Pansen-Champignons-Pasta-Pfanne in Thymian-Weißwein-Sahne-Soße



Einfaches Gericht
Ein einfaches Pfannengericht mit einer Innereie. Mit Pansen. Dazu Champignons und italienische Pasta.

Das Ganze wird verfeinert mit viel frischem Thymian. Und einer leckeren, würzigen Soße aus Sahne und trockenem Weißwein.

Schnell zubereitet und sehr schmackhaft.

Wer Pansen mag, wird dieses Gericht lieben.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g vorbereiteter Pansen
- 6 große, weiße Champignons

- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200 g Fussilata Casarecchia
- 15 g Thymian (1 Packung)
- 200 ml Sahne
- Riesling
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.



Würzig und sehr lecker

Zubereitung:

Pansen in kurze, schmale Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Champignons in feine Scheiben schneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Zwiebeln und Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Blättchen des Thymians abzupfen und ebenfalls in eine Schale geben.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und Pansen darin 5 Minuten kross anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Champignons dazugeben und mit anbraten. Thymian dazugeben. Kräftig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Mit der Sahne ablöschen. Einen Schluck Riesling dazugeben. Alles vermischen und kurz köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Pasta durch ein Nudelsieb geben und Kochwasser abschütten. Pasta zum Pfanneninhalt geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Pastateller verteilen und servieren. Guten Appetit!

Pansen-Geschnetzeltes mit Gemüse in Senf-Sauce auf roten Linsen



Mit schlotziger Senf-Sauce

Zutaten:

- 400 vorbereiteter Pansen
- ein Stück Aubergine
- ein Stück Zucchini
- ein Stück Butternuss-Kürbis
- einige Blätter Mini Pak Choi
- 1 rote Peperoni
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- Chardonnay
- 1 Tasse rote Linsen
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit leckeren roten Linsen

Zubereitung:

Pansen in schmale, kurze Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.

Gemüse putzen, ebenfalls in schmale, kurze Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.

Linsen in der dreifachen Menge kochendem Wasser in einem Topf zugedeckt bei geringer Temperatur 7–8 Minuten je nach gewünschtem Gargrad garen.

Parallel dazu Öl in einer Wokpfanne erhitzen. Pansen darin einige Minuten knusprig anbraten. Gemüse dazugeben und mit anbraten. Mit Sahne ablöschen. Einen guten Schluck Chardonnay dazugeben. Senf hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles vermischen und Sauce abschmecken. Etwas köcheln lassen.

Linsen in ein Küchensieb geben und Kochwasser abtropfen lassen. Linsen leicht salzen. Ringförmig auf zwei Tellern

verteilen.

Pansen-Gemüse-Mischung mit Sauce darüber geben. Mit etwas Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Pansengulasch in Curry-Sahne-Weißwein-Sauce auf Langkornreis



Schlotziges Gulasch

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g vorbereiteter Pansen

- 2 Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- Chardonnay
- 6 TL Currypulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter
- 1 Tasse Langkornreis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std.



Mit würziger Currysauce

Zubereitung:

Pansen in kurze, schmale Streifen schneiden.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Butter in einem Topf erhitzen und Pansen und Gemüse darin anbraten. Mit Chardonnay und Sahne ablöschen. Mit Currypulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

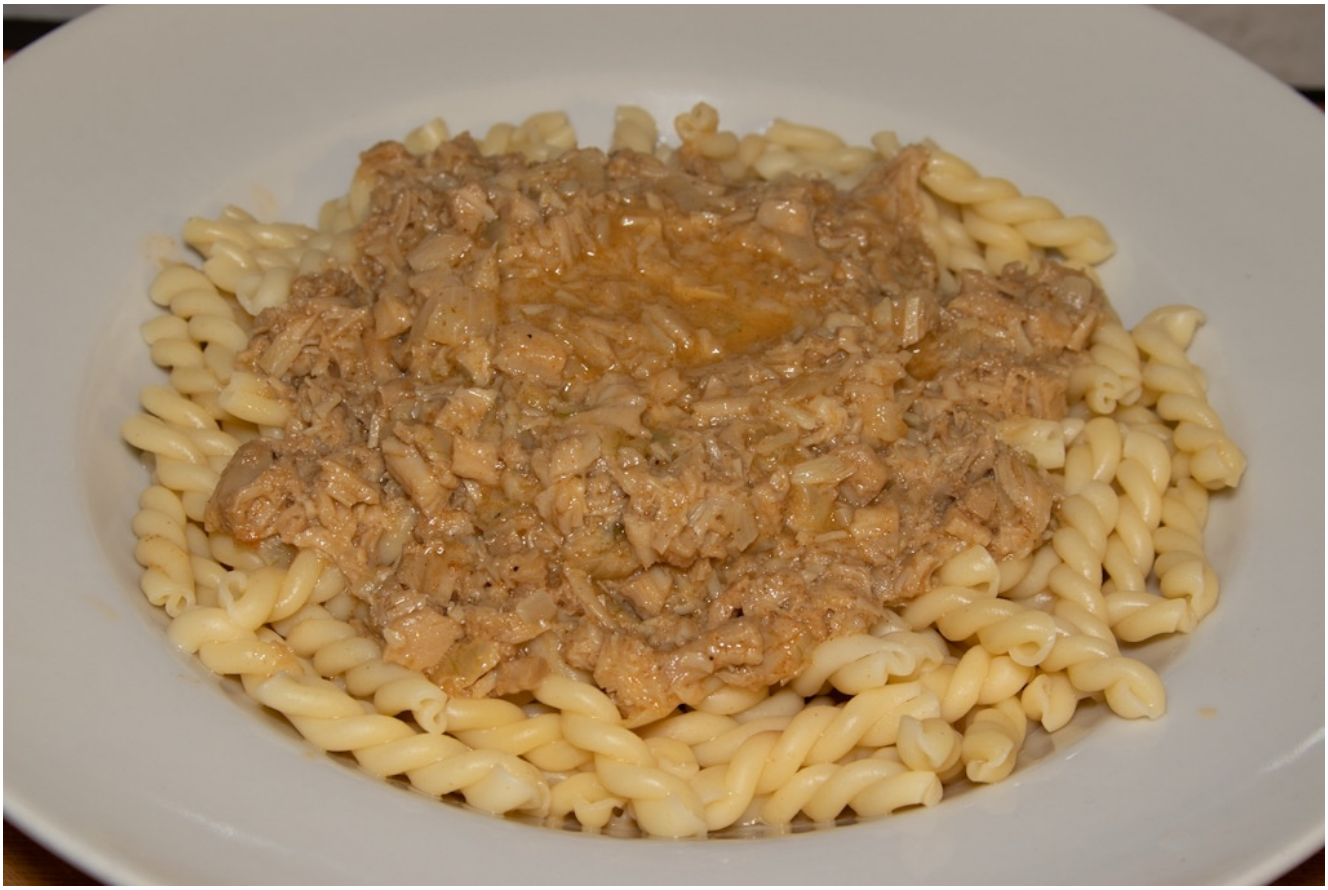
15 Minuten vor Ende der Garzeit Reis nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen. Pansen mit Sauce großzügig darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Pansenhaschee in würziger Sahnesauce auf Zöpfli



Leckeres Haschee

Pansen können Sie auch zubereiten wie Hackfleisch aus Fleisch vom Rind oder Schwein. Wenn Sie keinen automatischen oder manuellen Fleischwolf zuhause haben, können Sie den Pansen auch einfach nur sehr fein schneiden, in ganz kleine Würfelchen. Der Pansen verkocht bei Garen auch etwas und gibt Gelierstoffe ab, so dass sich die Sauce sämig abbindet.

Als weiteres kommen noch Zwiebeln und Knoblauch zum Haschee. Die Sauce wird aus Sahne gebildet.

Und die Würze kommt von gemahlenem Kreuzkümmel und Paprikapulver.

Für 2 Personen:

- 400 g (vorgegarter) Pansen
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- Kreuzkümmel

- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 350 g Zöpfli
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 30 Min.



In würziger Sahnesauce
Pansen entweder wolfen oder in sehr kleine Würfelchen schneiden. In eine Schüssel geben.

Zwiebeln und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Butter in einem Topf erhitzen und Pansen, Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Mit Sahne ablöschen. Kräftig mit Kreuzkümmel, Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Zöpfli in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 7 Minuten garen.

Sauce abschmecken.

Kochwasser der Zöpfli abschütten. Zöpfli auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Haschee mit viel Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Gebratener Pansen mit scharfer Tomatensauce auf Spaghetti

Pansen ist immer wieder eine leckere Zutat für ein schönes, geschmackvolles Gericht. Sie müssen Pansen jedoch vorbereiten. Zunächst einmal sollten Sie hellen Pansen kaufen, keinen grünen Pansen. Ersterer ist vorgereinigt, letzterer nicht und muss somit noch aufwändig gesäubert werden.



Kross und knusprig gebratener Pansen

Dann muss ersterer, also der gereinigte Pansen noch etwa 4 Stunden in Brühe vorgegart werden. Aus Kostengründen brauchen Sie hierfür keine selbst hergestellte Gemüsebrühe verwenden, da tut auch die Brühe als Pulver aus dem Glas ihren Zweck.

Den so vorgegarten Pansen können Sie einfach portionsweise einfrieren.

Bei diesem Rezept wird der Pansen in kleine, kurze Streifen geschnitten und in Butter kross und knusprig gebraten. Er ist einfach sehr lecker, einerseits ist das Muskelfleisch des Pansens sehr zart und leicht, andererseits hat er viele Röststoffe durch das knusprige Anbraten in Butter.

Dazu kommt eine Tomatensauce mit Tomaten und deren Saft aus der Konservendose, verfeinert mit frischem Knoblauch und etwas selbst hergstellter scharfer Sauce mit Habañeros. Die Sauce hat nur eine leichte, angenehme Schärfe, die den Geschmack der Sauce und des Gerichts nicht übertönt, sondern sogar noch unterstreicht.

Dazu als Beilage Spaghetti No. 5, sie sind dünner als normale Spaghetti und in 5 Minuten al dente gekocht.

Ein sehr leckeres Gericht, besonders, wenn man Innereien und vor allem Pansen gern isst. Empfehlenswert!

Für 2 Personen:

- 2 Portionen (vorgegarter) Pansen
- 400 g Tomaten (1 Konservendose)
- 8 Knoblauchzehen
- 2 TL scharfe Habañero-Sauce
- Salz
- Butter
- 2 Portionen Spaghetti No. 5

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Tomatensauce mit angenehmer, leichter Schärfe

Knoblauchzehen putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Pansen in kurze, schmale Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Pansen darin etwa 10 Minuten kross und knusprig anbraten. Salzen.

Parallel dazu Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Knoblauch darin andünsten. Tomaten mit Saft dazugeben. Tomaten zerkleinern. Scharfe Sauce dazugeben. Alles gut vermischen und etwas köcheln lassen. Salzen und abschmecken.

Ebenfalls parallel dazu Spaghetti in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 5 Minuten garen. Spaghetti durch ein Nudelsieb geben und Kochwasser abschütten. Spaghetti zur Tomatensauce geben und alles gut vermischen. Auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Pansen verteilen und oben auf geben.

Servieren. Guten Appetit!

Pansenragout in Paprika-Sahne-Weißwein-Sauce mit Farfalle



Mit leckerem Pansen

Sie essen sicherlich von Zeit Zeit auch mal gern ein gutes Gulasch oder Ragout. Ich habe da einen Tipp für Sie. Verwenden Sie einmal statt Muskelfleisch einfach eine Innereie wie Pansen. Damit können Sie auch ein hervorragendes Ragout zubereiten. Das nach langer Schmorzeit sehr schlotzig, würzig und lecker gelingt.

Normalerweise muss man Pansen vor der eigentlichen Zubereitung einige Stunden in Gemüsebrühe vorbereiten. Erst dann können Sie ihn für die weitere Verwendung verwenden. Aber da Sie hier den Pansen mehrere Stunden in einer leckeren Sauce schmoren, kann man das wegfallen lassen, und Sie können den Pansen direkt so, wie Sie ihn vom Schlachter bekommen – natürlich gereinigt – verwenden.

Die Sauce wird aus Sahne, Weißwein und einigen Gewürzen gebildet. Und als Sättigungsbeilage gibt es leckere italienische Pasta.

Ein Rezept, das man durchaus einmal im Monat auf den

Speiseplan stellen kann. Denn es ist sehr lecker. Und lässt sich dann natürlich auch mit diversen anderen Sättigungsbeilagen, wie Reis, Kartoffeln, Hirse, Bulgur o.a. zubereiten.

Für 2 Personen:

- 400 g gereinigter und vorgegarter Pansen
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Kochsahne
- Soave
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 2 TL edelsüßes Paprikapulver
- 375 g Farfalle
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 3 Stdn.



Mit Farfalle als Sättigungsbeilage
Pansen in grobe Stücke zerteilen und in eine Schüssel geben.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin kurz andünsten. Dann den Pansen dazugeben und mit anbraten.

Mit der Sahne und einem guten Schluck Wein ablöschen.

Paprika, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker dazugeben.

Alles gut vermischen und zugedeckt bei geringer Temperatur drei Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Garzeit Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen.

Sauce abschmecken.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Das Ragout mit viel Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Innereienhackbraten mit Rucolasalat



Keine formschöne Hackbratenscheiben
Sie gehen beim Zubereiten von Speisen sicherlich ab und zu auch einmal Wege außerhalb des Mainstreams und halten sich nicht an Rezepte aus Kochbüchern. Dann können Sie mir hier bei einem neuen Rezept auch folgen.

Es war einen Versuch wert, aber so richtig gelungen ist es nicht. Geplant hatte ich zunächst, Innereienfrikadellen zuzubereiten. Aber Sie können eine Schweineniere oder

Rinderpansen nicht einfach so durch den Fleischwolf drehen, wie Sie es mit Muskelfleisch tun können, um schönes Hackfleisch zu erhalten. Niere ist Drüsengewebe, im Fleischwolf zerreißen Sie dabei komplett alle Fasern. Und der Pansen geht auch nicht so richtig durch den Fleischwolf.

Also habe ich die Innereien mit dem Messer sehr klein geschnitten. Zwar sehr klein, aber eben nicht so klein und fein wie Hackfleisch, das aufgrund seiner Feinheit und Struktur dann eben gute Bindefähigkeiten in einer Masse mit eingeweichtem Toastbrot, Zwiebeln, Eiern und Gewürzen aufweist.

Also bin ich nach Herstellung der Masse erst einmal von dem Plan mit Frikadellen abgewichen und habe mich zu einem Hackbraten entschieden. Denn für diesen kann man die Masse einfach in gewünschter Form in Alufolie einrollen und auf einem feuerfesten Teller im Backofen backen.

Gesagt, getan, das Ergebnis sehen Sie auf den Foodfotos. So ganz gelungen ist auch der Hackbraten nicht. Die Innereienstückchen sind eben immer noch zu grob für eine schöne, gebunden Hackbratenmasse. Man kann den Hackbraten zwar zuschneiden und schön servieren. Und das Wichtigste ist natürlich auch, das er aufgrund der Zutaten und der verwendeten Gewürze wirklich sehr gut, kross und knusprig schmeckt. Aber so richtig Anrichten lässt er sich nicht.

Fazit ist, beim Hackbraten sollte man daher eher beim Muskelhackfleisch von Rind und Schwein oder auch gern Geflügel oder sogar Pferd bleiben. Dann klappt auch der Hackbraten wie gewünscht.

Ein Wort noch zur Beilage: Der Rucolasalat ist lecker und gelingt mit dem frischen Dressing natürlich sehr gut.



Zumindest geschmacklich sehr lecker und wohlschmeckend
Für 2 Personen:

Für den Hackbraten:

- 200 g Rinderherz
- 200 Schweineniere
- 200 g Pansen (vorgegart)
- 1 große, weiße Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 5 EL Semmelbrösel
- 1/2 Topf Petersilie
- edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 3 Eier

Für den Salat:

- 200 g Rucolasalat (2 Packungen à 100 g)

Für das Dressing:

- Olivenöl
- Balsamicoessig
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 30 Min.

Gemüse putzen, schälen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Innereien sehr klein schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben.

Petersilie kleinschneiden und dazugeben.

Semmelbrösel dazugeben.

Eier aufschlagen und auch dazugeben.

Mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Alles gut mit der Hand vermischen und einige Zeit ziehen lassen.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Alufolie auf einem Arbeitsbrett ausrollen. Masse darauf geben und einen schönen Hackbraten daraus formen. Alufolie zusammenrollen und auch an den Seiten gut verschließen.

Hackbraten auf einem feuerfesten Teller auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

Parallel dazu mit den Zutaten für das Dressing ein solches in

einer Schale zubereiten.

Rucola in eine Schüssel geben, Dressing darüber geben und alles gut mit dem Salatbesteck vermischen.

Auf zwei große Teller geben und darauf verteilen.

Hackbraten aus dem Backofen nehmen. Alufolie entfernen. Vorsichtig in etwa sechs gleichgroße, dicke Scheiben schneiden. Jeweils drei Scheiben auf einen Teller mit dem Salat geben.

Servieren. Guten Appetit!

Innereieneintopf



Leckerer Eintopf mit Innereien

Sind Sie Innereienliebhaber? Oder gehören Sie eher zu den Menschen, die Innereien ein wenig zwiespältig gegenüber stehen? Oder gar zu der Gruppe von Menschen, die sich zu einem „Bääääh!“ durchringen und bei denen keine einzige Scheibe gebratene Leber auf den Teller und Küchentisch kommt?

Ich rechne Sie einmal zur ersten Gruppe von Menschen, die Innereien sehr viel abgewinnen können. Da stehen Sie einem solchen Gericht für einen Eintopf aus verschiedenen Innereien doch sehr offen gegenüber, nicht wahr?

Gerade Innereien wie Leber oder Niere soll man eigentlich nicht zu fest anbraten, da sie sonst sehr fest und zäh werden. Aber in einem Gemüsefond in einem Eintopf, in dem man sie einige Stunden lang gart, können auch diese Innereien nichts anderes machen, als durch das lange Garen schön weich und zart gekocht zu werden.

In diesen Eintopf kommen die gängigsten Innereien, die in einem gut sortierten Supermarkt zu bekommen sind: Herz, Leber, Niere und Pansen.

Für die Brühe wird ein selbst zubereiteter Gemüsefond verwendet, der gewürzt nach dem langen Garen hervorragend schmeckt.

Als Beilage kommt noch etwas Gemüse in den Eintopf. Als da wären einige Kartoffeln und auch einige Wurzeln. Damit diese aber noch einen gewissen Biss haben, gare ich sie nicht die komplette Garzeit mit, sie wären dadurch weich und verkocht. Sie kommen einfach geschält und in grobe Stücke geschnitten 15 Minuten vor Ende der Garzeit in den Eintopf und sind dann à point gegart.

Für 2 Personen:

- 200 g Rinderherz
- 200 g Rinderleber

- 200 g Pansen (vorgegart)
- 200 g Schweineniere
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500 ml Gemüsefond
- ein Stück frischer Ingwer
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 8 kleine Kartoffeln
- 6 Wurzeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 3 Stdn.



Würzige Gemüsebrühe

Kartoffeln und Wurzeln putzen, schälen und grob zerkleinern. In eine Schale geben und beiseite stellen.

Restliches Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Innereien in kleine Stücke schneiden und in Schalen geben.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin einige Minuten glasig dünsten. Dann die Innereien dazugeben und kräftig mit anbraten.

Ingwer auf der Küchenreibe fein in den Eintopf hineinreiben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Mit dem Gemüsefond ablöschen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur drei Stunden köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit die Kartoffeln und Wurzeln dazugeben und 15 Minuten mitgaren.

Eintopf abschmecken. Auf zwei tiefe Suppenteller verteilen.

Den Eintopf mit etwas frischer, kleingeschnittener Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Innereiengulasch mit Speckknödeln



Im Saucenspiegel

Sind Sie Innereienliebhaber? Oder gehören Sie eher zu den Menschen, die Innereien ein wenig zwiespältig gegenüber stehen? Oder gar zu der Gruppe von Menschen, die sich zu einem „Bääääh!“ durchringen und bei denen keine einzige Scheibe gebratene Leber auf den Teller und Küchentisch kommt?

Ich rechne Sie einmal zur ersten Gruppe von Menschen, die Innereien sehr viel abgewinnen können. Da stehen Sie einem solchen Gericht für ein Gulasch aus Innereien doch sehr offen gegenüber, nicht wahr?

Gerade Innereien wie Leber oder Niere soll man eigentlich nicht zu fest anbraten, da sie sonst sehr fest und zäh werden. Aber in einem Gemüsefond in einem Gulasch, in dem man sie einige Stunden lang gart, können auch diese Innereien nichts anderes machen, als durch das lange Garen schön weich und zart gekocht zu werden.

In dieses Gulasch kommen die gängigsten Innereien, die in einem gut sortierten Supermarkt zu bekommen sind: Herz, Leber,

Niere und Pansen.

Für die Sauce wird ein selbst zubereiteter Gemüsefond verwendet, der gewürzt nach dem langen Garen hervorragend schmeckt.

Als Beilage fungieren Speckknödel. Natürlich auch selbst zubereitet und portionsweise eingefroren. Leider haben selbst zubereitete Knödel manchmal auch die Eigenart, nach dem Auftauen und dem Erhitzen im nur noch siedenden Wasser doch ein wenig an Bindung zu verlieren und ein wenig auseinander zu fallen. Deswegen sehen sie auf den Foodfotos nicht so ganz kompakt aus.

Für 2 Personen:

- 200 g Rinderherz
- 200 g Rinderleber
- 200 g Pansen (vorgegart)
- 200 g Schweineniere
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500 ml Gemüsefond
- ein Stück frischer Ingwer
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Petersilie
- 6 Speckknödel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 3 Stdn.



Mit selbst zubereiteten Speckknödeln
Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Innereien in kleine Stücke schneiden und in Schalen geben.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin einige Minuten glasig dünsten. Dann die Innereien dazugeben und kräftig mit anbraten.

Ingwer auf der Küchenreibe fein in das Gulasch hineinreiben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Mit dem Gemüsefond ablöschen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur drei Stunden köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit die aufgetauten Speckknödel in einem Topf mit nur noch siedendem Wasser 10 Minuten erhitzen.

Sauce des Gulasch abschmecken.

Jeweils drei Speckknödel auf einen Teller geben.

Innereien aus dem Gulasch mit dem Schöpflöffel daneben geben.

Großzügig von der Sauce über Knödel und Gulasch geben, damit sich ein Saucenspiegel bildet.

Das Gulasch mit etwas frischer, kleingeschnittener Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Pansen mit Kürbis in Tamarindensauce auf Glasnudeln



Sie kochen gern mit Innereien? Und lassen sich dabei auch gern

einmal auf ein Experiment ein? Und wenn Sie dann auch noch gern asiatisch kochen und essen, dann ist dieses Gericht wirklich genau das Richtige für Sie.

Ob es allerdings authentisch asiatisch ist, kann ich Ihnen nicht beantworten, denn ich habe bisher in fast keinem asiatischen Restaurant ein Innereiengericht gefunden und gegessen. Ich weiß also nicht, ob Asiaten Innereien auch zubereiten. Aber da man von den Chinesen sagt, sie essen alles, was vier Beine hat, außer den Esstisch, dürfte dies sicherlich auch zutreffen, dass Asiaten somit auch Innereien zubereiten.

Pansen muss generell für ein solches Gericht vorbereitet werden. Indem man ihn 3–4 Stunden leicht köchelnd in Gemüsefond vorgart. Dann lässt man ihn erkalten und verwendet ihn gleich für ein anderes Gericht weiter. Oder man friert ihn portionsweise ein für die weitere Zubereitung eines anderen Gerichts.

Als zweite Zutat für das Gericht wähle ich einen Hokkaidokürbis, der sich kleingeschnitten auch immer gut zum Anbraten eignet.

Und ich bin von dieser Tamarindensauce, die ich in der internationalen Abteilung eines Supermarkts gekauft habe, immer wieder überrascht, wie gut man damit eine leckere Sauce zubereiten kann und wie fein diese mundet. Sie ist leicht säuerlich, da die verarbeiteten Tamarinden ja eine gewisse Säure mitbringen. Und insgesamt einfach sehr schmackhaft und lecker.

Und als Beilage für das Gericht dieses Mal nicht standardmäßig Reis oder auch chinesische Mienudeln,,sondern asiatische Glasnudeln, die aber nach dem Garen dem Gericht im Wok schon untergemischt werden.

Für 2 Personen:

- 400 g Pansen (vorgegart)
- 1 kleiner Hokkaidokürbis
- 2 Portionen Glasnudeln (1 Packung à 100g)
- Fischsauce
- 4 EL Tamarindensauce
- 1/2 Tasse Wasser
- Sesamöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Kürbis putzen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und dann in kurze, schmale Streifen schneiden. In eine Schüssel geben.

Pansen ebenfalls in kurze, schmale Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.

Sesamöl in einem Wok erhitzen und Pansen 5 Minuten darin kross und knusprig anbraten. Kürbis dazugeben und alles weitere 5 Minuten kross und knusprig anbraten.

Mit einem guten Schluck Fischsauce ablöschen. Tamarindensauce

und Wasser dazugeben. Alles verrühren und kurz köcheln lassen.

Parallel dazu Wasser in einem Topf erhitzen und Glasnudeln im nur noch siedenden Wasser 5 Minuten ziehen lassen.

Glasnudeln in den Wok dazugeben und alles gut vermischen.

Inhalt des Woks mit viel Sauce auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Gebratener Pansen mit Mangold in Sojasauce auf Mi-Nudeln



Ob Asiaten auch Pansen, also eine Innereie, zubereiten, weiß

ich eigentlich nicht. Ich selbst habe jedoch in China-, Thai- oder Vietnam-Restaurants noch nie ein Rezept mit Innereien gefunden, geschweige denn gegessen. Aber auch in deutschen Restaurants muss man ja wirklich suchen, um ein solches zu finden, das Innereien anbietet. Das wird dann meistens gerade einmal eine Berliner Rinderleber sein, das ist aber auch schon alles.

Anyway, ich bereite hier ein asiatisches Gericht mit Pansen zu. Dieser wird, wie bekannt ist, vorher in kochendem Gemüsefond mehrere Stunden vorgegart. Auf diese Weise vorbereitet, abgekühlt und vielleicht portionsweise eingefroren, wird er noch zugeschnitten und bei diesem Gericht in Öl im Wok mehrere Minuten kross angebraten und pfannengerührt.

Dazu kommt Mangold. Die Sauce bilde ich ganz einfach mit Fischsauce, Sojasauce und verlängere mit Wasser.

Als Beilage gibt es dieses Mal Mi-Nudeln, die ich endlich einmal bei meinem Supermarkt gekauft und mitgenommen habe. Meistens vergesse ich nämlich, diese zu kaufen. Ebenso wie Reisnudeln. Und muss dann meistens eben doch Reis zum asiatischen Gericht zubereiten. In diesem Fall jedoch nicht.

Optisch gibt das Gericht nicht viel her. Die Sojasauce macht aus dem Gericht eine braune „Pampe“.

Aber schmackhaft ist es auf alle Fälle, und sehr lecker!

Für 2 Personen:

- 400 g Pansen (vorgegart)
- 4 Stängel Mangold
- Fischsauce
- dunkle Sojasauce
- 1 Tasse Wasser

Olivenöl

2 Portionen Mi-Nudeln (1 Packung)

Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.



Pansen in kurze, schmale Streifen schneiden.

Mangold putzen und quer in schmale Streifen schneiden.

Öl in einem Wok erhitzen und Pansen darin einige Minuten unter Rühren sehr kross anbraten.

Gemüse dazugeben und ebenfalls kurz pfannenrühren.

Fischsauce und Sojasauce dazugeben. Mit dem Wasser ablöschen.

Alles verrühren und kurz köcheln lassen.

Parallel dazu Mi-Nudeln in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 4 Minuten garen.

Nudeln in den Wok geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Sauere Kutteln mit Bratkartoffeln



Kross und schlotzig zusammen

Sauere Kutteln ist ein traditionelles, schwäbisches Gericht. Es wird besonders gerne während der Fastenzeit oder auch das ganze Jahr über immer wieder gerne gegessen.

Ich benenne dieses Gericht deswegen auch ausnahmsweise mit

„Kutteln“, denn es gibt auch noch andere Begriffe wie „Pansen“ oder dergleichen.

Kutteln oder Pansen ist der gut gereinigte Magen des Rindes. Man bekommt in daher auch in diesem Zustand, also gereinigt und weiß oder leicht gräulich, in Supermärkten oder beim Schlachter.

Kutteln werden vor der eigentlichen Zubereitung mehrere Stunden in Gemüsebrühe gar gekocht. Dann kann man sie weiterverarbeiten und kochen, braten, backen oder frittieren.

Kutteln werden meistens vor dem Kochen in schmale Streifen geschnitten und in dieser Form verwendet.

Beim Recherchieren nach einem geeigneten Rezept für sauere Kutteln stieß ich immer wieder darauf, dass diese gerne mit Bratkartoffeln als Beilage serviert werden. Mir erschließt sich diese Zubereitungsart nicht so ganz, denn einerseits habe ich krosse und knusprige Bratkartoffeln. Und andererseits in einer leckeren, leicht sauren Sauce zubereitete Kutteln. Die ja dann eher nach einer Beilage wie Salzkartoffeln, Klößen, Nudeln oder Reis schreien, damit die Sauce auch ihren Sinn und ihre Funktion hat. Aber anyway, wenn dies traditionell so zubereitet wird, verschließe ich mich dem nicht, es soll so sein und es gibt die saueren Kutteln eben mit Bratkartoffeln.

Für 2 Personen

- 500 g Kutteln (3–4 Stunden in Gemüsebrühe vorgegart)
- 10 Kartoffeln
- 2 große Zwiebeln
- 1 1/2 EL Mehl
- 300 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Merlot
- mind. 5 EL Aceto Balsamico di Modena
- 3–4 EL Tomatenmark
- Salz
- schwarzer Pfeffer

- Zucker
- Olivenöl
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 25 Min.



Leckere Kutteln

Kartoffeln schälen und in eine Schüssel geben. Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 15 Minuten garen. Mit dem Schaumlöffel herausheben, in eine Schüssel geben und erkalten lassen. Dann quer in dünne Scheiben schneiden und in die Schüssel zurückgeben.

Zwiebeln putzen, schälen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Kutteln in kurze, schmale Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln darin auf jeweils beiden Seiten etwa 10 Minuten kross und knusprig anbraten. Salzen und pfeffern. Warmhalten.

Parallel dazu Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Mehl darüber stäuben und in der Butter kurz anbraten. Dann mit der Gemüsebrühe und dem Rotwein ablöschen und eine Mehlschwitze zubereiten. Dazu die Sauce kurz aufkochen und mit dem Mehl abbinden lassen. Eventuell mit einem Schneebesen etwas verquirlen, damit das Mehl keine Klümpchen bildet.

Den Essig dazugeben. Ebenfalls das Tomatenmark dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker kräftig würzen.

Kutteln dazugeben und nur noch einige Minuten erhitzen. Sauce abschmecken.

Bratkartoffeln auf zwei Teller verteilen. Kutteln mit Sauce daneben geben.

Servieren. Guten Appetit!

Gebratener Pansen mit Spiegelei und Bratkartoffeln



Eine Art Brat-Teller

Pansen bietet sich gut zum Braten in Butter an. Er wird dann sehr kross und knusprig und schmeckt ausgesprochen gut.

Pansen muss jedoch vorgegart werden, am besten 3–4 Stunden in Gemüsefond garen, dann herausnehmen und abkühlen lassen.

Um eine Art Brat-Teller zuzubereiten, kommen jeweils zwei Spiegeleier dazu.

Und dann als eigentliche Beilage Bratkartoffeln.

Fertig ist ein sehr krosses, knuspriges Gericht, das sicherlich jedem schmeckt.

Für 2 Personen

- 400 g vorgegarter Pansen
- 4 Eier
- 8 Kartoffeln
- Steak-Gewürzmischung
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.



Alles kross und knusprig gebraten

Kartoffeln schälen und in grobe Stücke zerkleinern.

Wasser in einem Topf erhitzen, leicht salzen und Kartoffeln darin 10–12 Minuten garen. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Vorgegarten Pansen in kurze, dicke Streifen schneiden.

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen.

Kartoffeln darin unter mehrmaligem Wenden etwa 10 Minuten kross und knusprig braten. Salzen und pfeffern.

Herausnehmen, in eine Schüssel geben und warmhalten.

Butter in der gleichen Pfanne erhitzen und Pansen darin ebenfalls unter mehrmaligem Rühren etwa 10 Minuten kross braten.

Mit Steak-Gewürzmischung und Salz würzen.

In den letzen vier Minuten der Garzeit Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen.

Vier Eierringe hineinstellen.

Eier nacheinander aufschlagen und jeweils ein Ei in einen Eierring geben. Salzen und pfeffern. Eier etwa vier Minuten braten.

Pansen auf zwei Teller verteilen.

Jeweils zwei Eier auf den Pansen geben.

Bratkartoffeln dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Pansen und Shiitake-Pilze in Whiskey-Sahne-Sauce auf Linguine



Würzig und schmackhaft

Ich liebe Innereien. Und vor allem Pansen.

Dieser wird zuerst vorgegart, indem er etwa 3–4 Stunde in einem Gemüsefond gegart wird.

Dann wird er weiterverarbeitet. Oder portionsweise für weitere Gerichte eingefroren.

In diesem Fall brate ich ihn in Olivenöl kross an.

Zusammen mit Shiitake-Pilzen. Ich mag auch diese Pilze wirklich sehr gern.

Somit habe ich als Hauptzutaten für dieses Gericht zwei Zutaten, die ich sehr schätze.

Die flüssige Sauce bilde ich mit Whiskey, mit dem ich Pansen und Pilze flambiere. Achtung beim Flambieren, je nach Menge des Whiskeys ergibt dies eine sehr große Stichflamme, mit dem man sich gern die Haare versengt.

Dann kommt Sahne hinzu.

Und schließlich wird noch gewürzt.

Als Beilage gibt es italienische Pasta dazu. Und zwar Linguine.

Lecker!

Für 2 Personen

- 300 g vorbereiteter Pansen
- 150 g Shiitake-Pilze
- 200 ml Sahne
- Scotch-Whiskey
- Salz
- weißer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 350 g Linguine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 12 Min.



Pansen in kurze, schmale Streifen schneiden.

Pilze ebenfalls in kleine Stücke schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Pansen und Pilze darin 10

Minuten kross und knusprig braten.

Währenddessen Pasta 10 Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen.

Einen guten Schluck Whiskey über den Pansen und die Pilze geben und diese damit flambieren.

Sahne dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Sauce abschmecken.

Pasta in zwei tiefe Pasta-Teller geben.

Pansen, Pilze und Sauce über die Pasta geben.

Servieren. Guten Appetit!

Ragout mit viererlei Innereie auf indischem Reis



Schmeckt hervorragend!

Ein Rezept für ein Ragout.

Aber kein Rind- oder Schweinefleisch. Sondern viererlei Innereie. Mit Herz, Magen, Niere und Leber.

Und zwar gemischt von Rind und Schwein.

Man sagt normalerweise, dass man Leber und Niere eigentlich nur kurz garen solle, da sie sonst zu fest und zäh werden.

Aber in diesem Fall kann man die Innereien ruhig zwei Stunden in einer Sauce aus Gemüsefond und Weißwein garen, sie werden dadurch sehr zwart und sind sehr schmackhaft.

Die Besonderheit ist bei diesem Ragout noch, dass ich es mit einer großen Portion feingemörsertem Kümmel würze, das man auch gern einmal für einen Rinder- oder Schweinebraten verwendet.

Als Beilage wähle ich vorgedämpften, indischen Reis in der

Packung. Er ist in wenigen Minuten gegart. Der Reis wird mit diversen indischen Gewürzen wie Koriander, Kurkuma usw. vorgegart und hat damit schon eine gelbe Farbe und einen besonderen Geschmack.

Alles in allem ein leckeres Gericht, das durch die Wahl der viererlei Innereie eine besondere Variation hat und einmal anders schmeckt als gewöhnliche Ragouts.

Für 2 Personen

- 200 g Schweineherz
- 200 vorgegarter Pansen
- 200 Schweineniere
- 200 g Rinderleber
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 EL Kümmel
- Fleischgewürz
- 300 ml Chenin blanc
- 300 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 2 Packungen vorgedämpfter indischer Reis (à 200 g)
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 2 Stdn.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Innereien in kurze, schmale Streifen schneiden. Mit Fleischgewürz würzen.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Innereien mit dem Gemüse darin anbraten.

Kümmel in einem Mörser fein mörsern. Dazugeben. Mit Salz,

Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Mit Weißwein und Fond ablöschen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur zwei Stunden schmoren.

Eine viertel Stunde vor Ende der Garzeit Sauce abschmecken. Ohne Deckel noch eine viertel Stunde reduzieren.

Kurz vor Ende der Garzeit Reis in den Packung kurz kneten, damit er etwas aufgelockert wird. Dann Packungen aufschneiden und Reis in der Packung drei Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle erhitzen.

Reis auf zwei Teller verteilen. Ragout mit viel Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Ragout mit viererlei Innereie auf Trofie



Leckeres, würziges Ragout

Ein Rezept für ein Ragout.

Aber kein Rind- oder Schweinefleisch. Sondern viererlei Innereie. Mit Herz, Magen, Niere und Leber.

Und zwar gemischt von Rind und Schwein.

Man sagt normalerweise, dass man Leber und Niere eigentlich nur kurz garen solle, da sie sonst zu fest und zäh werden.

Aber in diesem Fall kann man die Innereien ruhig zwei Stunden in einer Sauce aus Gemüsefond und Weißwein garen, sie werden dadurch sehr zwart und sind sehr schmackhaft.

Die Besonderheit ist bei diesem Ragout noch, dass ich es mit einer großen Portion feingemörsertem Kümmel würze, das man auch gern einmal für einen Rinder- oder Schweinebraten verwendet.

Als Beilage wähle ich eine kleine, dünne italienische Pasta,

die den Namen Trofie trägt.

Alles in allem ein leckeres Gericht, das durch die Wahl der viererlei Innereie eine besondere Variation hat und einmal anders schmeckt als gewöhnliche Ragouts.

Für 2 Personen

- 200 g Schweineherz
- 200 vorgegarter Pansen
- 200 Schweineniere
- 200 g Rinderleber
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 EL Kümmel
- Fleischgewürz
- 300 ml Chenin blanc
- 300 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 375 g Trofie
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 2 Stdn.



Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Innereien in kurze, schmale Streifen schneiden. Mit Fleischgewürz würzen.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Innereien mit dem Gemüse darin anbraten.

Kümmel in einem Mörser fein mörsern. Dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Mit Weißwein und Fond ablöschen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur zwei Stunden schmoren.

Eine viertel Stunde vor Ende der Garzeit Sauce abschmecken. Ohne Deckel noch eine viertel Stunde reduzieren.

Kurz vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta auf zwei Teller verteilen. Ragout mit viel Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!