, die ich in in heißem Olivenöl anbrate, die dabei zerfallen und dem Fleischtopf eben einen besonderen Geschmack verleihen.

Fleisch-Kartoffel-Topf



Leckerer und würziger Eintopf

Für das Fleisch habe ich Bavette verwendet, das ich vorrätig hatte. Es ist eine Innereie, allerdings besteht es aus Muskelfleisch und wird normalerweise wie ein Steak gegrillt. Es schmeckt wirklich hervorragend.

Bavette ist ein Teilstück der Bauchlappen des Rindfleischs und wird in Amerika auch Flanksteak genannt. Bavette ist die französische Bezeichnung.

Als weitere Hauptzutat verwende ich Kartoffeln.

Dann noch etwas Gemüse zum Anschmoren. Und Champignons.

Etwas Schärfe verleihen dem Eintopf zwei rote Chilischoten, die ich im Ganzen mitgare.

Als erstes verwende ich jedoch drei eingelegte Sardellefilets, die ich als in heißem Olivenöl anbrate, die dabei zerfallen und dem Fleischtopf eben einen besonderen Geschmack verleihen.

Frittierte, gefüllte Schweineleber mit frittierten Kürbisklößchen



In wenigen Minuten in der Friteuse frittiert

Ein Gericht für die Friteuse.

Alle Zutaten werden nur einige Minuten in der Friteuse frittiert.

Das Gericht ist somit recht schnell zubereitet.

Es bedarf jedoch einiger Vorbereitungszeit.

Pizza mit Salami, Champignons und Oliven



Mundet hervorragend

Eigentlich sollte es ein selbst zubereiteter, frischer Hefeteig für die Pizza werden.

Dann habe ich es mir jedoch einfacher gemacht und bei meinem Einkauf bei meinem Discounter einen fertigen Pizzateig gekauft. Das Produkt stellt sich als frischer, schön dicker

Hefeteig heraus, der sehr gut schmeckt nach dem Backen. Also ab und zu kann man es sich eben auch einmal einfach machen.

Ich habe vor kurzem erst durch eine Kochsendung gelernt, dass man eine Pizza in der Weise zubereitet, dass man die Tomatensauce auf den Teig gibt. Dann aber sofort den geriebenen Käse draufgibt. Und auf den Käse die restlichen Zutaten wie in diesem Fall Salami, Champignons und Oliven obenauf legt.

Und nicht alle Zutaten auf die Tomatensauce legt und alles mit dem geriebenen Käse zudeckt.

Die Pizza gelingt sehr gut und schmeckt sehr gut. Ehrlicherweise schmeckt sie jedoch nicht wie eine Pizza beim italienischen Restaurant. Aber ich bin eben auch kein gebürtiger Italiener.

Und sie schmeckt auch abends noch kalt sehr gut.

Anstelle von Tomatensauce habe ich übrigens Tomatensugo verwendet, das ich am Vortag zubereitet und für frische Pasta verwendet habe. Ich hatte in das Sugo viel Petersilie gegeben, so dass man es als Tomaten-Petersilie-Sugo bezeichnen kann. Und da das Sugo ja schon gewürzt ist, würze ich die Pizza vor dem Backen nicht nochmals.

[amd-zlrecipe-recipe:1238]

Welsfilet mit Basilikumpesto

und Basmatireis

Dies ist das zweite Rezept für die Zubereitung eines Gerichts in der Mikrowelle.

Das gestern zubereitete Gericht, die Terrine, schmeckte zwar gut und war sehr schnell zubereitet, aber sie hatte mich nicht so besonders überzeugt.

Aber dieses Gericht hier hat wirklich sehr gut geschmeckt. Einfach hervorragend.

Das Rezept aus einem meiner Kochbücher enthielt zwar Heilbutt-Filets. Aber diese hatte ich nicht vorrätig. Also habe ich Welsfilets verwendet.

Außerdem war das im Kochbuch aufgeführte Rezept mit einem einem industriell gefertigten Basilikumpesto. Das mache ich natürlich nicht. Ich bereite das Pesto frisch aus Basilikum und weiteren Zutaten zu.

Außerdem gibt es bei mir auch eine Beilage – anders als im Rezept im Kochbuch. Und zwar Basmatireis. Hierbei verwende ich passend zur schnellen Zubereitung in der Mikrowelle Portionspackungen von vorgegartem Basmatireis. Dies sind dünne Tüten mit 250 g vorgegartem Basmatireis, die jeweils genau für eine Person passen, nur zwei Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle erhitzt werden müssen und dann verspeist werden können. Sehr empfehlenswert!

[amd-zlrecipe-recipe:1141]

Putenfleisch mit Champignons und Oliven und Tagliolini

Hier habe ich einfach etwas improvisiert.

Und Zutaten verwendet, die ich gerade vorrätig hatte.

Putenfleisch, Oliven und Champignons.

Dazu etwas trockener Chardonnay für eine Sauce.

Als Beilage verwende ich dieses Mal industriell gefertigte Tagliolini.

[amd-zlrecipe-recipe:1133]

Gebackenes Kalbsbries mit Kartoffel-Oliven-Stampf

Hier habe ich im Rahmen meiner Woche der Innereien ein ebenfalls etwas ausgefallenes, aber sehr leckeres Rezept für Sie.

Kalbsbries ist eine sehr edle Innereie und auch recht kostspielig.

Aber sie ist auch extrem schmackhaft.

Es wird ihr nachgesagt, dass sie die schmackhafteste Innereie sei. Dem kann ich nur zustimmen. Das gegarte und gebackene Kalbsbries ist innen weich, rosé und sehr zart. Es schmeckt

mir sogar noch besser als Stierhoden.

Ich serviere zum gebackenen Kalbsbries als Beilage einen Stampf aus Kartoffeln und Oliven. Dieser ist ebenfalls sehr lecker und hat einen leichten Geschmack nach den kleingeschnittenen und zerstampften Oliven.

Jetzt hatte ich für dieses Gericht extra noch Limetten gekauft und wollte es mit Limetten-Scheiben servieren, da ein wenig auf das Kalbsbries geträufelter Limettensaft das Gericht noch schmackhafter macht.

Leider habe ich diese jedoch beim Anrichten, Fotografieren und Servieren des Gerichts völlig vergessen. Sie können diese ja dennoch zum Gericht reichen.

[amd-zlrecipe-recipe:1064]

Gebratener Pansen auf Pansen-Gemüse-Mischung

Hier ein leckeres Innereien-Gericht mit Pansen.

Inspiration habe ich mir von dem kürzlich zubereiteten Pansen-Gericht genommen, für das ich Pansen kleingehäckselt habe.

Hier eine Variation mit zusätzlichen Pansenstreifen, die ich knusprig und kross anbrate.

[amd-zlrecipe-recipe:1042]

Wolfsbarsch-Ragout mit Pasta

Ein Ragout mit Fisch und diversem 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]

Hähnchenbrustfilet mit kleiner Gemüse-Beilage

Kross gebratene Hähnchenbrustfilets.

Mit einer kleinen Gemüse-Beilage aus Chinakohl, Kirsch-Tomaten, Lauchzwiebeln, Oliven und Knoblauch.

Trauen Sie sich. Würzen Sie manche Produkte zur Abwechslung nur einmal ganz einfach. Wie diese Produkte, die ich nur mit Kräutersalz würze.

Einfach, schnell, schmackhaft, lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:878]

Hähnchenbrustfilet mit einer kleinen Gemüse-Beilage

Leckere Hähnchenbrustfilets, auf jeder Seite vier Minuten kross gebraten. So sind die Filets zwar fast durchgegart, aber innen noch rosé und saftig.

Dazu eine kleine Beilage mit Gemüse, aus Chinakohl, Lauchzwiebeln, Kirsch-Tomaten, Oliven und Knoblauch.

[amd-zlrecipe-recipe:870]

Marinierte Schweinesteaks mit kleiner Beilage

Ich habe auf fertig marinierte Steaks vom Discounter zurückgegriffen.

Man kann die Marinade aber auch selbst zubereiten und Steaks darin marinieren.

Dazu bedarf es nur einiger frischer Kräuter, Salz, Pfeffer, Zucker und ein gutes Olivenöl.

Fertig sind frisch zubereitete marinierte Steaks.

Dazu als kleine Beilagen Oliven, Lauchzwiebeln, Knoblauch und Kirsch-Tomaten.

[amd-zlrecipe-recipe:859]

Eier mit Oliven und eingelegten Tomaten

Ein schnelles Essen. Als Snack abends vor dem Fernseher.

Wenige, gute Zutaten.

Schnell zubereitet.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:856]

Abend-Snack mit kaltem Hackbraten & Co.

Einfach Hackbraten nach dem Grundrezept zubereiten. Oder schon zubereiteten Hackbraten, der eingefroren wurde, wieder auftauen.

Ich verwende den Hackbraten kalt für einen Abend-Snack vor dem Fernseher.

Aber auch frisch zubereitet und in heißem Zustand für die Verwendung in anderen Gerichten ist der Hackbraten ein Genuss.

Ich drapiere jeweils drei Scheiben kalten Hackbraten auf einem Teller. Richtig nach dem Grundrezept zubereitet schmeckt der kalte Hackbraten wirklich vorzüglich. Und ist fast schon Delikatesse.

Und gebe noch einige Stücke eingelegte Tomaten und einige Oliven dazu.

Das Ganze serviere ich natürlich mit zwei kleinen Schälchen scharfem Senf.

Fertig ist der Abend-Snack. Lecker!

Kalter Hackbraten und auch die eingelegten Tomaten und Oliven – echte italienische Zutaten von einem italienischen Online-Shop – schmecken wirklich hervorragend und sind sogar etwas für die Feinschmecker unter uns. Ich bin vor dem Veröffentlichen dieses Rezeptes beim Recherchieren im Internet nach neuen Anregungen für die Küche oder auch nach Kreationen für Gerichte auf einen interessanten Artikel gestoßen, der sich auch mit Food für Feinschmecker beschäftigt. Interessiert? Dann lesen Sie mal die Revolution der Feinschmecker und lassen Sie sich inspirieren. Sehr interessant!

[amd-zlrecipe-recipe:852]

Frischer Salat

Ein frischer, bunter Salat. Aus verschiedenen Gemüsesorten, die ich vorrätig hatte.

Dazu aus dem Glas eingelegte Oliven und Tomaten.

Natürlich angemacht mit Balsamico-Essig und Olivenöl.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:841]