

Rinder-Hüftsteak mit Röstzwiebeln und Schwarze-Wurzel-Stampf

Leckere Rinder-Hüftsteaks. Schön kross in der Grill-Pfanne für viele Röstspuren medium gebraten.

Dazu Röst-Zwiebel, ebenfalls in der Grill-Pfanne kross gebraten. Oder besser gesagt, Röst-Schalotten.

Dazu als Beilage ein Stampf aus Schwarzwurzeln. Schwarzwurzeln sind, wie der Name sagt, schwarz. Aber schwarz ist eigentlich nur die Schale. Wenn sie geschält sind, sind sie weiß. Und somit ist auch das Stampf aus diesen Wurzeln weiß.

[amd-zlrecipe-recipe:937]

Rinder-Carpacchio

Frisches, rohes Rinderfilet.

Leicht angefroren. Dann in hauchdünne Scheiben geschnitten.

Serviert mit etwas Balsamico, Olivenöl und Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:909]

Gebratene Rinderleber mit Rosenkohl

Diese Innerei, gewürzt und mit Mehl bestäubt, in gutem Olivenöl gebraten, schmeckt wirklich exzellent. Da ich sie auf jeder Seite nur zwei Minuten brate, gelingt sie medium und ist noch saftig.

Als Beilage wähle ich einfach Rosenkohl, da dieser ja zur Zeit gerade Saison hat. Gewürzt wird er nur mit etwas Kräutersalz.

[amd-zlrecipe-recipe:890]

Gulasch-Kartoffel-Eintopf

Ein leckerer Eintopf, für den ich Rinder-Gulasch, Kartoffeln und diverses Gemüse verwende.

Außerdem Tomatenmark für die Sauce.

Und diese bilde ich aus selbst zubereitetem Gemüfefond, den ich portionsweise eingefroren hatte.

Verfeinert noch mit frischen Kräutern, in diesem Fall Rosmarin und Thymian.

[amd-zlrecipe-recipe:818]

Rinder-Nackensteak mit Pfifferlingen und Bohnen- Gemüse



In der Pfanne ...

Ich hatte das Glück, dass ich bei meinem Discounter sehr schöne, große, fein marmorierte Rinder-Nackensteak bekam. Das ist eigentlich etwas außergewöhnlich, da er sonst meistens nur Schweine-Nackensteaks – natur oder mariniert – im Sortiment hat.

Noch dazu sind diese Steaks wahrlich riesengroße Steaks, ein einzelnes hat immerhin mehr als 400 g an Gewicht.

Man sollte dieses Gericht wirklich nur essen, wenn man sehr großen Hunger hat. Denn ansonsten rebelliert irgendwann der

Magen.

Ich habe die Steaks noch einige Stunden in einer Kräuter-Marinade im Kühlschrank etwas durchziehen lassen.

Und brate die Steaks, die ja relativ dick sind, 4 Minuten auf jeweils jeder Seite an, das ergibt hervorragende, medium gebratene Steaks auf den Tellern. Ich gebe zum Braten der Steaks jeweils auch einige Zweige frischer Thymian und Rosmarin und eine zerquetschte Knoblauchzehe für etwas mehr Aroma in die Pfannen.

Die Steaks gelingen wirklich sehr lecker und schmackhaft und sind auch schön medium gebraten. Sie erreichen jedoch nicht die Qualität eines Rinder-Rumpsteaks oder -Filetsteaks, die von Konsistenz und Geschmack einfach viel feiner sind. Aber es sind ja auch preiswerte Nackensteaks. Die gut marmoriert sind und einige Fettstücke enthalten, die natürlich Geschmacksträger sind und mitgegessen werden.

Garniert wird das Ganze mit einer Portion Pfifferlingen, die ich allerdings aus der Dose verwende, in der Pfanne anbrate und salze. Und ich gebe die Kräuter und den Knoblauch schon beim Braten der Pfifferlinge hinzu, damit auch diese das Aroma annehmen.

Dazu gibt es als Beilage ein kleines Bohnen-Gemüse aus Buschbohnen, die ich gare, dann salze und pfeffere und auf die beiden Teller verteile. Die Bohnen schmecken köstlich und passen sehr gut zu den kross gebratenen Steaks.

[amd-zlrecipe-recipe:793]

Rinder-Carpacchio

Ein Convenience-Produkt. Feine, dünne Rindfleisch-Scheiben, angeordnet im Kreis, auf Folie, 2 Portionen pro Packung, tiefgefroren.

Aber ein gutes Produkt. Und da dieses Convenience-Produkt auch in der Gastronomie verwendet wird, kann man es durchaus kaufen, zubereiten und servieren.

Verfeinert wird es natürlich noch mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, etwas Balsamico-Essig oder Crema di Balsamico und einem guten Olivenöl.

Fertig ist der leckere, schmackhafte Abend-Snack.

[amd-zlrecipe-recipe:542]

Herz, Chinakohl und Mi-Nudeln

Dieses Mal ein selbst kreiertes, asiatisches Rezept, für das ich eine andere Innereie verwende als wie für das Rezept vor einigen Tagen mit der Rinderleber.

Ich verwende Rinderherz.

Das Herz ist ein kräftiger Muskel und wird ähnlich wie Steaks einfach nur kurzgebraten.

Wenn man es nur einige Minuten kurz anbrät, gelingt es saftig und zart.

Als weitere Zutat verwende ich Chinakohl, dessen Blätter ich quer in Streifen schneide.

Und Mi-Nudeln, die ich vorher in siedendem Wasser gare und dann zu den anderen Zutaten in den Wok gebe.

Für die Sauce verwende ich dunkle Soja- und Fisch-Sauce.

[amd-zlrecipe-recipe:532]

Leber, Chinakohl und Mi-Nudeln

Ein asiatisches Rezept. Selbst kreiert. Ich weiß nicht, ob es solch ein Gericht auch in einem China-Restaurant gibt.

Es erinnert mich an ein chinesisches, vegetarisches Gericht, der ich sehr gern esse und das ich das erste Mal vor über 30 Jahren in einem China-Restaurant in Heidelberg gegessen habe, wo ich damals lebte. Es besteht nur aus fünf Zutaten, wie auch dieses selbst kreierte Gericht. Und zwar Chinakohl, chinesische Pilze, Reis und als Würze und Sauce dunkle Soja- und Fisch-Sauce.

Dieses Rezept hier ist ähnlich, ich verwende nur eine Innereie, also Rinderleber, die ich in kurze Streifen schneide und vor dem Pfannenrühren leicht mehliere für mehr Knusprigkeit.

Dazu Chinakohl, dessen Blätter ich quer in dicke Streifen schneide. Und anstelle von Reis in oben genanntem Rezept Mi-Nudeln, die ich vor dem Pfannenrühren des Gerichts im Wok nach Anleitung in siedendem Wasser gare und dann erst zu dem Gericht im Wok dazugeben.

Für Würze und Sauce verwende ich auch dunkle Soja- und Fisch-Sauce.

Das Gericht schmeckt wirklich sehr gut und ist ausgesprochen lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:531][amd-zlrecipe-recipe:531][amd-zlrecipe-recipe:531]

Hüftsteak, Champignons und Drillinge



Mit frischen Krabben

Bei diesem Rezept habe ich für die Zubereitung der Drillinge eine andere Variante gewählt als sie nur zu garen und für Röststoffe noch in der Pfanne in Fett anzubraten. Ich frittiere sie einfach ohne vorheriges Garen in der Friteuse. Ich halbiere sie vorher, so dass sie in der Friteuse gut durchgaren und schön kross werden.

Dazu gibt es als Hauptzutat Hüftsteaks, die ich aufgrund ihrer Dicke auf jeweils jeder Seite vier Minuten kross in Fett in der Pfanne brate. Dadurch erhalte ich leckere, medium gegarte Steaks.

Gleichzeitig zum Braten der Steaks gebe ich auch Champignons im Ganzen mit in die Pfanne, die ich somit gleichzeitig darin brate.

Die Champignons sind eine kleine zusätzliche Zutat zu den Steaks, die gut dazu passen.

Ich würze die Steaks erst nach dem Braten auf den Tellern mit Steak-Pfeffer.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Rinder-Hüftsteaks (à etwa 200 g)
- 16 weiße Champignons
- 600 g Bio-Drillinge
- Steak-Pfeffer
- Salz

Zubereitungszeit: 8 Min.

Fett in der Friteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen.

Drillinge halbieren und in die Friteuse geben. Darin etwa 7–8 Minuten frittieren.

Währenddessen Öl in einer Pfanne erhitzen und Steaks darin auf jeweils jeder Seite 4 Minuten kross anbraten.

Gleichzeitig die Champignons dazugeben und auch mit anbraten.

Drillinge aus der Friteuse nehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Auf zwei Teller verteilen. Salzen.

Jeweils ein Steak auf einen Teller geben. Mit Steak-Pfeffer kräftig würzen.

Champignons auf die Teller verteilen.



Kross frittierte Drillinge

Servieren. Guten Appetit!

Gemüse-Eintopf **mit** **Beinscheibe**

Bei Eintopf denkt man zunächst an einen einfachen Gemüse-Eintopf. Mir viel frischem Gemüse. Und einem möglichst selbst zubereiteten Gemüfefond, der dem Eintopf einen kräftigen Geschmack verleiht.

Aber Eintopf ist ja ein urdeutsches Gericht. Somit kennt man auch andere Eintöpfe. Bohnen-Eintopf. Nudel-Eintopf. Oder eben ein Eintopf mit leckerem Fleisch. An Fleisch für einen Eintopf

hat man durchaus auch einige Auswahl zur Verfügung. Am geeignetsten ist da Suppenfleisch. Auch Gulasch-Fleisch eignet sich dafür. Aber man kann auch mit Beinscheiben – also einer Scheibe eines Rinderbeines mit Knochen und etwas Fleisch – einen leckeren Eintopf zubereiten. Da Beinscheiben sowieso geschmort werden müssen, bieten sie sich dazu an.

Hier ein Rezept für einen einfachen Eintopf mit Beinscheiben und viel frischem Gemüse.

Die Brühe gelingt nach 1-stündigem Garen hervorragend. Sie übernimmt einfach die Würze, die die in Fett angebratenen Beinscheiben mitbringen. Man braucht auch keinen selbst zubereiteten Gemüfefond oder Wein. Einfach nur Wasser, und die Brühe wird schmackhaft und lecker. Eventuell kann man sie noch etwas salzen.

Ich habe einfach zwei Beinscheiben gewürzt und in heißem Öl auf jeweils jeder Seite angebraten.

Als weitere Zutaten habe ich diverse Gemüsesorten gewählt, die ich gerade vorrätig hatte und die zu den Beinscheiben passen.

Mit sehr leckerer Brühe



Rumpsteaks mit Pommes frites

Es ist mal wieder so weit. Das übliche, monatliche Rezept mit Rinder-Rumpsteaks.

Ein Männer-Essen. Geballte Fleischeskraft. Mit Pommes frites

als Beilage.

Man sollte auf alle Fälle die Fettstreifen der Rumpsteaks einschneiden, sonst zieht sich das Fleisch beim Braten zusammen.

Dieses Rezept passt auch sehr gut zu dem heute gestarteten Foodblog-Event „Fleisch“.

Die Rumpsteaks gelingen bei einer Bratdauer von jeweils 2 Minuten sehr gut medium und schmecken einfach köstlich.

Ich habe für das Anrichten und Servieren einmal zwei Pizzateller zweckentfremdet, damit die beiden Rumpstekas auch gut zur Geltung kommen. Allerdings passte nun ein einzelner Teller beim Fotografieren fast nicht mehr ins Bild.

[amd-zlrecipe-recipe:501]

Haschee mit Bohnen und Salzkartoffeln

Bestimmte Gerichte, die Kindheitserinnerungen hervorrufen, wird sicherlich jeder haben.

Bei mir ist es unter anderem dieses einfache Gericht mit drei Hauptzutaten.

Ein leckeres Haschee, zubereitet nur aus Rindfleisch, verfeinert mit einem Sößchen, das ich aus einem Schuss Rießling bilde. Dazu Salzkartoffeln. Und Schnittbohnen, die ich mit etwas getrocknetem Bohnenkraut verfeinere.

Dieses Gericht stand auf der monatlichen Speisenliste meiner Mutter und gab es somit alle paar Wochen, als ich ein Kind war.

Zugegebenerweise wird meine Mutter dieses Gericht für mich und meinen Bruder sicherlich nicht mit einem Wein-Sößchen zubereitet haben. Aber lecker war es dennoch.

[amd-zlrecipe-recipe:391]

Rinder-Hüftsteak mit frischen Spätzle in Rotwein-Sauce

Auch bei diesem Rezept habe ich die Spätzle nicht selbst zubereitet. Also einen Spätzle-Teig zubereitet und die Spätzle in das kochende Wasser geschabt. Nein, aber ich habe zumindest auf frische Spätzle in der Packung zurückgegriffen. Diese werden nur einige Minuten in der Pfanne in Fett angebraten, sind also sehr schnell fertig und können serviert werden.

Die Steaks habe ich auf jeweils jeder Seite nur 2–3 Minuten kross angebraten. Ich wollte sie rare zubereiten, was auf diese Weise auch gelingt. Die Steaks sind sehr schmackhaft.

Nach dem Braten der Steaks gebe ich diese auf zwei Teller und lösche die Röststoffe in der Pfanne mit einem großen Schuss Cabernet Sauvignon ab. Daraus bilde ich dann ein leckeres Sößchen, das ich über die Spätzle gebe.

[amd-zlrecipe-recipe:383]

Rindfleisch mit Lauchzwiebeln und Mi-Nudeln

Rindfleisch. Asiatisch zubereitet. Mit Lauchzwiebeln.

Dazu Mi-Nudeln.

Für etwas Schärfe sorgen rote Chili-schoten.

Gesalzen wird das Gericht natürlich nicht. Sondern, wie es sich für ein asiatisches Gericht gehört, nur dunkle Soja-Sauce und Fisch-Sauce verwendet.

Das Gericht schmeckt sehr aromatisch und würzig, wie man es eben von asiatischen Gerichten kennt.

[amd-zlrecipe-recipe:347]

Haschee in Soja-Sauce mit Vollkorn Pennette Rigate

Dieses Mal ein einfaches Hackfleisch-Gericht. Gemischtes Hackfleisch, angebraten mit kleingeschnittener Zwiebel und Knoblauch.

Die Sauce bereite ich mit dunkler Soja-Sauce zu. Und verlängere sie ein wenig mit Wasser.

Als Beilage wähle ich Vollkorn Pennette Rigate.

Ich garniere das Gericht noch mit frischer, kleingewiegter Petersilie.

[amd-zlrecipe-recipe:302]

Frikadellen, Bratkartoffeln und Rahmspinat

Hausmannskost.

Firkadellen aus gemischtem Hackfleisch, zusätzlich Eier, Zwiebeln und Semmelbrösel. Gewürzt mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Bratkartoffeln, wie man sie einfach zubereitet. Gegarte Kartoffeln, in dünne Scheiben geschnitten, in Öl gebraten und mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Und Rahmspinat, hier ein Convenience-Produkt, also Tiefkühlware. Garniert mit einem Schuss Sahne. Sozusagen mit dem Blubb, wie man es aus der Werbung kennt.

[amd-zlrecipe-recipe:289]