

# Nudel-Topf

Nun, ich hatte überlegt, dieses Rezept mit „Putenoberschenkel-Braten und ...“ oder „Puten-Gulasch und ...“ zu benennen. Als ich das fertige Gericht jedoch in einem tiefen Pasta-Teller angerichtet hatte, sah ich, dass es jedoch trotz der Zubereitung eines Putenoberschenkels doch eher etwas mit einem Nudel-Topf gemeinsam hat.

Ich habe dieses Mal für die Pasta auf ein Convenience-Produkt zurückgegriffen. Das ich bisher so nicht kannte und auch noch nie zubereitet hatte. Es waren keine frische Pasta, sondern es war frischer Pasta-, sprich Spätzle-Teig, der sich in einer Packung befand. Diese Packung hatte unten einen breiten Rand, an dem sich Löcher befanden, die mit einer Folie zugeklebt waren. Das Prinzip war jetzt einfach, diese Folie zu entfernen, die Packung von oben herab einzurollen und somit den Spätzle-Teig in langen, dünnen Streifen direkt in kochendes, leicht gesalzenes Wasser zu geben. Man kocht diese Spätzle dann einfach noch einige Minuten, bis sie gar sind und man sie für ein Gericht verwenden kann.

Ich muss sagen, die Spätzle sind wirklich sehr gut geworden. Und sie waren sehr lecker. Ich wusste nicht, dass es ein solches Convenience-Produkt auf dem Markt zu kaufen gibt.

Vielleicht schaffe ich es ja in der nächsten Zeit auch einmal, selbst frischen Spätzle-Teig zuzubereiten und frische Spätzle vom Arbeitsbrett direkt in das kochende Wasser zu schaben.

Dazu Putenfleisch, das ich aus einem Putenoberschenkel verwende, den ich mit Zwiebeln und Knoblauch anbrate und in einer Sauce aus Crème fraîche und Wasser gare. Dann herausnehme, vom Knochen löse und grob in eine Art Gulasch zerkleinere, das ich wieder in die Sauce gebe.

[amd-zlrecipe-recipe:621]

---

# Schweine-Gulasch und Spätzle mit Senf-Sauce

Das Gulasch gab es gestern reduziert beim Discounter, weil das Verfallsdatum bald erreicht war. Also habe ich es einmal eingekauft.

Ich gare es zusammen mit sehr viel Schalotten und Knoblauchzehen, nach dem Motto für ein gutes Gulasch, bei dem man genauso viel Fleisch für das Gulasch verwendet wie Schalotten.

Die Schalotten schmelzen beim langen Garen auch zum Teil, machen die Sauce sehr sämig und auch leicht süß.

Ein herrlicher Geschmack.

Ich bereite das Gulasch in einer Sauce aus mittelscharfem Senf und Crème fraîche zu. Sie gelingt gut, man muss sie nicht einmal salzen, pfeffern oder nachwürzen und sie schmeckt sehr lecker.

Als Beilage wähle ich Spätzle, bei denen ich es mir aber einfach mache und keine frischen Spätzle vom Holzbrett schabe, sondern auf ein Convenience-Produkt aus der Tüte zurückgreife.

Auch diese sind schmackhaft und lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:561]

---

# Haschee und Maultaschen

Bei diesem Rezept treffen sich zwei Welten.

Einmal die europäische oder besser gesagt deutsche Welt mit schwäbischen Maultaschen.

Dann die arabische und asiatische Welt mit dem Haschee, das ich mit Baharat, Ingwer und Curry würze.

Die Maultaschen, als Convenience-Produkt, gelingen natürlich gut und lecker.

Und das Haschee natürlich auch, es hat aufgrund der verschiedenen Gewürze doch einen sehr leckeren und interessanten Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:552]

---

# Putenbrustfilet, Champignons und Bandnudeln

Nachdem mir das Putenbrustfilet in Rotwein-Sauce in den letzten Tagen so gut geschmeckt hat und ich davon auch noch vorrätig hatte, habe ich es es einfach nochmals zubereitet. Diesmal auch mit Champignons. Aber als weitere Beilage Bandnudeln.

Die Sauce bereite ich, wie im anderen Rezept erwähnt, fast klassisch zu. Ich verwende einen guten Merlot. Und viele Gewürze wie Sternanis, Pfefferkörner, Piment, Wacholderbeeren, Nelke, Kardamom, Chili-Schote und Lorbeerblätter, die ich in einem Gewürzsäckchen in den Merlot gebe und somit mit dem

Filet mitgare. Es ergibt eine sehr wohlschmeckende Rotwein-Sauce, die nicht nachgewürzt werden muss.

[amd-zlrecipe-recipe:550][amd-zlrecipe-recipe:550]

---

# Putenbrustfilet, Champignons und Tagliatelle

Ganz ein Rezept nach dem Motto meines Foodblogs.

Ich habe Putenbrustfilet gewählt.

Dazu als Beilage weiße Champignons, die ich zusammen mit dem Filet im Bräter im Backofen gare.

Als weitere Beilage kommt eine kleine Portion Tagliatelle hinzu. Da ich nur jeweils eine kleine Portion davon auf den Tellern drapiere, verwende ich hierfür jeweils einen Eierring, um die Pasta optisch ein wenig schön auf die Teller zu bekommen. Noch im Eierring befindlich gebe ich von der köstlichen Sauce vor dem Servieren über die Pasta.

Die Sauce bereite ich fast klassisch zu. Ich verwende einen guten Merlot. Und viele Gewürze wie Sternanis, Pfefferkörner, Piment, Wacholderbeeren, Nelke, Kardamom, Chili-Schote und Lorbeerblätter, die ich in einem Gewürzsäckchen in den Merlot gebe und somit mit dem Filet mitgare. Es ergibt eine sehr wohlschmeckende Rotwein-Sauce, die nicht nachgewürzt werden muss.

[amd-zlrecipe-recipe:549]

---

# Frikadellen und Efiche tricolore mit Curry-Sauce

Einfache, klassische Frikadellen.

Mit einer kleinen Portion Pasta als Beilage.

Dazu eine würzige Curry-Sauce. Zubereitet aus Sahne, etwas Paprika und viel Curry-Pulver.

[amd-zlrecipe-recipe:541][amd-zlrecipe-recipe:541]

---

## Efiche tricolore mit scharfer Gemüse-Sauce

Ich esse eigentlich gern scharf. Aber dieses Gericht war nach der Zubereitung fast zu scharf, so dass ich es fast nicht essen konnte. Ich habe deswegen beim Abschmecken der Sauce etwas Sahne hinzugegeben, um die Schärfe auf ein erträgliches Maß zu mildern.

Da fiel mir ein früherer, mittlerweile verstorbener Nachbar ein. Er aß gerne scharf und prahlte auch damit, dass er sehr gut Schärfe im Essen vertrage. Wir hatten einmal bei meinem früheren, türkischen Lebensmittelhändler, der mittlerweile seit einigen Jahren schon sein Geschäft verkauft hat, im Sommer ein kleines Grillfest veranstaltet. Der besagte Nachbar kam mit zwei selbst zubereiteten Spießen, auf denen sich jeweils fünf ganze Habañeros befanden. Diese grillte er.

Nachdem er jedoch ein oder zwei dieser Habañeros verspeist hatte, wurde er sehr rot im Gesicht, fing an zu schwitzen und konnte sich fast nicht auf den Beinen halten. Er ging schnurstracks geraden Weges nach Hause. Nach etwa einer Stunde kam er wieder zurück und sagte, er habe sich erst einmal hinlegen müssen. Die Habañeros waren doch etwas zu scharf und hätten ihm mächtig auf den Kreislauf geschlagen. Seitdem hat er nie wieder damit geprahlt, dass er sehr gut Schärfe im Essen vertrage.

Ich habe bei diesem Gericht eine ganze gelbe Habañero kleingeschnitten und mitgegart. Dies war vermutlich doch etwas zuviel.

Schon beim Anbraten des Gemüses merkt man, dass man eine scharfe Zutat mit verwendet hat, denn der aufsteigende Dampf des Gerichts, der in Nase und Mund gelangt, reizt sofort zum kräftigen Husten.

Man sollte auch unbedingt vorsichtig sein, mit den Fingern, mit denen man die Habañero angefasst hat, nicht an Schleimhäute an Auge, Nase oder Mund oder auch nicht in den Intimbereich zu fassen. Warum, das merkt man sofort, denn es brennt sofort.

Nichtsdestotrotz, die Sahne hat die Schärfe etwas abgemildert und die Gemüse-Sauce ist wirklich sehr schmackhaft. Es ist also doch noch ein leckeres Gericht.

Jetzt freue ich mich aber schon einmal auf die nächsten Toilettengänge, denn Sie wissen ja sicherlich auch: Scharfes Essen brennt immer zweimal. ☐

Ich frage mich aber mittlerweile , ob ich scharfe Gerichte wirklich so gern esse.

[amd-zlrecipe-recipe:540]

---

# Spinat-Raviolo mit Austern-Sauce



Leckere gefüllte Pasta

Einfaches Gericht. Sehr schnell zubereitet. In gerade einmal 4 Minuten. Und man benötigt nur zwei Zutaten für das Gericht.

Aber es schmeckt sehr lecker.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Spinat-Raviolo
- 200 ml Austern-Sauce

Zubereitungszeit: 4 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Aus dem Kochwasser nehmen und auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Austern-Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

---

## **Marinierter Putenrollbraten mit Bandnudeln**

Herrlich! Ganz ein Gericht nach dem Motto meines Foodblogs. Nudel, heiss und hos. Also Bandnudeln, Putenrollbraten und Sauce. Lecker! Ich könnte mich hineinlegen.

Für das Fleisch verwende ich einen Putenrollbraten in einem Netz. Dieser ist schon in einer Paprika-Marinade mariniert. Die restliche Marinade gebe ich zu dem Putenrollbraten in den Topf, um ein besseres Sößchen zu bilden.

Die Sauce bilde ich aus Riesling.

Und als Beilage wähle ich leckere Bandnudeln.

[amd-zlrecipe-recipe:513]

---

## **Herz-Ragout mit Reginette**

Hier habe ich einmal aus einer Innereie, und zwar Schweine-Herz, ein schönes Ragout zubereitet.



Ich schneide das Herz in kurze Streifen.

Zusätzlich gebe ich frische Champignons hinzu. Und Tomaten, die ich blanchiere und entkerne, also nur das Fruchtfleisch verwende. Die Tomaten schmelzen bei der langen Schmorzeit in der Sauce und lösen sich auf.

Wie es bei einem guten Ragout sich gehört, schmore ich das Ganze 2 Stunden lang.

Dazu gibt es als Beilage italienische Pasta, und zwar Reginette.

[amd-zlrecipe-recipe:472]

---

## **Knuspriger Pansen mit Penne Rigate in Tomaten-Sugo**

Ich liebe ja diesen knusprig und kross in Butter gebratenen Pansen. Man muss ihn gut würzen. Und dann auch unter ständigem Rühren tatsächlich 15 Minuten in Butter kross anbraten.

Damit die Knusprigkeit des Pansen bei diesem Gericht mit Pasta und Sugo nicht im Sugo verloren geht, bereite ich Pasta und Sugo zu, vermische alles gut, gebe Pasta und Sugo in zwei tiefe Pasta-Teller und gebe erst dann den knusprigen Pansen obenauf.

Und zusätzlich garniere ich das Gericht noch mit frisch geriebenem Parmesan.

Herrlich! Das ist ein wirklich sehr leckeres Gericht, das ich

gerne immer wieder zubereite und esse.

[amd-zlrecipe-recipe:463]

---

# Tortellini mit Chinakohl-Riesling-Sauce

Dies ist das sechste und letzte Rezept in der Aktion meiner Riesling-Woche. Und somit beende ich hiermit die Aktion meiner Riesling-Woche, alle Rieslinglagen sind verkostet und jeweils in einem Gericht verwendet. Nach der vielen Pasta sollte jetzt wieder einmal ein dickes Steak auf den Teller. Oder doch lieber Fisch?

Ich bereite dieses Mal eine Gemüse-Riesling-Sauce zu. Dazu verwende ich als Gemüse Chinakohl und als Riesling den Riesling „St. Remigiusberg“.

Als Pasta wähle ich original italienische Tortellini, die allerdings eine spezielle Füllung haben, nämlich rote Linsen, Zitronengras und Moringa.

Die Zwiebeln und der Knoblauch geben der Sauce eine leichte Schärfe. Aber der Riesling kommt gut zur Geltung. Und die Pasta mit der ungewöhnlichen Füllung schmeckt auch sehr gut.

Rückblickend muss ich sagen, dass mir die beiden Gerichte mit einer Brokkoli-Riesling-Sauce und einer Chinakohl-Riesling-Sauce am besten geschmeckt haben. Die Gerichte mit einer Pesto, aus Salat zubereitet, dagegen weniger.

Dieses Gericht ist übrigens vegan.

# Spaghetti mit Feldsalat-Riesling-Pesto

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

Ich bereite dieses Mal ein Gemüse-Riesling-Pesto zu. Dazu verwende ich als Gemüse Feldsalat und als Riesling den Riesling „Königsschild“. Da ich den Salat natürlich nicht gare, sondern roh mit dem Riesling verwende, wird dies keine normale Sauce, sondern eher ein Pesto.

Ich erhitze das Pesto auch nicht separat, sondern gebe einfach nur die heiße Pasta dazu, dies reicht aus, um auch die Pesto noch etwas zu erhitzen.

Als Pasta wähle ich original italienische Spaghetti.

Die Zwiebeln und das Knoblauch geben dem Pesto eine leichte Schärfe. Aber der Riesling kommt gut zur Geltung. Das Pesto hat eine gewisse Anmutung von Rahmspinat, sowohl von der Konsistenz, dem Geschmack und natürlich auch der Farbe, die das Gericht wirklich giftgrün

[Go back](#)

**Your message has been sent**



Name(erforderlich)

⚠ Warning

E-Mail (erforderlich)

⚠ Warning

Webseite

⚠ Warning

Nachricht

⚠ Warning

Warning.

Senden  
zeigt.

Dieses Gericht ist übrigens vegan.

[amd-zlrecipe-recipe:451]

---

# **Penne Rigate mit Rucola-Riesling-Pesto**

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

Ich bereite dieses Mal ein Gemüse-Riesling-Pesto zu. Dazu verwende ich als Gemüse Rucola und als Riesling den Riesling

„Karthäuser“. Da ich den Salat natürlich nicht gare, sondern roh mit dem Riesling verwende, wird dies keine normale Sauce, sondern eher ein Pesto.

Ich erhitze das Pesto auch nicht separat, sondern gebe einfach nur die heiße Pasta dazu, dies reicht aus, um auch die Pesto noch etwas zu erhitzen.

Als Pasta wähle ich original italienische Penne Rigate.

Das Pesto schmeckt dieses Mal nicht so sehr aromatisch und kräftig nach Riesling. Der Rucola selbst ist ja schon ein wenig scharf, dazu kommen noch Zwiebeln, Knoblauch und Lauchzwiebeln, die ebenfalls etwas Schärfe an das Pesto abgeben.

Dieses Gericht ist übrigens vegan.

[amd-zlrecipe-recipe:450]

---

## **Reginette mit Zucchini-Riesling-Sauce**

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

Ich bereite eine Gemüse-Riesling-Sauce zu. Dazu verwende ich als Gemüse Zucchini und als Riesling den Riesling „Löhrer Berg“.

Als Pasta wähle ich original italienische Reginette.

Die Sauce schmeckt sehr aromatisch und kräftig nach Riesling.

Ich hatte die Überlegung, die Zucchini oder sogar die Pasta direkt in Riesling zu garen. Pasta oder Zucchini würden dann noch mehr den Riesling-Geschmack annehmen. Ich bin von dieser Überlegung allerdings wieder abgekommen.

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

Und wie immer gilt das Motto, die Sauce wartet auf die Pasta, und nicht die Pasta wartet auf die Sauce. Also gibt man nach dem Garen die Pasta in die Sauce, vermischt alles gut und gibt dann Pasta mit Sauce in tiefe Pasta-Teller.

Dieses Gericht ist übrigens vegan.

[amd-zlrecipe-recipe:449]

---

## **Riccioli mit Brokkoli-Riesling-Sauce**

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

Ich bereite eine Gemüse-Riesling-Sauce zu. Dazu verwende ich als Gemüse Brokkoli und als Riesling den Riesling „Unplugged“.

Als Pasta wähle ich original italienische Riccioli.

Die Sauce schmeckt sehr aromatisch und kräftig nach Riesling.

Die Schalotten und der Knoblauch geben der Sauce ein leicht scharfes Aroma.

Und die saucensüffige Pasta nimmt sehr viel von der Sauce auf.

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

Dieses Gericht ist übrigens vegan.

[amd-zlrecipe-recipe:448]