Frische Spargelsuppe mit Spargelspitzen und Eieinlage

Mit Spargelspitzen und Ei
Sie suchen noch zur Spargelsaison ein gutes Spargelrezept? Ich habe hier eines für Sie, für eine leckere Spargelsuppe.

Ich hatte ein Pfund Spargel zur Verfügung. Das war jedoch eher der Überschuss an frischem Spargel, denn ich hatte hier nur sehr, sehr dünne Spargel erstanden. Allein beim Transport nach Hause rechnete ich mit viel Spargelbruch in der Einkaufstüte.

Also entschied ich mich, den Spargel nicht zu schälen, wobei ich noch mehr Spargelbruch produziert hätte. Sondern den Spargel nur für eine Spargelsuppe auszukochen. Normalerweise verwendet man dafür nur die Schalen von frischem Spargel, den man dann anderweitig als Beilage für ein Gericht zubereitet. Und kocht die Schalen in reinem Wasser aus.

Hier bin ich dann nochmal einen anderen Weg gegangen und habe

den Spargel in selbst zubereiteter Gemüsebrühe gegart. Daher auch der leicht dunkelbraune Ton der Suppe. Diese Idee war aber nicht so gut, die Gemüsebrühe nimmt auch nach längerem Kochen nicht so sehr wie gewohnt den Spargelgeschmack an. Also bietet es sich doch an, für das Auskochen lieber nur Wasser zu verwenden und die Suppe dann einfach nur noch zu würzen.

Aber dennoch, die Suppe schmeckt. Schließlich ist sie frisch aus frischen Zutaten zubereitet. Als besonderen Pfiff lege ich die Spargelspitzen zur Seite und koche sie in der Suppe in den letzten 10 Minuten in der Suppe als Einlage mit. Den ausgekochten Spargel nehme ich natürlich nach dem langen Garen vorher mit dem Schöpflöffel vorsichtig heraus. Und als zweite Zutat kommen noch verquirlte Eier hinein, die ich vorsichtig mit dem Schneebesen einrühre.

Dann kommt noch frische, kleingeschnittene Petersilie auf die angerichtete Suppe. Und abgeschmeckt wird sie natürlich vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Mit den Lichtverhältnissen im Frühling oder Sommer ist das so eine Sache. Es ist zwar länger sonnig und auch länger hell, das ist ja sehr schön, weil man gern mehr draußen unterwegs ist. Allerdings fotografiere ich meine Foodfotos normalerweise abends bei Kunstlicht und habe den Weißabgleich in meinem Fotoapparat auch entsprechend eingestellt. Bei manchen Fotos in der jetzt helleren Jahreszeit, wenn ich diese schon früher und nicht spät abends fotografiere, habe ich leider gemischte Lichtverhältnisse, sowohl natürliches Licht durch das Küchenfenster als auch Kunstlicht von der Beleuchtung in der Küche. Das sieht man den Fotos dann leider an, wie auch in diesem Rezept, und sie sind leider nicht gut ausgeleuchtet.

Schlechte Lichtverhältnisse

Für 2 Personen:

- 1 kg sehr dünner Spargel
- 800 ml Gemüsebrühe
- 2 Eier
- frische Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Stdn.

Spargelspitzen abschneiden und in eine Schale geben.

Restlichen Spargel grob zerkleinern.

Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen, Spargelstücke hineingeben und bei geringer Temperatur zugedeckt zwei Stunden köcheln lassen.

Spargel mit dem Schöpflöffel herausnehmen.

Spargelspitzen hineingeben und nochmals 10–12 Minuten garen.

Eier in eine Schale aufschlagen, mit dem Schneebesen verquirlen und langsam, unter Rühren mit dem Schneebesen in der Brühe die Eier in dieselbe geben.

Suppe mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und abschmecken.

Eine kleine Portion Petersilie kleinwiegen.

Suppe auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit der Petersilie garnieren.

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!

Hühnerbrühe

Mit selbst zubereitetem Hühnerfond

Sicherlich wundern Sie sich, dass unter diesem Rezeptetitel gleich zwei Auflistungen von Zutaten und Zubereitungen zu finden sind.

Nun, der Rezeptetitel ist etwas zweideutig, denn man kann ihn sowohl für die zuerst zubereitete Hühnerbrühe, also den Hühnerfond, zubereitet aus einem Suppenhuhn, Gemüseabfällen und ganzen Gewürzen, verwenden. Und dann gleich darauf folgend für die Zubereitung einer gleichnamigen Hühnerbrühe, also einer Hühnersuppe, mit Hühnerfond, frischem Hähnchenfleisch und Petersilie.

Ich habe zwar schon einige Rezepte zur Zubereitung eines Gemüsefonds hier im Foodblog veröffentlicht, meines Wissens aber kein Rezept für einen Hühnerfond aus einem Suppenhuhn und Gemüseabfällen.

Ich habe übrigens für die Suppe absichtlich frisches Hähnchenbrustfilet verwendet. So richtig gar gekochtes, faseriges und zerrupftes Suppenfleisch passt zwar besser in eine Suppe als das Filet. Aber das Suppenhuhn, das ja meistens nur alte Hühner sind, die keine Eier mehr legen und auf diese Weise für ein paar Euro noch vermarktet werden, ist nach dem Garen für den Fond wirklich ausgekocht und ausgelutscht, da habe ich davon abgesehen, das Fleisch noch von den Knochen zu lösen und es für die Suppe zu verwenden.

Frisches Suppenhuhn © Rewe
Aus diesem Grund sind nun eben diese beiden Rezepte hier zusammengepackt.

Für die Brühe:

- 1 Suppenhuhn
- reichlich Gemüseabfälle
- ganze Gewürze (Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Senfkörner, Pfefferkörner, Gewürznelken, Pimentkörner, Sternanis, Kardamom)
- 3–4 l Wasser

Zubereitungszeit: Garzeit 4 Stdn.

Für die Suppe:

- 800 ml Hühnerbrühe
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 2 Hähnchenbrustfilets
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.

Für die Brühe, also den Fond:

Suppenhuhn in einen Bräter geben. Bräter rundum und obenauf mit den Gemüseabfällen auffüllen. Ganze Gewürze obenauf verteilen. Bräter mit Wasser bis zum Rand auffüllen.

Alles zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 4 Stunden köcheln lassen. Eventuell zwischendurch etwas Wasser nachfüllen.

Alle Inhalte herausnehmen und in den Bioeimer entsorgen. Brühe durch ein Küchensieb und ein frisches Küchenhandtuch in eine Schüssel geben. Portionsweise einfrieren oder für ein weiteres Gericht direkt verwenden …

Für die Brühe, also die Suppe:

Frische und leckere Suppe

… Filets längs halbieren, dann nochmals längs halbieren und dann quer in kurze, schmale Streifen schneiden.

Petersilie kleinwiegen.

Brühe in einem Topf erhitzen und Filets darin einige Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Suppe abschmecken.

Suppe auf zwei tiefe Suppenteller verteilen.

Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Herzhafter Strudel mit Tofu, Feta, Tomate und Reis

Mit herzhafter Füllung
Mögen Sie Strudel? Diese gefüllten, gebacken Gebäckteile aus dem Backofen, die man sowohl herzhaft und pikant als auch süß zubereiten kann? Süß sind Sie Ihnen sicherlich bekannt, mit Obstbelägen jeglicher Art. Aber man kann sie auch herzhaft zubereiten, mit Zutaten, die man sonst für eine Gulaschssauce, ein Pesto oder eine ähnliche Zubereitung verwendet.

Für diesen Strudel wird ein fertiger Teig, der eigentlich für eine Quiche oder Tarte gedacht ist, vom Discounter verwendet. Ich habe aus Versehen einen runden Teig gekauft, normalerweise eignet sich ein rechteckiger Teig besser für einen Strudel. Aber auch mit einem runden Teig gelingt der Strudel.

Ich konnte aus den Angaben auf der Verpackung nicht entnehmen, welcher Art der Teig ist. Es ist kein Hefeteig und auch kein

Blätterteig. Sondern ein anderer Teig, der hauptsächlich auf Weizenmehl beruht.

Als Würzung dient Paprikapulver und Cayennepfeffer. Dann natürlich noch Salz und eine Prise Zucker.

Hauptzutat für die Füllung ist Basmatireis, der verständlicherweise vorgekocht wird. Hinzu kommen noch Biotofu, Feta und Rispentomaten.

Beim fertig gebackenen Strudel tritt eine leichte Schärfe des Cayennepfeffers hervor. Und der verwendete Feta bringt eine leichte Säure durch die Lake, in die er eingelegt ist, mit. Alles in allem ein rundes, gelungenes Gericht.

Ein wenig mehr Flüssigkeit hätte die Füllung vielleicht gebraucht. Nehmen Sie einfach ein paar Rispentomaten mehr als in meinem Rezept angegeben. Oder beträufeln Sie die Füllmasse vor dem Einrollen mit etwas Olivenöl.

Wenn Sie diesen Strudel nur als Vorspeise für zwei Personen planen oder Sie haben nur wenig Appetit und wollen den Strudel nur als kleinen Snack vor dem Fernseher servieren, dann nehmen Sie nur die Hälfte der unten angegebene Zutaten. Also ein Strudelteig. Denn dann reicht ein halber Strudel pro Person. Gutes Gelingen!

Für 2 Personen:

- 2 runde Strudelteige (für Quiche/Tarte, Packung)
- 8 EL Basmatireis
- 200 g Biotofu
- 200 g Feta
- 6 Minirispentomaten
- 1/2 Topf Petersilie
- 2 TL Paprikapulver
- 1 TL Cayennepfeffer
- Salz

- Zucker
- 2 Eier

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 35 Min. bei 170 °C Umluft

Kross und knusprig gebacken

Reis in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen. Durch ein Küchensieb geben und somit das Kochwasser abschütten.

Tofu und Feta in kleine Würfel schneiden und in eine Schale geben.

Tomaten kleinschneiden und dazugeben.

Petersilie kleinwiegen und ebenfalls dazugeben.

Reis und restliche Zutaten in eine Schüssel geben. Mit Paprika, Cayennepfeffer, Salz und einer Prise Zucker würzen. Alles gut vermischen und abschmecken.

Einen Teig auf dem Backpapier auf ein Arbeitsbrett legen.

Füllmasse an einer Seite des Teigs in länglicher Form auftragen und zu einer länglichen Rolle formen. Teig über der Rolle zusammenrollen. Dann die Enden des Teigs bzw. der Rolle einschlagen, damit der Strudel geschlossen ist.

Mit dem zweiten Strudel genauso verfahren. Beide Strudel mit dem Backpapier auf ein Backblech legen.

Eier in einer Schale aufschlagen und verquirlen. Strudel auf der Oberseite mit den Eiern mit einem Backpinsel bepinseln.

Backblech mit den Strudeln die oben genannte Zeit bei der entsprechenden Temperatur auf mittlerer Eben in den Backofen geben.

Herausnehmen, jeweils quer in der Mitte halbieren, auf zwei Teller geben und servieren. Guten Appetit!

Speck-Petersilien-Knödel

Zum portionsweise Einfrieren

Sie sind sicherlich auch immer auf der Suche nach neuen Rezepten, mit denen Sie Reste verwerten können. Oder Produkte, die angebrochen sind, einer anderen als der gewohnten Verwendung zuführen zu können. Vielleicht interessiert Sie daher dieses Rezept. Es ist nur ein Rezept für eine Beilage, also nicht für ein komplettes Essen.

Und zwar für Knödel. Wie bisher bereite ich davon gleich eine größere Menge zu, die ich portionsweise für weitere Zubereitungen in anderen Gerichten einfriere.

Bei dieser Vorgehensweise habe ich einmal zwei etwas unkonventionelle Dinge miteinander vermischt. Und zwar eine frische Zubereitung. Mit einem Produkt aus der Packung. Also einem Convenienceprodukt.

Hintergrund war einfach der, dass ich drei Packungen Convenienceknödel vorrätig hatte. Aber ich wollte diese eben nicht alle nacheinander zubereiten und mit Braten, Gulasch u.a. mit einer leckeren Sauce servieren. Denn so ganz

überzeugt bin ich von diesen Knödeln im Kochbeutel auch nicht.

Also bin ich einen Mittelweg gegangen. Ich dachte mir, warum soll man den Inhalt der Kochbeutel bzw. der Kloßpackung (Pulver) nicht als Knödelteig herrichten und ihn mit einigen frischen Zutaten verfeinern. Und dann auf die altbekannte Weise Knödel zubereiten?

Also habe ich den Inhalt zweier Semmelknödelpackungen aufgeschnitten und den Inhalt in eine große Schüssel gegeben. Der Inhalt entpuppt sich auch wirklich als kleingehäckselte Schrippen, also Semmel in der süddeutschen Ausdrucksweise. Und das Pulver der Kartoffelknödelpackung habe ich ebenfalls in eine Schüssel gegeben. Dann habe ich beides mit jeweils einem halben Litter Wasser aufgefüllt, gut vermischt und etwa 30 Minuten ziegen lassen. Das ist ja zum einen auch die Zubereitung, wenn man die Knödel laut Packungsanleitung zubereitet. Und es ist zum anderen auch die Zubereitung für ganz frische Semmelknödel, da man ja die Schrippen kleingehäckselt in viel Milch vor der weiteren Zubereitung einweicht.

Knödelmasse in der Schüssel

Ich war mir nicht im klaren darüber, ob diese Convenienceknödel irgend ein Bindemittel haben, damit sie beim Garen nicht auseinanderfallen. Ich gehe aber davon aus, dass sie Eipulver, Stärke oder irgend ein anderes Bindemittel in Pulverform enthalten.

Ich bin dann dazu übergegangen und habe weitere Reste verwertet. Eine Packung veganer Speck. Und ein Stück (normaler) italienischer Bauchspeck. Beides wurde kleingeschnitten in die Knödelmasse gegeben. Dann ein Topf Petersilie, kleingewiegt. Schließlich noch viel Salz und schwarzer Pfeffer. Und fertig ist die Knödelmasse, als hätte ich die Knödel gänzlich frisch aus frischen Zutaten zubereitet. Gerade der italienische Pancetta ist so lecker und würzig, dass ich schon beim Zuschneiden einige Stücke davon genascht habe. Er macht die Knödel auf alle Fälle sehr würzig.

Der Knödeltest – einen einzelnen Knödel als erstes in das nur

noch siedende Wasser geben und prüfen, ob er kompakt bleibt oder ob er mangels Bindung auseinanderfällt – wurde erfolgreich absolviert. Die Knödelmasse hält, auch ohne Zugabe von zusätzlichen Eiern. Also muss irgend ein Bindemittel, wie ich oben schon schrieb, enthalten sein.

Und so habe ich aus einem Convenienceprodukt zusammen mit frischen Zutaten leckere Knödel zubereitet. Und sie portionsweise in Gefrierbeuteln im Gefrierschrank für die weitere Verwendung eingefroren. Als nächstes schwebt mir so ein richtig leckeres Gulasch mit Knödeln vor …

Für etwa 12–14 Knödel:

- 2 Packungen Semmelknödel (à 6 Knödel)
- 1 Packung Kartoffelknödel (Pulver für 6 Knödel)
- 100 g veganer Speck
- 100 g italienischer Pancetta
- 1 Topf Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 1 l Wasser

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 40 Min. | Garzeit pro Durchgang 20 Min.

Leckere, würzige Knödel

Knödelbeutel aufschneiden und Masse in eine Schüssel geben. Mit einem halben Liter Wasser auffüllen, alles gut vermischen und Semmelstückchen eine halbe Stunde ziehen lassen.

Kartoffelknödelpulver ebenfalls in eine Schüssel geben, mit einem halben Liter Wasser auffüllen und ebenfalls eine halbe Stunde ziehen lassen.

Parallel dazu Speck in kurze, schmale Streifen schneiden.

Petersilie kleinwiegen.

Knödelmassen zusammen in eine Schüssel geben. Speck und Petersilie dazugeben. Sehr kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles gut mit der Hand vermischen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und salzen.

Knödeltest mit einem Knödel im nur noch siedenden Wasser

durchführen.

Knödel mit der Hand formen. In mehreren Durchgängen die Knödel jeweils 20 Minuten im siedenden Wasser garen.

Herausnehmen, abkühlen lassen und portionsweise einfrieren.

Asiatische Glasnudelsuppe

Mit Essstäbchen
Sie kennen sicherlich die Redewendung, andere Länder, andere Sitten? Vielleicht sind Ihnen dann auch Tischmanieren in asiatischen Ländern bekannt? Dazu müssen Sie eigentlich nicht einmal Urlaub in einem asiatischen Land machen. Es reicht, wenn Sie ein wirklich authentisches asiatisches Restaurant in Ihrer Satdt haben. Wenn Sie den dortigen Gästen, vornehmlich eben Asiaten, einmal beim Essen ein wenig über die Schulter

schauen, werden Sie eines sofort merken. Entgegen der Tischsitten in Deutschland ist dort nämlich Schlürfen und Schmatzen durchaus an der Tagesordnung und gehört sogar zum guten Ton am Tisch dazu.

Diese Suppe, eine Anlehnung an die vor kurzem zubereitete Ramen, habe ich mit Glasnudeln zubereitet. Und dazu noch Schweinebauch und Butternusskürbis.

Dann habe ich aus meinem Keller asiatisches Besteck, sprich Essstäbchen und Ablegeblock für die Stäbchen, reaktiviert. Und somit diese Suppe ganz im asiatischen Stil gegessen. Das bedeutet einfach, dass man zuerst mit den Stäbchen die festen Bestandteile aus der Suppe nimmt und verspeist. Also die Eierscheiben, die Nudeln, den Schweinebauch und den Kürbis. Übrig bleibt dann nur noch die Brühe in der Suppenschale, und diese löffelt man eben nicht brav wie in Deutschland mit dem Löffel aus der Schale. Sondern man setzt die Schale an den Mund an und schlürft die Brühe mit kräftigen Schlucken direkt aus der Schale und darf dabei eben auch noch genüsslich schmatzen.

Diese asiatische Suppe schmeckt auch mit Glasnudeln hervorragend und ist wirklich empfehlenswert für ein Nachkochen.

Für 2 Personen:

- 100 g Glasnudeln (1 Packung)
- 2 Scheiben Schweinebauch, mit Schwarte, ohne Knochen
- ein Stück Butternusskürbis
- 6 Knoblauchzehen
- 2 Eier
- 800 ml Gemüsefond
- 1 EL Fischsauce
- 1 EL dunkle Sojasauce
- Butter
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Mit leckerer Brühe
Eier mit einem spitzen Gegenstand einstechen und in kochendem Wasser 10 Minuten garen. Herausnehmen und warmhalten.

Nudeln in das gleiche heiße Wasser geben und vier Minuten ziehen lassen.

Schweinebauch quer in schmale Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Kürbis in kleine Stücke schneiden. Ebenfalls in eine Schale geben.

Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer plattdrücken und zerkleinern. In eine kleine Schale geben.

Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem Topf erhitzen und Schweinebauch und Kürbis darin kurz anbraten. Mit dem Fond ablöschen. Nudeln dazugeben.

Fischsauce und Sojasauce dazugeben. Kurz köcheln lassen. Brühe abschmecken.

Eier pellen und in Scheiben schneiden.

Suppe auf zwei Schalen verteilen.

Knoblauch darüber streuen. Die Eierscheiben darauflegen. Mit Petersilie garnieren.

Mit Stäbchen servieren. Guten Appetit!

Ramen

Mit leckeren Mienudeln
Kennen Sie Ramen? Wenn Sie gern asiatisch Essen zubereiten oder essen gehen, sollte Ihnen dieser Begriff etwas sagen.

Ramen ist eine japanische Nudelsuppe. Es gibt wenige Städte in Deutschland, die eine hohe Bevölkerungsanzahl von Japanern unter der übrigen Bevölkerung haben, so dass es dort auch viele japanische Restaurants gibt. Und als spezielle japanische Restaurants gibt es dann dort auch Ramen-Restaurants. Also Restaurants, die sich auf die Zubereitung von japanischen Nudelsuppen spezialisiert haben.

Ich durfte dies vor sehr langer Zeit einmal erleben, als ich vor etwa 20 Jahren ein viertel Jahr in Düsseldorf lebte. Düsseldorf hat aufgrund der vielen dort ansässigen japanischen Unternehmen den höchsten Anteil an Japanern an der Bevölkerung in Deutschland. Und somit die höchste japanische Restaurantdichte.

Ich bin damals sehr gern und oft in ein japanisches Nudelrestaurant in der Nähe des Hauptbahnhofs gegangen und habe eine originale japanische Nudelsuppe gegessen. Eine große Schale japanische Nudelsuppe kostete damals etwa 10–12 €. Ich habe sie wirklich sehr gern gegessen. Und sie war natürlich sehr gut und frisch zubereitet.

Ob in dieser Ramen aus diesem Rezept wirklich auch alle originalen Zutaten einer Ramen enthalten sind, weiß ich nicht genau. Zumindest verwende ich einen frisch zubereiteten Gemüsefond für die Brühe. Dieser ist aber leider dunkel, weil ich ihn bei der Zubereitung nicht geklärt habe. Wenn Sie einen hellen Gemüsefond verwenden möchten, schauen Sie bitte im Foodblog nach. Es gibt dort auch Rezepte zum Thema „Klären“.

Des weiteren habe ich als Hauptzutaten Schweinebauch, der in der asiatischen Küche gern verwendet wird, Pak Choi und Mienudeln verwendet. Und als Würze für die Brühe Fischsauce und dunkle Sojasauce. Das sollte also somit alles gut passen.

Bei der letzten Zutat bin ich mir jedoch absolut sicher, dass sie in eine spezielle Ramen hineingehört. Und das ist das hartgekochte Ei in Scheiben, das noch warm vor dem Servieren

auf die Ramen kommt.

Als Garnitur kommt nur ein wenig frisch gewiegte Petersilie obenauf.

Schönes 6-teiliges Set Asia Bowls
Sie legen sich sicherlich auch gern einmal neues Küchengeschirr zu. Oder eventuell Geschirr aus anderen Kulturen für die ganz spezielle Präsentation von den zugehörigen Speisen auf dem Küchen- oder Esstisch. Aus diesem Grund ist diese Zubereitung auch gleichzeitig eine Präsentation meiner neuen, asiatischen Reisschalen. Denn so werden sie auf der Verpackung genannt. Sie sind aus Steingut. Schön dekoriert mit Mustern und Farben. Und ja, wozu dienen sie denn so? Als Reisschalen, Ramenschalen, Schalen für Eintöpfe und Suppen. Aber auch für das Müsli oder ein Dessert wie ein Pudding. Und sie sind natürlich schon allein bei der Zubereitung sehr praktisch, weil ich zugeschnittenes Fleisch und Gemüse immer in einer farbenfrohen Schale aufbewahren kann, bevor ich ans Kochen gehen.

Also, lassen Sie sich von diesen schönen Schalen und dem wirklich sehr leckeren Gericht verzaubern. Und kochen Sie es nach. Ich habe schon lange keine solch leckere Suppe mehr gegessen.

Für 2 Personen:

- 1/2 Portion Mienudeln (1/2 Packung, 125 g)
- 2 Scheiben Schweinebauch mit Schwarte, ohne Knochen
- 1 Pak Choi
- 800 ml Gemüsefond
- 1 EL Fischsauce
- 1 EL dunkle Sojasauce
- 2 Eier
- eine wenig frische Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 20 Min.

Leckere Ramen

Eier mit einem spitzen Gegenstand einstechen und 10 Minuten in

einem Topf mit kochendem Wasser garen.

Schweinebauch quer in schmale Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Pak Choi putzen und ebenfalls quer in schmale Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Petersilie kleinwiegen.

Nudeln in einem Topf mit kochendem Wasser 4 Minuten garen.

Fond in einem Topf erhitzen und Schweinebauch und Pak Choi darin einige Minuten kochen. Nudeln dazugeben. Mit Fischsauce und Sojasauce würzen. Brühe abschmecken.

Eier pellen und quer in Scheiben schneiden.

Ramen auf zwei Suppenschalen verteilen. Eierscheiben darauf verteilen. Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Eierspätzle mit Schinkenstreifen

Deftiger und rustikaler Teller

Sie mögen es sicherlich manchmal auch deftig und rustikal. Für solch ein Gericht bietet sich die deutsche Küche auch an. Und zwar für ein einfaches Pfannengericht.

Zubereitet aus zwei Hauptzutaten. Von denen das eine zugegebenermaßen der Einfachheit halber ein Convenienceprodukt ist. Möchten Sie es selbst zubereitet und frisch haben, können Sie die verwendeten Spätzle natürlich auch gern selbst zubereiten. Dazu kommen noch Schinkenstreifen.

Und gewürzt wird das Gericht mit den drei in Deutschland vermutlich am häufigsten verwendeten, einfachen Gewürzen: Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver. Und noch einer Prise Zucker.

Auf diese Weise haben Sie schnell ein wirklich leckeres, deftiges und rustikales Gericht. Das für die Optik einfach noch mit frischer, kleingeschnittener Petersilie garniert wird.

Übrigens, Sie haben von dem Gericht noch etwas übrig, das Sie

nicht aufessen konnten? Heben Sie es für den Folgetag auf, verfeinern Sie es mit frischen Champignons und Eiern und überbacken Sie es mit Käse wie Gouda oder Mozzarella. Schon haben Sie erneut ein deftiges und rustikales Gericht. Das sich sogar bei einer Person aus der Pfanne essen lässt.

Für 2 Personen:

- 500 g Eierspätzle (Packung)
- 200 g Speckstreifen (Packung)
- Salz
- Pfeffer
- edelsüßes Paprikapulver
- Zucker
- Petersilie
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 10 Min.

Lecker mit Nudeln und Speck

Petersilie kleinwiegen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Speckstreifen und Eierspätzle darin etwa 10 Minuten kross und knusprig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig würzen. Eine Prise Zucker dazugeben.

Auf zwei Teller verteilen.

Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Bandnudeln in Sauerrahmsauce mit Mozzarella

Mit leckerer Sauerrahmsauce

Suchen Sie manchmal auch Anregungen für leckere Saucen für Nudeln? Und wissen nicht so genau, wo Sie da fündig werden können? Ich gebe Ihnen hier mal einen Rat: Schauen Sie einmal beim Discounter oder Supermarkt in der Kühltheke nach Brotaufstrichen, möglichst pikant, herzhaft oder auch neutral, natürlich keine süßen Aufstriche wie Marmelade. Aber mit den erstgenannten kann man sich wunderbare Saucen für Nudeln zaubern, indem man diese erhitzt und wenn möglich einfach noch etwas abwandelt.

In diesem Rezept verwende ich einen Brotaufstrich aus Sauerrahm für eine Sauce für Nudeln. Eine Sauerrahmaufstrich ist natürlich nicht so ganz besonders würzig für Nudeln. Aber man kann ja noch nachhelfen. So kommt eine gute Portion Salz, schwarzer Pfeffer und Paprikapulver hinein. Das macht das Ganze schon etwas würziger.

Dann spendiere ich der Sauce noch eine Portion frische, kleingeschnittene Kräuter. Und zwar Petersilie, Basilikum und Rosmarin. Das rundet die Sauce noch etwas mehr ab.

Und schließlich gebe ich noch eine Packung kleine Mozzarellakugeln in die Sauce. Diese aber bitte nicht schmelzen, denn es soll ja keine Käsesauce werden. Sondern die Kugeln nur anschmelzen.

Noch ein Rat gleich im Anschluss: Wenn Sie den Brotaufstrich im Kochtopf für eine Sauce erhitzen, geben Sie einfach einige Esslöffel des Kochwassers der Nudeln hinzu. Das hat zwei Vorteile: Zum einen ist das Kochwasser schon gesalzen, hat also Würze, zum anderen enthält das Kochwasser auch Stärke der Nudeln und bindet somit die Sauce schön rund ab. Das ist ein alter Trick von professionellen, vorwiegend italienischen Köchen, die damit Nudelsaucen aufbereiten und verlängern.

Dann gibt man die fertig gegarten Nudeln in die Sauce, vermischt alles kräftig und serviert das Gericht in tiefen

Nudelteller. Sie werden überrascht sein, wie lecker so ein abgewandelter Brotaufstrich als Sauce für Nudeln schmecken kann.

Für 2 Personen:

- 375 g Bandnudeln
- 1 Schale Sauerrahm-Brotaufstrich (200 g)
- 1 Schale Mini-Mozzarella-Kugeln (150 g)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Paprikapulver
- Petersilie
- Basilikum
- Rosmarin

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Mit Kräutern und Gewürzen
Kräuter kleinschneiden und in eine Schale geben.

Nudeln in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 7 Minuten garen.

Nudeln durch ein Nudelsieb abschütten, dabei aber das Kochwasser auffangen.

Sauerrahm-Brotaufstrich in den gleichen Topf geben und erhitzen. 4–5 Esslöffel Kochwasser dazugeben und alles gut verrühren.

Kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Kräuter dazugeben.

Mozzarellakugeln dazugeben. Alles gut vermischen und Mozzarellakugeln einige Minuten anschmelzen lassen.

Nudeln dazugeben. Alles vermischen.

Auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Wurzeleintopf

Essen Sie in der kalten Jahreszeit, also im Herbst und Winter, auch gern einmal einen wärmenden Eintopf? Und greifen dabei gern auf saisonale Produkte zurück, die jetzt gerade verfügbar sind?

Dann wird Sie dieses Rezept sicherlich ansprechen. Es ist ein Rezept für einen Eintopf mit mehreren Wurzelsorten. Weiße Rübe – im biologischen Sinn eigentlich keine Wurzel, denn sie ist eine Rübe –, Pastinake und Wurzeln – der norddeutsche Begriff für Karotten oder Gelberrüben.

Für mehr Gehalt und Biss gebe ich zum Eintopf noch kleingeschnittenes, gemischtes Gulasch hinzu, das ich ganz zu Anfang mit Lauchzwiebel und Knoblauch kräftig anbrate, um schöne Röstaromen zu erhalten.

Für einen guten Geschmack der Gemüsebrühe, die beim langen Garen entsteht, kommen noch zahlreiche Lorbeerblätter in den Eintopf.

Aber durch das lange Garen und die vielen pflanzlichen Zutaten

entsteht eine hervorragende Gemüsebrühe, die man nur noch mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen muss. Kein Gemüsebrühpulver oder selbst zubereiteter (eingefrorener) Gemüsefond sind notwendig. Die Brühe schmeckt!

Für 2 Personen:

- 250 g gemischtes Gulasch
- 2 weiße Rüben
- 2 Pastinaken
- 2 Wurzeln
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- 10 Lorbeerblätter
- 2 l Wasser
- Salz
- weißer Pfeffer
- Zucker
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 2 1/2 Stdn.

Gulasch zerkleinern und in eine Schale geben.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und grob zerkleinern. Lauchzwiebel und Knoblauchzehen in eine Schale geben, das restliche Gemüse in eine Schüssel.

Petersilie kleinwiegen.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Gulasch, Lauchzwiebel und Knoblauch mehrere Minuten kräftig anbraten, um viele Röststoffe auf dem Topfboden zu erhalten.

Restliches Gemüse dazugeben.

Mit dem Wasser ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Petersilie und Lorbeerblätter dazugeben.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 1/2 Stunden garen.

Lorbeerblätter herausnehmen.

Brühe abschmecken.

Eintopf auf zwei tiefe Suppenteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Gebratene Forelle mit Gemüse-Mix

Ich verlege einmal das traditionelle Fischgericht von einem Freitag auf einen Sonntag. Das passt ja auch, ist doch eine gebratene Forelle doch schon etwas besonderes und daher als Sonntagsgericht durchaus geeignet.

Die Forelle wird zuerst gewaschen, dann trockengetupft und schließlich innen und außen mit Salz und Pfeffer gewürzt. Als Füllung für den Bauchraum wähle ich Knoblauch und Dill.

Und tatsächlich schmeckt die Forelle nach dem Servieren sehr kräftig nach Knoblauch. Der Dill lässt sich nur ganz leicht im Hintergrund erahnen.

Vor dem Braten in Butter wird die Dorelle natürlich noch mehliert für eine krosse, knusprige Kruste.

Die gebratene Forelle schmeckt wirklich sehr gut, sie ist à point gebraten und noch leicht glasig im Inneren Ich maße mir jedoch an, herauszuschmecken, dass es sich um Tiefkühl-Forellen gehandelt hat. Eine frische Forelle, die wenige Stunden vorher noch im Wasser geschwommen ist, würde sicherlich noch um einiges besser schmecken und munden.

Als Beilage wähle ich einen Gemüse-Mix aus Kartoffeln, Hokkaido-Kürbis und Rote Beete. Wer es etwas sämiger möchte, gart die Gemüsewürfel 10 Minuten in kochendem Wasser. Bei etwas mehr Biss wählt man eben nur 7–8 Minuten.

Für 2 Personen:

- 2 Forellen (TK-Ware)
- 1 Bund frischer Dill
- 4 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Mehl
- Butter
- 5 Kartoffeln
- ein großes Stück Hokkaido-Kürbis
- 3 Rote Beete
- etwas frische Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 10 Min.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben.

Dicke Stiele des Dills entfernen, sonst im Ganzen belassen. Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer platt drücken und kleinschneiden.

Petersilie kleinwiegen.

Forellen unter kaltem Wasser waschen und mit einem Küchenpapier trockentupfen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Bauchraum der Forellen mit Dill und Knoblauch füllen.

Mehl auf einem großen Teller verstreuen und Forellen auf beiden Seiten darin kräftig mehlieren.

Gemüse in kochendem Wasser etwa 10 Minuten garen.

Parallel dazu viel Butter in einer Pfanne erhitzen und Forellen darin 1 Minute auf jeder Seite kross anbraten. Dabei

immer wieder die Butter in der Pfanne schwenken.

Forellen zugedeckt weitere 3 Minuten auf jeder Seite bei zugedeckter Pfanne bei mittlerer Temperatur garen.

Kochwasser des Gemüses abschütten. Gemüse salzen und pfeffern. Petersilie dazugeben und alles gut vermischen.

Jeweils eine Forelle auf einen großen Teller geben. Gemüse auf die beiden Teller verteilen.

Gericht zusammen mit jeweils einem kleinen Teller für die Fischabfälle servieren.

Guten Appetit!

Paprika-Reis

Dieser Reis ist auf zweifache Weise Paprika-Reis.

Zum einen würze ich den gegarten Reis mit gemahlenem Paprika.

Zum anderen verwende ich geröstete, eingelegte Paprika aus dem Glas, die ich grob zerkleinert mit viel Knoblauch und frischer Petersilie in viel Olivenöl anbrate und dann dem Reis untermische.

Eigentlich hätte ich dieses Gericht auch als Risotto bezeichnen können. Denn im Endeffekt wird es nach der Zubereitung ein sehr schlotziges und wohlschmeckendes Reisgericht. Das einem Risotto sehr nahe kommt. Aber dann wäre eben die Zubereitung eine andere gewesen. Und ich hätte anstelle von Basmatireis einen Mittelkornreis für ein gutes Risotto gewählt.

Nichts desto trotz, der Paprika-Reis schmeckt und ist lecker. Noch dazu ist das Gericht auf diese Weise ein veganes Gericht.

Für 2 Personen:

- 1 Tasse Basmatireis
- 3 Tassen Wasser
- Salz
- 2 TL gemahlener Paprika
- 1 Glas geröstete Paprika Piquillo (400 g)
- 6 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 11 Min.

Reis in kochendem, leicht gesalzenem Wasser in einem Topf 11 Minuten garen.

Paprika grob zerkleinern.

Petersilie kleinwiegen.

Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer platt drücken und kleinschneiden.

Eine große Portion Öl in einer Pfanne erhitzen.

Paprika und Knoblauch darin mehrere Minuten gut andünsten.

Salzen und pfeffern.

Petersilie unterheben.

Wenn das Kochwasser des Reises verkocht ist, das Paprikapulver dazugeben und alles gut vermischen.

Paprika dazugeben und alles gut vermengen.

Paprika-Reis auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Shirataki mit Hackfleischbällchen und Kirsch-Tomaten in Olivenöl

Die Hackfleischbällchen gelingen wirklich hervorragend. Ich bereite sie aus Rindermett zu, also fettarmes, leicht gewürztes Hackfleisch, das in dieser Form auch roh auf einem Butterbrot gegessen werden kann. Aber hier findet es Verwendung für die Bällchen.

Als weitere Zutaten kommen Schalotte, Knoblauch, Kapern, Chili-Schote, Petersilie und Salz, Pfeffer und Zucker hinein.

Bei der Chili-Schote gilt einmal wieder der alte Filmspruch von Liselotte Pulver, Chili brennt zwei Male, einmal, wenn er in den Körper geht, und einmal, wenn er aus dem Körper herauskommt. Sie spüren es beim darauffolgenden Toilettenbesuch.

Aber die Schärfe in den Hackfleischbällchen ist erträglich, sie rundet den feinen Geschmack nur ab.

Die Bällchen werden nur einige Minuten in der Fritteuse frittiert.

Dann werden die zerkleinerten Tomaten in viel Olivenöl kurz angebraten. Die Bällchen kommen hinzu. Dann noch etwas frische, zerkleinerte Petersilie.

Und dazu die Shirataki-Nudeln, die in kochendem Wasser nur wenige Minuten Garzeit benötigen.

Vor dem Servieren noch einige Spritzer eines guten Olivenöls, in meinem Falle dieses Mal ein griechisches, darüber verteilen und servieren.

Für 2 Personen:

Für die Hackfleischbällchen:

- 250 g Rindermett
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL eingelegte Kapern (Glas)
- 2 rote Chili-Schoten
- einige Zweige frische Petersilie
- 2 Eier
- 6–8 EL Paniermehl
- Salz
- Pfeffer

- Zucker

Zusätzlich:

- 15 Kirsch-Tomaten
- einige Zweige frische Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- 400 g Shirataki (2 Packungen à 200 g)
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 6 Min.

Für die Hackfleischbällchen:

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

Mett dazugeben. Eier aufschlagen und dazugeben. Paniermehl dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Alles mit der Hand vermengen und kleine Bällchen daraus formen.

Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen. Bällchen darin 3 Minuten frittieren. Herausnehmen.

Für das Gericht:

Tomaten zerkleinern.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Tomaten darin kurz anbraten. Bällchen dazugeben. Petersilie kleinschneiden und ebenfalls dazugeben. Salzen und pfeffern.

Parallel dazu Wasser in einem Topf erhitzen, leicht salzen und Shirataki darin 3 Minuten garen.

Shirataki auf zwei tiefe Teller verteilen.

Bällchen mit Tomaten und Olivenöl darüber verteilen.

Gerichte nochmals mit etwas Olivenöl beträufeln.

Servieren. Guten Appetit!

In Butter geschwenkter Brokkoli mit Käse-Reis

Auch hier wieder ein passendes Gericht für den Sommer.

Leicht, schmackhaft, gut verdaulich und passend zur Hitze des Sommers.

Wenn Sie anstelle des Gouda und des Parmigiano Reggiano sogar noch veganen Hartkäse verwenden, haben Sie sogar ein schmackhaftes, veganes Gericht.

Die Brokkoli werden einfach in Röschen zerteilt, kurz vorgegart und dann nochmals in Butter geschwenkt.

Zum Reis kommen sowohl zwei Käsesorten als auch kleingewiegte Petersilie.

Fertig ist ein leichtes Sommergericht.

Für 2 Personen:

- 2 Brokkoli
- 1/2 Tasse Parboiled-Reis
- ein Stück Parmigiano Reggiano

- ein Stück mittelalter Gouda
- eine Portion frische Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Reis in der dreifachen, leicht gesalzenen Menge Wasser in einem Topf auf dem Herd 15 Minuten garen.

Brokkoli putzen und in kleine Röschen zerteilen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Röschen darin einige Minuten vorgaren.

Herausnehmen und in eine Schüssel geben.

Käse auf einer Küchenreibe fein in eine Schüssel reiben.

Petersilie kleinwiegen und dazugeben.

Kurz vor Ende der Garzeit eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen.

Röschen hineingeben, erhitzen und gut durch die Butter schwenken.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Reis in die Schüssel mit Käse und Petersilie geben und alles gut vermischen.

Jeweils einen Eierring auf einen Teller stellen und Reismischung hineingeben und festdrücken.

Eierringe entfernen.

Röschen auf die beiden Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Geschmälzte Herrgottsb’scheißerle mit Kalbsbrät

Leckere gefüllte Pasta

Ich möchte gern ein sehr ungewöhnliches Rezept mit Ihnen teilen. Eines, bei dem ich auf die Auflistung der Zutaten und die Beschreibung der Zubereitung verzichte.

Ich hatte eine Idee, wie ich Bratwürste anders weiterverwenden kann, ohne die Würste in gewohnter Manier zu braten oder zu grillen.

Und zwar das Brät aus den Würsten herauszunehmen und damit herrliche Herrgottsb’scheißerle zu füllen.

Das klingt ja schon einmal gut.

Zumal das Brät der Kalbs-Bratwürste, die ich verwende, sehr gut schmeckt.

Nun kam ein Hürde auf mich zu.

Ich hatte seit 2 Jahren keine Nudelmaschine mehr. Weder eine elektrische noch eine manuelle. Ich hatte vor einigen Jahren eine preiswerte elektrische Nudelmaschine bei meinem Discounter gekauft. Das hätte ich besser unterlassen sollen. Ich musste die Nudelmaschine drei Male wegen eines Defekts an den Vertrieb der Nudelmaschine zur Reparatur einsenden.

Beim dritten Mal blieb sie gleich dort und ich bekam den Kaufpreis zurückerstattet. Und meine manuelle Nudelmaschine hatte ich eben in dieser Zeit bei eBay verkauft.

Nudelteig manuell mit dem Nudelholz wollte ich nicht zubereiten.

So gelingt es leider nicht, …

Ich kam auf die Idee, Lasagneplatten vorzugaren und halbiert zu großen Herrgottsb’scheißerle-Teig umzufunktionieren.

Grundsätzlich klingt die Idee zunächst einmal nicht schlecht.

Sie hat nur einen Fehler: Vorbereitete Lasagneplatten, und dann wenige Minuten vorgegart für die weitere Verarbeitung, lassen sich nicht zusammendrücken oder kleben. Weder haften die Platten fest aneinander, wenn man sie mit dem Finger zusammendrückt. Oder letzteres sogar mit der Gabel versucht. Noch kleben sie zusammen, wenn man die Stellen zusätzlich mit verquirltem Ei bestreicht.

Den Platten fehlt einfach die Klebrigkeit eines frisch zubereiteten Nudelteigs, den mit Ei verkleben und gut zusammendrücken kann.

Somit schlug dieser Versuch fehl.

… so dann allerdings schon

Ich habe mich also dann doch daran gemacht und frischen

Nudelteig zubereitet und mit dem Nudelholz – nomen est omen – ausgerollt.

Dieser frische Teig hat eben auch die Vorteile, dass er zieh- und dehnbar ist und somit manche Lücke bei den Herrgottsb’scheißerle füllen kann, indem man den Teig einfach noch etwas dünner drückt oder entsprechen in Form zieht.

Außerdem lassen sich auch kleine Löcher in den gefüllten Herrgottsb’scheißerle leicht mit einem Stückchen Teig wieder stopfen.

Bei den Lasganeplatten hat man da eben keine Chance.

Nun, ich habe Brät von 10 Kalbs-Bratwürsten – etwa 800 g – verwendet.

Und dann noch einen halben Topf Petersilie und einen ganzen Topf Basilikum abgezupft, kleingeschnitten und in das Brät gegeben.

Dann alles mit der Hand zu einer schönen Füllung vermischt. Die Füllung in der Hand zu einer dicken, langen Rolle geformt und in sechs Teile geteilt.

Das ergibt die Füllung für die Herrgottsb’scheißerle.

Mit viel Butter

Die Zubereitung dann ist einfach.

Ich habe den Nudelteig nach meinem bewährten Rezept zubereitet. Das ergibt genau die Menge Nudelteig, wie ich sie für insgesamt 12 große Herrgottsb’scheißerle für 2 Personen benötige.

Zur Sicherheit, um Nudelteig und Brät der Herrgottsb’scheißerle zu garen, lasse ich sie 30 Minuten in nur noch siedendem Wasser ziehen. Das Wasser kocht nicht, es gibt somit keine Luftblasen und Bewegung im Wasser und die Herrgottsb’scheißerle können nicht aufplatzen.

Dann nur noch in einer großen Portion Butter in der Pfanne geschwenkt.

Und sofort serviert. Lecker!

Rindfleisch-Suppe

Mit Petersilie garniert
Bereiten Sie unbedingt diese wirklich außergewöhnlich leckere Suppe zu!

Sie benötigen dafür eine selbst frisch zubereitete Fleisch- oder Gemüsebrühe. Dieser kann natürlich auch schon vor einiger Zeit zubereitet und portionsweise für solche Zubereitungen wie diese eingefroren sein.

Dann benötigen Sie Rinder-Suppenfleisch.

Und zum Garnieren noch ein klein wenig frische Petersilie.

Die Suppe ist wirklich sehr lecker!

Für 2 Personen:

- 500 g Rinder-Suppenfleisch
- 800 ml Gemüsebrühe
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 2 Stdn.

Suppenfleisch grob zerkleinern.

Brühe in einem Topf erhitzen.

Suppenfleisch dazugeben.

Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden köcheln lassen.

Suppe abschmecken.

Petersilie kleinwiegen.

Suppe mit Fleisch auf zwei tiefe Suppenteller verteilen.

Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!