

Champignons-Omelett

Ein fast schon klassisches Gericht, zubereitet aus frischen Champignons, Petersilie und Eiern.

Ich schneide die Champignons in feine Scheiben und brate sie in viel Butter an.

Dann gebe ich frische, kleingewiegte Petersilie für etwas Farbe und Aroma hinzu.

Dann die aufgeschlagenen, in eine Schüssel gegebenen und verquirlten Eier.

Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer und Zucker.

Wichtig ist, das Omelett während des Bratens nicht zu zerstückeln oder für ein besseres Durchgaren zu verrühren. Denn dann hat man kein kompaktes Omelett mehr, sondern eben Rühreier.

Ich gebe vor dem Servieren für mehr Aroma und Geschmack etwas süß-saure Chili-Sauce über die Omeletts.

Mein Rat: Es gibt einen einfachen Trick, um ein Omelett, das auf einer Seite schon gut angebraten ist, bei dem die Möglichkeit besteht, dass es auf dieser Seite zu dunkel anbrät, und dessen obere Seite dagegen vielleicht noch leicht flüssig ist, ohne große Probleme zu wenden. Man gibt einfach einen Teller in der Größe der Pfanne umgedreht auf das Omelett und stürzt dann das Omelett mit dem Teller um, damit der Teller auf seinem Boden steht und das Omelett somit auf ihm liegt. Dann gibt man eventuell nochmals etwas Fett in die Pfanne, lässt das Omelett einfach auf der noch nicht ganz gebratenen oder teilweise flüssigen Seite in die Pfanne rutschen und gart diese Seite auch noch kurz.

[amd-zlrecipe-recipe:630]

Gemüsesuppe und Suppenfleisch

Eine sehr herzhafte Suppe, die eine volle Mahlzeit ergibt.

Und wenn bei jeder Suppe so viel leckeres, äußerst zartes Fleisch darin enthalten wäre, dann würde ich fast zu einem Suppen-Fan werden.

Zusätzlich zum Suppenfleisch gebe ich noch sechs Gemüsesorten in die Suppe.

Und die Brühe wird aus selbst zubereitetem Gemüsefond gebildet, den ich eventuell ein wenig nachwürze.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:593]

Risotto mit Shiitake und Petersilie

Ein Risotto muss schlotzig sein, es darf weder zu fest noch zu flüssig sein.

Der Mittelkornreis muss gut gegart sein, außen schön weich, innen mit einem noch festen Kern.

Deswegen bedeutet die Zubereitung eines Risotto auch immer Handarbeit von etwa 15 Minuten. Diese benötigt man, um den Risottoreis in mehreren Durchgängen bei ständigem Rühren zu garen, bis der letzte Rest von Flüssigkeit vom Reis aufgesogen

bzw. die Flüssigkeit verkocht ist.

Für den Reis verwende ich selbst zubereiteten Gemüsefond.

Der Reis muss anschließend nicht mehr gewürzt werden, ich gebe nur für eine spezielle Note noch gemahlenen Kreuzkümmel unter.

Außerdem gebe ich in den Reis noch in Streifen geschnittene Shiitake hinzu.

Und ganz kurz vor dem Servieren mische ich grob zerkleinerte, glatte Petersilie unter.

[amd-zlrecipe-recipe:579]

Hackfleisch-Gemüse-Teller

Mir hat die vor einigen Tagen bei einem asiatischen Rezept verwendete Chili-Sauce mit Kokos sehr gut geschmeckt.

Daher dachte ich, einfach ein weiteres Gericht mit dieser Chili-Sauce zuzubereiten.

Ich wählte ein eher deutsches Pfannen-Gericht, für das ich Hackfleisch und diverse Gemüsesorten verwende.

Man braucht das Gericht nicht weiter würzen, die Chili-Sauce bringt genügend Würze mit.

Eigentlich ist es ein Pfannen-Gericht, das man aus der Pfanne essen sollte. Ich habe es der Einfachheit halber jedoch auf Tellern serviert.

[amd-zlrecipe-recipe:502]

Pilz-Gemüse

Ein einfaches Gericht, schnell zubereitet, für das ich auf ein Convenience-Produkt zurückgreife.

Einfach eine halbe Packung Pilzmischung als Tiefkühlware. Etwas verfeinert mit einer Zwiebel und zwei Knoblauchzehen. Für etwas Frische kommen frische Kräuter wie Koriander, Petersilie und Basilikum hinein.

Fertig ist ein einfaches Gemüsegericht. Das auch vegan ist.

Die aus den tiefgefrorenen Pilzen austretende Flüssigkeit bildet ein kleines Sößchen, das ich noch kräftig würze und dann ein wenig einreduzieren lasse.

[amd-zlrecipe-recipe:270]

Gailthaler Speck-Pansen

Erneut ein Rezept aus dem Kochbuch „Das Innereien-Kochbuch – Alte und neue Rezepte“ von Reinhard Dippelreither.

Dieses Mal Pansen, zubereitet mit viel Speck und Zwiebeln.

Kräftig gewürzt, u.a. mit Thymian.

Dann vermischt mit kleingewiegtem Schnittlauch. Im Original-Rezept steht zwar Petersilie, aber Schnittlauch passt genauso zu diesem Gericht.

Und natürlich mit sehr viel Parmesan, der ebenfalls untergemischt wird.

Aufgrund der Menge des verwendeten Fonds ergibt das Gericht jedoch eher einen Eintopf, denn man muss es im tiefen Teller servieren.

[amd-zlrecipe-recipe:267]

Schweineherz-Steak mit Tomaten-Champignon-Gemüse

Nach den zwei Wochen der „Pasta“ nun endlich wieder ein Gericht mit Fleisch, oder besser gesagt, mit einer Innereie.

Ich bereite Schweineherz-Steaks zu, die ich einfach in Butter anbrate.

Dazu gibt es ein kleines Gemüse aus Tomaten und Champignons.

Das Gemüse verfeinere ich ein wenig mit kleingewiegter Petersilie.

Das Steak gelingt sehr gut, ist sehr schmackhaft und innen noch leicht rosé.

[amd-zlrecipe-recipe:188]

Leberwurst-Risotto mit Petersilie

[Spider_Single_Video track="17" theme_id="4" priority="1"]

Ich bereite ein Risotto nach dem Grundrezept zu, das ich jedoch nicht würze.

Während der Zubereitung des Risotto brate ich nämlich gleichzeitig in einer Pfanne ohne Fett eine Leberwurst, die ich zerkleinere. Sie wird mit dem Risotto vermischt und gibt ihm Würze.

Für etwas Farbe gebe ich noch feingehackte Petersilie hinzu.

Mein Rat: Im Rezept-Video erläutere ich die drei Regeln zum Zubereiten eines Risotto: Art des Risotto-Reises, Zubereitungsart, Servierweise.

[amd-zlrecipe-recipe:28]

Schweinekotelett



Leckere Koteletts

Ein einfaches Essen. Als Abend-Snack. Vor dem Fernseher.

Schweinefleisch soll immer gut durchgebraten sein. Ich gebe daher den Koteletts auf jeder Seite jeweils 3 Minuten.

Ich peppe die Koteletts noch etwas auf, indem ich gebratene Speckstreifen, Petersilie und Kräuterbutter auf die Koteletts gebe.

Mmmhhhh, sehr schmackhaft.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Schweinekoteletts (à etwa 200 g)
- 4 Scheiben durchwachsener Bauchspeck
- Petersilie
- 8 Scheiben Kräuterbutter
- Öl

Zubereitungszeit: 10 Min.

Petersilie kleinwiegen.

Speckscheiben quer in Streifen schneiden.

Koteletts auf jeder Seite mit Salz und Pfeffer würzen.

Pfanne ohne Fett auf einer Herdplatte erhitzen und Speckstreifen darin knusprig braten. Herausnehmen.

Öl in die gleiche Pfanne geben und Koteletts in zwei Durchgängen auf jeder Seite jeweils 3 Minuten kross anbraten. Herausnehmen, auf zwei Teller geben und warmhalten.

Koteletts mit Speckstreifen und Petersilie garnieren. Jeweils zwei Scheiben Kräuterbutter auf ein Kotelett geben. Servieren.

Rührei mit Speck



Rührei statt Omelett

Zuerst wollte ich ein einfaches Omelett zubereiten, schnell zubereitet, mit wenigen Zutaten, aber sehr schmackhaft. Aber das gelang mir nicht so ganz richtig, und ich entschied mich dazu, einfach Rührei zuzubereiten.

Ich hatte noch vier Eier vorrätig. Dazu Speck aus dem Tiefkühlschrank. Gekauft habe ich noch frische Petersilie, die

ich aber direkt in die Omelett-Masse gebe.

Ich würze mit Chili-Salz und Pfeffer für kräftige Würze.

Und abgerundet wird das Rührei noch mit chinesischer, süßer Chili-Sauce.

Zutaten für 1 Person:

- 4 Eier
- 120 g durchwachsener Bauchspeck
- 1/2 Bund Petersilie
- Chili-Salz
- Pfeffer
- süße Chili-Sauce

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5–10 Min.

Eier aufschlagen, in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verquirlen. Mit Chili-Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Petersilie kleinwiegen. In die Schüssel geben und vermischen.

Speck in kleine Würfel schneiden.

Pfanne auf einer Herdplatte erhitzen und Speck darin ohne Öl mehrere Minuten kross anbraten. Eimasse dazugeben, alles gut vermischen und einige Minuten braten. Dabei mit dem Kochlöffel zu Rührei zerrupfen.

Herausnehmen, auf einen Teller geben und Chili-Sauce darüber geben. Servieren.

Tagliatelle mit Weinkäse-Sauce



Leckere Pasta

Ein sehr schmackhaftes, aromatisches Gericht.

Ich bereite mit etwas Weinkäse eine Sauce zu. Natürlich wird die Sauce nicht mit Sahne, sondern passenderweise mit einem Weißwein abgelöscht. Ich peppe die Sauce mit in Butter gebratenen Lauchzwiebeln auf, gebe außerdem für etwas Farbe Petersilie hinzu und ganz zum Schluss vor dem Servieren noch einige Scheiben kleingeschnittenen Schinken.

Für die Pasta verwende ich nur beste italienische Tagliatell, die wirklich vorzüglich mundet.

Mein Rat: Wie immer wartet die Sauce auf die Pasta und nicht umgekehrt. Also wird die Pasta zur Sauce gegeben, untergemischt und dann in tiefen Nudeltellern serviert.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Tagliatelle
- 250 g Weinkäse
- trockener Weißwein
- 4 Lauchzwiebeln
- eine große Portion Petersilie
- 6 Scheiben roher Schinken
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden. Schinken in Streifen schneiden. Käse in kleine Würfel schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem Topf erhitzen und Lauchzwiebeln schön kross darin anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Käse dazugeben und im Wein schmelzen. Salzen und pfeffern und Sauce abschmecken.

Kurz vor dem Servieren Petersilie und Schinken dazugeben und unter die Sauce mischen.

Pasta zu der Sauce geben, gut vermischen und auf zwei tiefe Nudelteller verteilen. Servieren.

Gemüsefond



Alle Zutaten im Bräter

Da mein Vorrat an tiefgefronem Gemüsefond aufgebraucht war, musste ich mal wieder für Nachschub sorgen.

Ich gare drei Hühnerfüße für Aroma und Farbe des Fonds mit. Hühnerfüße sind zwar nicht direkt Innereien, aber sie sind ja kein (Muskel-)Fleisch und man kann sie so im weitesten Sinne zu den Innereien zählen.

Hühnerfüße sind übrigens in China sehr beliebt. Die Chinesen essen sie in Restaurants vor dem Hauptgang als Vorspeise und kauen sehr gern auf dem Knorpel herum.

Mein Rat: Nicht zu viele Wurzeln verwenden, sie machen den Fond süß.

Noch ein Rat: Ein Fond wird nie gesalzen. Er wird erst bei der engültigen Zubereitung für Saucen, Eintopf oder Suppe gesalzen.

Zutaten für etwa 3 l Fond:

- 4 Suppengrün (Sellerie, Lauch, Wurzeln)
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 2 Peperoni
- ein Stück Ingwer
- 3 Hühnerfüße

Gewürze:

- 1 TL grüne Pfefferkröner
- 1 TL gelbe Senfsaat
- 1/4 Stück Sternanis
- 2 Gewürznelken

Zubereitungszeit: 4 Stdn.

Suppengrün grob zerkleinern.

Alle Zutaten in einen großen Bräter geben. Mit Wasser auffüllen.

Bei geringer Hitze zugedeckt 4 Stunden köcheln.

Zutaten mit dem Schaumlöffel herausheben. Fond durch ein Küchensieb in eine große Schüssel geben. Nochmals durch ein frisches Küchenhandtuch in eine große Schüssel geben. Eventuell mit Eiweiß oder Klärfleisch [klären](#).

Fond portionsweise in Vorratsbehälter geben und einfrieren.

Kräuter-Tarte



Sehr schmackhaft

Ich hatte vor einiger Zeit die Idee, eine pikante Tarte mit Kräutern zuzubereiten. Das sollte gelingen. Ich verwende einfach eine klassische Füllung mit Eiern, Sahne und

geriebenem Käse. Und mische – natürlich – frische Kräuter darunter.

FrISChe Kräuter als Pflanze im Topf sind im Moment aus mir nicht bekannten Gründen schwierig zu bekommen. Ich konnte jedoch Thymian und Oregano besorgen. Und Petersilie hatte ich noch vorrätig.

Man sagt bei Basilikum, dass er eigentlich nur frisch verwendet und nicht mitgekocht oder -gebacken werden soll. Mangels weiterer Kräuter verwende ich ihn jedoch für die Füllung, denn diese Kräuter-Tarte ist ja zunächst ein Versuch und ich backe ihn mit.

Das Ergebnis zeigt mir, der Rat, nicht mit Basilikum zu kochen oder zu backen, ist falsch. Zumindest in diesem Fall der Zubereitung der Tarte. Die Füllmasse ist sehr gut geworden, alle Kräuter schön grün und die Tarte sehr wohlschmeckend.

Die Tarte hat einen leichten Touch eines Kräuter-Omeletts.

Ich ersetze bei der Füllung einen Teil der üblicherweise verwendeten Menge an geriebenem Gouda durch etwas geriebenen Parmesan für mehr Würze.

Da die Füllmenge etwas gering ist – es sind ja außer der üblichen Zutaten „nur“ Kräuter –, kann man den hochgezogenen Rand des Tarte-Bodens in der Spring-Backform etwas nach unten anpassen.

Zutaten:

Für den Teig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 200 ml Sahne

- 150 g geriebener Gouda
- 50 g geriebener Parmesan
- $\frac{1}{2}$ Topf Basilikum
- 1 Topf Petersilie
- 15 g frischer Thymian
- 15 g frischer Oregano
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 30 Min.

Blättchen vom Thymian, Oregano und Basilikum abzupfen, auf ein großes Schneidebrett geben und kleinwiegen. Petersilie ebenfalls kleinwiegen.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Gouda und Parmesan dazugeben. Kräuter hinzugeben und alles gut verrühren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Füllung in den Tarteboden in der Spring-Backform geben und auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.



Sxhöne Tarte

Herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte vorsichtig auf das Kuchengitter geben. 1–2 Stunden gut abkühlen lassen.

FrISChe Pappardelle mit Gorgonzola-Petersilie-Sauce



Pappardelle mit Sauce angerichtet

Ein schnelles und leckeres Pastagericht. Frische Pappardelle als Pasta. Und für die Sauce Gorgonzola, Sahne und etwas trockener Weißwein.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g frische Pappardelle
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Gorgonzola
- 100 ml Sahne
- trockener Weißwein
- etwas Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: 10 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Petersilie kleinwiegen. Pasta nach Anleitung zubereiten. Währenddessen Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebel und

Knoblauch darin andünsten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Sahne dazugeben. Dann den Gorgonzola. Käse bei geringer Temperatur schmelzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Petersilie untermischen. Ein wenig köcheln lassen, damit die Sauce etwas eindickt. Pasta in einem tiefen Nudelteller anrichten und Gorgonzola-Sauce darüber geben.

Brotknödel



Frisch zubereitete Speckknödel

Semmelknödel kann ich sie nicht nennen. Denn ich bereite sie nicht aus Semmeln – in Hamburg sagt man Schrippen – zu. Sondern aus einem Krustenbrot. Ich hatte noch ein halbes, vertrocknetes Krustenbrot übrig, das ich für die Knödel verwende. Es ist ein dunkles Brot, so dass die Knödel auch eine etwas dunklere Farbe bekommen. Wie ist denn eine korrekte Bezeichnung für eine solche Art der Zubereitung von Knödeln?

Vermutlich ist die Bezeichnung doch korrekt, mir fällt ein, dass in Bayern Knödel, die mit Brezeln zubereitet werden, dort auch Brez'nknödel heißen.

Ich habe Knödel auf viererlei Varianten zubereitet. Mit Speck, Champignons, Petersilie und Schnittlauch. Es wird empfohlen, mit Schnittlauch nicht zu kochen, weil er ein sehr empfindliches Kraut ist, beim Kochen grau wird und stark in sich zusammenfällt. Da ich die Knödel aber nicht koche, sondern sie in siedendem Wasser gar ziehen lasse, habe ich diese Variante mit Schnittlauch ausprobiert. Das Ergebnis ist gut, der Schnittlauch bleibt grün und zerfällt nicht. Beim Wiedererhitzen der Knödel in siedendem Wasser sollte dies so bleiben, das Anbraten von Knödelscheiben in Öl muss ich ausprobieren.

Für die Zubereitung sollte man Zeit mitbringen. Das Brot muss in der Milch einweichen und die Knödelgrundmasse muss ziehen, damit sie quillt und kompakt wird. Und bei einer solchen Menge an verwendetem Brot empfehle ich, vor dem Zubereiten der Knödel einen Test mit einem kleinen Knödel zu machen, ob die Knödelmasse hält. Dies benötigt auch wieder Zeit. Eier sind das einzige, das den Knödeln Bindung gibt. Es kommt des öfteren vor, dass man zuwenig Eier verwendet oder die Knödelmasse an sich zu flüssig ist. Dann hat man keine kompakten Knödel im Siedewasser, sondern die breiige Knödelmasse verteilt sich im Wasser. Ich habe bei dieser Zubereitung zwei Tests gefahren. Der erste Testknödel zerfiel zwar nicht beim Sieden, aber hinterher nach dem Herausnehmen mit dem Schöpflöffel, als ich ihn auf den Teller legte. Der zweite Testknödel – mit zwei Eiern und einigen Esslöffeln Paniermehl mehr – war kompakt, beim Formen, Sieden und Herausnehmen. Und des weiteren empfehle ich bei dieser Menge an Knödeln, die Zubereitung zweigleisig mit zwei großen Kochtöpfen zu machen. Jeder Siedevorgang braucht etwa 30 Minuten und es passen je nach Topfgröße 5–6 Knödel gleichzeitig in einen Topf. Schon aus diesem Grund bereitet

man die Knödel in mehreren Durchgängen hintereinander zu. Und verwendet man zwei Töpfe, halbiert dies die Zubereitungszeit.

Zutaten für Brotknödel (etwa 25 Stück):

Für die Knödelgrundmasse:

- 500 g dunkles, vertrocknetes Brot
- 1 l Milch
- 8 Eier
- 15–20 EL Paniermehl
- 3 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 TL Salz
- $\frac{1}{2}$ TL schwarzer Pfeffer
- $\frac{1}{4}$ TL gemahlener Muskat
- Margarine

Für Speckknödel:

- 70 g Speck

Für Pilzknödel:

- 5 weiße Champignons

Für Petersilienknödel:

- $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie

Für Schnittlauchknödel:

- $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. 30 Min. | Garzeit je Portion Knödel 30 Min.

Brot mit einem Brotmesser in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben, mit Milch übergießen und die Brotbrösel kräftig hineindrücken. Eventuell mit einem Teller mit einem Gewicht beschweren, damit die Brösel auch gut hineingedrückt

bleiben. 30 Minuten ziehen lassen. Dann die Brösel mit der Hand kräftig verkneten und vermischen, so dass ein sämiger Brotbrei entsteht. Den Brotbrei in ein normales oder auch Pasta-Sieb geben, die Milch ablaufen lassen und auch ausdrücken. Es empfiehlt sich, nochmals einen Teller mit einem Gewicht für einige Minuten nun über den Brotbrei zu legen, damit die Milch auch wirklich gut ausgepresst wird. Den Brotbrei in eine große Rührschüssel geben.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und klein schneiden. Margarine in einer Pfanne erhitzen und Gemüse darin einige Minuten nur andünsten. In die Schüssel zum Brotbrei geben und abkühlen lassen. Eier und Paniermehl dazugeben. Dann mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Alles sehr gut mit einem Kochlöffel oder der Hand vermengen. 30 Minuten ziehen lassen, damit die Masse etwas quellen kann und kompakt wird. Währenddessen einen großen Topf mit Wasser aufsetzen und das Wasser erhitzen.

Nun mit einem kleinen Knödel einen Test über die Bindung der Knödelmasse machen, den Knödel in das nur noch siedende Wasser geben und 30 Minuten ziehen lassen. Zerfällt der Testknödel im Wasser oder beim Herausheben auf einen Teller, noch ein/mehrere Ei/er für Bindung und entsprechend Paniermehl für Kompaktheit zur Knödelmasse geben und gut vermengen. Ebenfalls nochmal etwas ziehen lassen. Zur Sicherheit nochmals einen Test mit einem kleinen Knödel in der gleichen Weise durchführen.

Währenddessen Speck in sehr kleine Würfelchen schneiden. Pilze ebenfalls klein schneiden. Petersilie kleinwiegen und Schnittlauch kleinschneiden. Nun die Knödelmasse in etwa vier Teile teilen und in Schüsseln oder tiefe Teller geben. Am besten entsprechend der Menge der beizugebenden Zutaten die Knödelmasse verteilen. Ich hatte bei den Speck- und Pilzknödeln im Ergebnis die jeweils größere Menge, bei den Petersilien- und Schnittlauchknödeln etwas weniger. Nun jeweils Speck, Pilze, Petersilie und Schnittlauch zu je einem

Knödelmassenteil geben und gut vermengen.

Wasser im ersten Topf wieder erhitzen, einen zweiten großen Topf mit Wasser aufstellen und das Wasser erhitzen. Aus der Knödelmasse zweier Knödelvariationen für jeweils einen der beiden Töpfe mit der Hand Knödel formen. Am besten und rundesten erhält man Knödel mit leicht nassen Händen. Notfalls kann man aber auch Mehl verwenden. Aus Vorsicht gibt man die Knödel jeweils einzeln, nachdem man den Knödel geformt hat, mit einem Schaumlöffel in das nur noch siedende Wasser. Dann zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen. Dann die Knödel mit dem Schaumlöffel einzeln herausheben und auf zwei Teller geben. Das Wasser in beiden Töpfen wieder erhitzen und die gleiche Vorgehensweise mit den zwei restlichen Knödelvariationen durchführen.

Einige Knödel sofort für ein Gericht weiterverwenden und den Rest der Knödel jeweils nach Variation getrennt in jeweils einem Gefrierbeutel einfrieren.

Nackenkoteletts	mit
Kräuterbutter	und
Zwiebelbaguette	



Koteletts, medium, mit Käse, Kräuterbutter und einigen Champignons

Ich wollte heute etwas Einfaches, Schnelles zubereiten. Mir war einfach nach Fleisch, also Steak, ohne viel Drumherum oder Beilagen, die ich erst zubereiten müsste. Ein qualitativ hochwertiges, „fettes“ (Jugendsprache), aber eben teures Steak hatte ich nicht vorrätig. Aber eben noch einige Nackenkoteletts. Es heißt ja, Schweinefleisch immer gut durchzubraten. Ich gehe davon ab, es gibt die Koteletts zwar nicht rare, aber ich bereite sie medium, innen also noch etwas rosé zu.

Einen kleinen Aufwand betreibe ich, indem ich frische Kräuterbutter aus Knoblauch, Kräutern, Gewürzen und Butter zubereite, denn davon werde ich noch einige kleine Portionen einfrieren. Dann sind noch einige Champignons vorrätig, und eine halbe Mozzarellascheibe muss verwertet werden.

Und dazu einfach ein frisches Zwiebelbaguette. Schon ist der Abend gerettet.

Zutaten für 1 Person:

- 2 Nackenkoteletts vom Schwein
- 5–6 weiße Champignons
- $\frac{1}{2}$ Mozzarellakugel (60 g)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Schmalz

Für die Kräuterbutter:

- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Rosmarin
- 4–5 Zweige Basilikum
- $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
- $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
- süßes Paprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 125 g weiche Butter
- $\frac{1}{2}$ Zwiebelbaguette

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 5–6 Min.

Kräuterbutter:

Blättchen vom Rosmarin und Basilikum abzupfen. Alle Kräuter zusammen mit einem Wiegemesser sehr klein wiegen. Knoblauchzehen schälen und ebenfalls sehr klein schneiden. Kräuter und Knoblauch in eine Schale geben. Butter dazugeben, kräftig mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und mit einer Gabel kräftig vermischen. Zwei Portionen im Kühlschrank kaltstellen, die restliche Kräuterbutter portionsweise einfrieren, z.B. in Eiswürfelbehältern.

Champignons halbieren. Mozzarella in vier dünne Scheiben schneiden. Koteletts jeweils auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Schmalz in einer Pfanne erhitzen, Champignons an den Rand der Pfanne geben, Koteletts jeweils auf beiden Seiten 2 Minuten kräftig anbraten. Beim ersten Wenden gleich jeweils zwei Mozzarellascheiben auf die Steaks geben, damit der Käse

etwas schmelzen kann.

Koteletts mit dem Mozzarella auf einen Teller geben, Kräuterbutter darauf geben, Champignonshälften daneben legen und mit geschnittenem Zwiebelbaguette servieren.