Chicorée-Salat

Ein einfacher Salat, zubereitet mit Chicorée.

Für das Dressing habe ich dieses Mal saure Sahne verwendet. Anstelle Balsamico- oder Weißwein-Essig.

[amd-zlrecipe-recipe:865]

Schweine-Koteletts mit Wurzeln

Ich habe Koteletts zubereitet.

Diese brate ich auf jeder Seite zwei Minuten in der Pfanne. Damit die Koteletts mehr Aroma erhalten, gebe ich zusätzlich frischen Rosmarin und Thymian, eine zerdrückte Knoblauchzehe, einige Cocktail-Tomaten und einige Pilze mit in die Pfanne.

Die Koteletts gelingen wunderbar. Selbst, wenn sie durchgegart sein sollten, was ja bei Schweine-Fleisch geraten wird, schmecken sie saftig und lecker.

Beim Servieren bekommen die Koteletts noch jeweils eine Scheibe Kräuterbutter oben auf.

Als Beilage gibt es ein einfaches Wurzel-Gemüse. Zu diesem gebe ich eine große Menge an frischer, kleingewiegter Petersilie.

[amd-zlrecipe-recipe:810]

Weißwurst-Suppe mit Croutons

Da zur Zeit Oktoberfest in München ist, veröffentliche ich dazu passenderweise heute und morgen zwei Weißwurst-Gerichte.

Heute eine schöne Suppe mit Weißwurst.

Ich hoffe, dass der Weißwurst-Polizist, Besucher und Leser in meinem Foodblog, mit diesem Gericht einverstanden ist und es sozusagen absegnet. Denn ich habe dieses Gericht aus einer Kochsendung übernommen, die in Biergärten in Bayern spielt, wo u.a. dieses Gericht serviert wurde. Also sollte das Gericht schon authentisch sein und passen.

Ich bereite die Suppe natürlich mit selbst zubereitetem Genüsefond zu, den ich eingefroren habe. Dieser wird noch kräftig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker gewürzt.

Weißwürste bereitet man ja zu, indem man sie in voller Größe etwa 10 Minuten in siedendem Wasser ziehen lässt. Nun, ich gebe bei diesem Gericht einfach die in Scheiben geschnittenen Weißwürste in die Brühe und lasse sie dort ziehen und garen.

Frische Weißwürste sind hier im Norden nur schlecht oder auch gar nicht zu bekommen. Ich greife daher zu Weißwürsten aus der Dose, die eine gute Qualität haben.

Dazu kommt viel frische Petersilie noch in die Suppe.

Und garniert wird die Suppe mit frisch in Butter in der Pfanne gebratenen Croutons.

Hhhmmmm, lecker, die Suppe mundet sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:805]

Hühnersuppe

Dies ist eine gehaltvolle Hühnersuppe mit Einlage. Und zwar mit Hähnchenbrust-Filet.

Für die Brühe verwende ich selbst zubereiteten Hühnerfond.

Als Einlage gebe ich Hähnchenbrust-Filet hinzu, das ich zuvor gare und dann in feine Streifen zerrupfe.

Eine wirklich sehr schmackhafte Suppe, die durch die Verwendung der selbst zubereiteten Hühnerbrühe sehr viel Geschmack hat.

Die Brühe salze ich, wie ich auch bei der Zubereitung des Fond mitgeteilt habe, erst jetzt beim Erhitzen der Brühe und schmecke sie dann ab.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:714]

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 Söße̊chen, 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 tiefgefronenem 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 weitestenSinne 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
- 2Peperoni
- 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.