

Ochsenziemer-Ragout mit Tortiglioni



Würziges Ragout mit Innereie mit ungewohnter Konsistenz

Mein erstes Gericht mit Ochsenziemer, also dem Penis eines Ochsen, ging schief. Das war aber auch nicht verwunderlich. Dies ist mir schon des öfteren passiert, wenn ich eine Innerei das erste Mal zubereitet habe und essen wollte.

Ochsenzimer ist nichts zum Kurzbraten. Das habe ich feststellen müssen, als ich den ersten Ochsenziemer in der Grillpfanne gegrillt habe und ihn dann im Backofen noch nachgaren ließ. Er war hart und zäh und nicht essbar.

Ich teilte dies meinem Online-Schlachter mit, der dies auch bestätigte, indem er mir einen Link für einen Penis-Eintopf

schickte. Somit also ein Rezept für langes Garen und Schmoren. Das Rezept war auf Englisch und beschrieb die Zubereitung eines traditionell jüdischen Eintopfs, das ich so auch nicht kannte oder davon wusste. Ich habe aber dieses Rezept nicht nachgekocht. Sondern einfach ein eigenes Rezept kreiert. Mit Ochsenzimer. Und den mir bekannten Zutaten für ein gutes Ragout.

Der Penis eines Ochsen scheint anders aufgebaut zu sein als der menschliche Penis. Letzterer ist ein Schwellkörper, in den bei einer Erektion Blut aus dem Körper fliesst und somit der Penis sich vergrößert und versteift. Der Ochsenzimer hat einen bestimmten Bestandteil, der an Knorpel erinnert. Es ist aber kein fester, harter Knorper, den man nicht kauen kann. Sondern ist eher eine feste Kollagenmasse. Diese wird beim Schmoren weich und man kann sie kauen. Das scheint auch kein Wunder zu sein, denn der Ochsenzimer ist immerhin etwa einen halben Meter lang. Und irgendwie muss es ein Stier ja zustande bringen, dass sein Schniedel fest und hart wird und er somit eine Kuh besamen kann.



Beim Anbraten

Ich bereite dieses Ragout mit mir bekannten Zutaten zu. Und lasse den Ochsenziemer, den ich vor dem Schmoren quer in grobe Stücke schneide, im Ragout drei Stunden schmoren. Innereien sind ja immer eine Geschmacks- und auch Einstellungssache. Viele Menschen, vielleicht besonders Frauen, würden dieses Gericht vielleicht nicht essen. Wenn man sich bewusst macht, dass man einen Penis isst. Und der Ochsenziemer schmeckt nicht wie ein Ragout aus Muskelfleisch wie Gulasch oder Geschnetzeltes. Wie schon erwähnt, scheint er leicht feste Kollagenfasern zu beinhalten. Man kann diese zwar kauen. Aber das Ragout hat so seinen eigene Konsistenz und auch Geschmack. Aber es ist eine interessante Variante einer Innereie. Die durchaus schmackhaft ist, wenn man sie nur selten zubereitet. Kalbsbries, Kalbshirn oder auch Pansen schmeckt ja auch sehr eigen und hat jeweils eine eigene Konsistenz und Geschmack.

Und außerdem liegt dieses Gericht ganz im Sinne dessen, dass

man nachhaltig zubereitet und isst. Und eben nicht nur die Edelstücke wie Filet oder Rumpsteak zubereitet und isst. Sondern eben auch einmal die weniger geschätzten Teile eines Tieres, die in diesem Fall zu den Innereien und hier den Genitalien gehören.

Bier-Gulasch mit Bandnudeln



Mit leckeren Bandnudeln

Ein Gulasch mit Pils zubereitet.

Als Fleisch verwende ich ausnahmsweise Hähnchenbrustfilets, von denen ich noch vorrätig habe und die verbraucht werden

müssen.

Die Gulasch-Sauce hat nach dem Schmoren einen leicht bitteren Geschmack nach Bier. Aber auch nach Geflügel.

Beschwipste Ente mit Fusilli

Der Trick mit der Bierdose, um eine ganze Ente im Backofen zu garen, hat ja leider nicht funktioniert.

Also bereite ich nochmals eine ganze, ausgenommene Ente in einer Bier-Sauce im Bräter im Backofen zu.

Da eine halbe Ente doch recht groß ist, passt sie nicht auf einen gewöhnlichen Teller. Ich wähle daher große Pizza-Teller.

Als Beilage gibt es Fusilli. Mit sehr viel leckerer Bier-Sauce.

Fusilli mit Basilikum-Pesto



Leckeres, originales Basilikum-Pesto

Original italienische Pasta und ein Rezept für ein originales Basilikum-Pesto.

Die Pasta ist echt italienische Fusilli.

Das Pesto besteht zum größten Teil aus Basilikum, Parmigiano Reggiano und Pinienkernen.

Als kleine Abwandlung enthält es auch Mini-Paprikas. Dazu etwas weiteres Gemüse.

Und die Pasta kommt immer in die Pesto, nicht umgekehrt.

[amd-zlrecipe-recipe:1220]

Casarecce mit Acocado-Paprika-Wurzel-Pesto



Würziges Pesto

Nochmals ein Rezept mit den Vollkornnudeln Casarecce. Sie schmecken gut.

Als Hauptzutaten für das Pesto verwende ich Avocados, Paprikas und Wurzeln. Dazu Lauchzwiebeln und Knoblauch. Natürlich eine große Portion frisch geriebener Parmigiano Reggiano. Und ein guter Schuss Rapsöl anstelle von Olivenöl.

[amd-zlrecipe-recipe:1194]

Casarecce mit Avocado-Pesto

Ein leckeres Rezept für Pasta mit Pesto.

Als Pasta wähle ich Casarecce, das sind kleine, schmale Nudeln aus Vollkornmehl.

Und für das Pesto als Hauptzutat Avocados. Diese verfeinere ich mit Lauchzwiebeln und Koblauch. Würze mit einer asiatischen Toban-Djan, die auch eine leichte Schärfe an das Pesto bringt. Und natürlich frisch geriebenem Parmigiano Reggiano. Natürlich kommt auch ein guter Schluck Öl an das Pesto, dieses Mal kein Olivenöl, sondern Rapsöl, da ich eine Flasche nativ kaltgepresstes Rapsöl gekauft habe. Das Öl ist ebenfalls sehr lecker und gibt dem Pesto etwas Sämigkeit.

[amd-zlrecipe-recipe:1186]

Hackbraten mit frischer Pappardelle und Tomaten-Sugo



Leckere, frische Pasta

Es ist das erste Mal, dass ich ein Rezept veröffentliche, das bei den drei Hauptkomponenten komplett auf drei Grundrezepte in meinem Foodblog zurückgreift.

Ich schicke Sie hiermit bei der Zubereitung des Gerichts durch drei weitere Webseiten und Rezepte.

Aber, wenn Sie die drei Hauptkomponenten zubereitet haben, sind Sie auf der sicheren Seite, denn es ist alles frisch zubereitet.

Die einzige Variation, die ich vorgenommen habe und die Sie vielleicht auch machen möchten: Ich habe in das Tomaten-Sugo noch etwas Bih-Jolokia-Pulver, also scharfes Chili-Pulver, gegeben, um dem Sugo doch einen schönen, scharfen Touch zu geben.

[amd-zlrecipe-recipe:1184]

Tortiglioni-Speck-Auflauf

Ein einfacher, leckerer Auflauf mit frischen Zutaten.

Pasta. Speck. Petersilie. Béchamel-Sauce mit Parmigiano Reggiano.

Speck und Béchamel-Sauce bringen genügend Würze mit.

Zusammen in eine Auflaufform gegeben. Und in einem Durchgang in der Mikrowelle gegart und zubereitet.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:1178]

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]

Garnelen in Weißwein-Sauce mit frischer Fettuccine

Meeresfrüchte aus dem Gefrierschrank.

Mariniert in mediterranen Kräutern.

Einfach in Butter in der Pfanne gebraten.

Mit Chardonnay eine leckere Sauce gebildet.

Dazu wieder einmal frische, leckere Pasta, die ich mit meiner Pastamaschine herstelle.

[amd-zlrecipe-recipe:1130]

Frische Penne mit Jackfrucht in Weißwein-Sauce

Erneuert ein Rezept mit frisch herstellter Pasta.

Ich stelle dieses Mal frische Penne her.

Als Besonderheit gibt es zur frischen Pasta ein Jackfrucht-

Gemüse.

Jackfrucht ist eine Frucht oder ein Gemüse, das an einem Baum wächst.

Es ähnelt von der Struktur her pulled pork, also gezupftem Schweinefleisch.

Diese Jackfrucht, die ich verwende, ist in einer Paprika-Marinade mariniert. Und schmeckt wirklich vorzüglich.

Ich verstehe es in keinster Weise, warum es Produzenten gibt, die vegetarisches Fleisch aus vegetarischen Zutaten herstellen, nur um es dann auch als „Fleisch“ zu titulieren, obwohl es doch vegetarisch ist.

Warum muss man so etwas produzieren? Und stellt nicht einfach nur Produkte aus vegetarischen Zutaten her? Wie in diesem Fall, wo man die Zutat als Jackfrucht bezeichnet, die sie ja auch ist. Obwohl sie doch von der Struktur und dem Geschmack wirklich an das genannte Schweinefleisch erinnert.

Mir unverständlich.

[amd-zlrecipe-recipe:1131]

Innereien-Taschen

Ein Rezept für Taschen aus dem Backofen mit einer Innereien-Füllung.

Für den Teig habe ich es mir einfach gemacht und fertigen Pizzateig mit Backpapier aus der Packung verwendet.

Also ein Hefeteig.

[amd-zlrecipe-recipe:1126]

Frische Innereien-Ravioli mit Olivenöl und Parmigiano Reggiano

Hier ein Rezept für frische Ravioli, die ich mit einer Farce aus Innereien, Gemüse und Gewürzen fülle.

Die selbst hergestellten Ravioli gelingen wunderbar. Nur sind die Teigplatten, die ich mit meiner Pastamachine hergestellt habe, doch eher für Lasagne geeignet, als für Ravioli. Sie sind etwas dick.

Aber die Füllung ist sehr würzig und schmeckt gut.

Ich klappe die Teigplatten mit der Füllung zusammen und presse die Ränder aufeinander. Vorsichtshalber sollte man aber die Ränder doch mit einer Gabel fest zusammendrücken, damit die Ravioli beim Garen nicht aufplatzen.

Ich lasse die Ravioli daher auch nur in ganz leicht kochendem und nicht stark sprudelnden Wasser garen, um ein Aufplatzen zu vermeiden.

Auch bei dieser gefüllten Pasta gilt wieder, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie gar.

[amd-zlrecipe-recipe:1125]

Nackenbraten in dunkler Sauce mit Garofalo

Hier ein Rezept für einen leckeren Nackenbraten, den ich in Rotwein 3 1/2 Stunden schmore.

Der Braten gelingt erwartungsgemäß sehr gut, und man braucht kein Messer, um das Fleisch zu zerteilen.

Leider hat die lange Schmorzeit und das weichgeschmorte Fleisch auch einen Nachteil: Man kann den Braten nicht mehr richtig in Scheiben schneiden und schön anrichten, da er einfach zu sehr zerfällt.

Dazu eine leckere Pastasorte als Beilage.

Und die Sauce mit Tomatenmark, Rotwein und Gewürzen gelingt natürlich hervorragend.

[amd-zlrecipe-recipe:1117]

Deutsches Osso Bucco mit

frischer Tagliatelle

Meine neue Nudelmaschine funktioniert jetzt auch beim wiederholten Mal der Pasta-Zubereitung.

Auch nach dem ersten Spüldurchgang durch die Spülmaschine.

Der Zusammenbau der Maschine nach dem Spülen ist zwar etwas schwierig, aber ich habe ihn jetzt verstanden, die Maschine funktioniert nun auch wieder nach dem Spülen und ich kann wieder schöne, leckere Pasta zubereiten.

Dieses Mal gibt es frische Tagliatelle.

Als Hauptprodukt bereite ich jedoch eine Art deutsches Osso Bucco zu.

Und zwar nicht mit Rinderbeinscheibe wie in der klassischen, italienischen Weise.

Sondern ich verwende deutsches Suppenfleisch.

Aber ich bereite das Suppenfleisch klassisch wie ein Osso Bucco zu, mit Zwiebeln, Knoblauch und etwas Suppengemüse. Dann Tomatenmark. Und die Sauce bilde ich natürlich mit trockenem Rotwein.

Für mehr Geschmack gebe ich noch einige Lorbeerblätter in die Sauce.

Ich schmore das Suppenfleisch ganze 3 1/2 Stunden.

Wie zu erwarten war, braucht man für das Fleisch kein Messer, man kann es mit der Gabel zerteilen.

Und die Sauce gelingt wirklich außerordentlich gut.

Von den herrlichen, frischen Pasta mal ganz abgesehen.

Ein passendes Rezept für mein Foodblog: Nudeln, Fleisch und

Sauce. □

[amd-zlrecipe-recipe:1111]

Frische Oregano-Pappardelle mit Olivenöl und Parmigiano Reggiano

Ich hatte ja meine Pastamaschine schon zwei Male an den Kundendienst eingeschickt, weil sie defekt war.

Beim ersten Mal wurde ein Teil ausgetauscht. Sie funktionierte zwei Mal zum Zubereiten von Pasta. Dann gab sie wieder den Geist auf.

Beim zweiten Mal wurde die Maschine komplett getauscht und ich erhielt einen neuen Artikel.

Da habe ich mich doch gleich einmal daran gemacht, wieder frische Pasta zuzubereiten.

Und beim ersten Mal klappte dies auch anstandslos.

Jetzt hoffe ich nur, dass die Maschine weiterhin ihren Dienst tut und ich des öfteren frische Pasta zubereiten kann.

Ich habe frische Pappardelle nach dem Grundrezept zubereitet.

Verfeinert habe ich die Pappardelle mit fein püriertem, frischem Oregano. Ich habe somit grüne Pasta zubereitet.

Sie ist sehr gut gelungen und sehr lecker. Mit dem guten

Olivenöl und dem Parmiagiano Reggiano gewürzt schmeckt sie außerordentlich gut.

[amd-zlrecipe-recipe:1110]