Rinderleber in Rotwein-Sauce mit Kräuter-Reis

Einfach zwei Scheiben Rinderleber, gewürzt und bemehlt, in Butter gebraten.

Ich gebe den Leberscheiben auf jeder Seite etwa 2–3 Minuten, dann sind sie durchgegart, aber innen noch rosé.

Dazu ein kleines Rotwein-Söße̊chen. Die Sauce hat den Vorteil, dass sie durch das Mehl, in dem ich die Leberscheiben wende und das sich in der Pfanne befindet, gleichzeitig auch ein wenig eindickt.

Als Beilage wähle ich Kräuter-Reis, den ich mit Basmati-Reis und frischen Kräutern wie Thymian, Salbei und Rosmarin zubereite.

[amd-zlrecipe-recipe:284]

Geröstete Leber mit Salzkartoffeln

Auch dieses Rezept habe ich aus dem Innereien-Kochbuch von Reinhard Dippelreither.

Es besteht aus Rinderleber, zusammen mit Schalotten und Lauchzwiebeln, die in der Pfanne geröstet werden.

Im Original wird mit Fond abgelöscht. Ich habe jedoch Rotwein verwendet, weil ich der Meinung bin, dass er besser dazu

passt.

Dazu gibt es als Beilage Salzkartoffeln.

[amd-zlrecipe-recipe:261]

Gefüllte Frikadellen

Ich bereite recht große Frikadellen zu, die ich mit einigen Zutaten fülle.

Eine Frikadelle ist ausreichend für eine Person, da ich pro Frikadelle 250 g Hackfleisch verwende.

Dazu bilde ich ein Söße̊chen mit einem Schuss Soave.

[amd-zlrecipe-recipe:225]

Kronfleisch-Gulasch mit Champignons und Fettuccine

Kronfleisch ist das Zwerchfell von Rind oder Schwein. Es ist ein grobfaseriges Muskelfleisch, das meistens in langen Strängen vom Schlachter geliefert wird. Obwohl es Muskelfleisch ist, zählt es zu den Innereien.

Aus Kronfleisch kann man herrliches Gulasch zubereiten. Nach einer Stunde Schmorzeit ist es ganz weich und zart.

Verfeinert habe ich das Gulasch mit braunen Champignons, Schalotten und Knoblauch.

Die Sauce bilde ich aus Soave und Gemüsefond.

Ich würze das Ganze kräftig mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer.

Als Beilage wähle ich Fettuccine.

[amd-zlrecipe-recipe:213]

Rinder-Hüftsteak mit Eier-Käse-Kruste und Pommes frites

Jetzt habe ich noch ein Rinder-Hüftsteak übrig, das ich auch nochmals ein wenig variieren möchte.

Da es auch wieder ein kleines, aber dickes Hüftsteak ist, schneide ich es wieder quer ein, klappe es als Schmetterlingssteak auf und klopfe es ein wenig platt.

Dann bekommt das Hüftsteak beim Braten eine Kruste. Aus Eiern, geriebenem Gouda und für etwas Stabilität Semmelbrösel.

Bei dieser Zubereitungsart, um die dicke Paste durchzugaren, gelingt das Hüftsteak natürlich nur well done.

Dazu gibt es einfach ein wenig Pommes frites.

[amd-zlrecipe-recipe:173]

Rinder-Hüftsteak mit Speck, Tomate, Champignon und Knoblauchbutter und Kartoffel-Gemüse-Püree

Da hatte ich doch dieses Mal beim Einkaufen Pech. Ich wollte ein Rinder-Hüftsteak zubereiten und es etwas variieren, indem ich gebratene Tomatenscheiben und ein Spiegelei darauf geben wollte. Nur, es gab aufgrund des derzeitigen Lebensmittelskandals mit Eiern aus den Niederlanden keine Eier beim Discounter. Er hatte sie allesamt an den Lieferanten zurückgeschickt. Tja, also konnte ich keine Eier kaufen und somit auch kein Spiegelei zubereiten. Also musste ich nochmals variieren.

Ich entschloss mich daher, eine gebratene Speckscheibe auf das Hüftsteak zu geben. Dann einige gebratene Tomatenscheiben. Schließlich einen kleingeschnittenen, gebratenen, braunen Champignon. Und last but not least zwei Scheiben Knoblauchbutter.

Dazu gibt es ein einfaches Püree, das ich aus Kartoffeln und einigem Gemüse wie Wurzel, Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch zubereite.

Das Hüftsteak brate ich auf jeder Seite etwa 2–3 Minuten an

und bereite es somit medium zu. Es ist sehr zart und lecker.

Das Hüftsteak, das ich gekauft habe, ist recht klein, aber sehr dick. Also entschloss ich mich, es einmal quer aufzuschneiden, somit eine Art Schmetterlingssteak zuzubereiten und dieses anzubraten.

[amd-zlrecipe-recipe:172]

Bevor die Innereien kommen, zuerst noch …

… ein Rumpsteak vom Jungbullen. Rare zubereitet.

Dazu einfach ein wenig gebratenes Gemüse.

Das Rumpsteak würze ich mit Steakpfeffer. Und gebe sowohl auf das Rumpsteak als auch auf das Gemüse etwas Kräuterbutter.

Vor dem Fotografieren der Foodfotos habe ich jedoch vergessen, das Rumpsteak mit Steakpfeffer zu würzen.

[amd-zlrecipe-recipe:141]

Rind mit Lauchzwiebeln in Austern-Sauce

Ich bereite ein chinesisches Gericht zu. Als Haupt-Zutaten verwende ich Rindergulasch und Lauchzwiebeln.

Die Sauce bilde ich aus Austern-Sauce für Würze und Fisch-Sauce für Salzigkeit. Ich verlängere die Sauce mit einem Schuss Reiswein. Man kann dafür auch einen beliebigen, trockenen, südeuropäischen Weißwein verwenden. Das Ganze ergibt eine sehr würzige Sauce.

Als Beilage wähle ich Reis.

Das Rindergulasch schneide ich in kleine Stücke, so dass man sie mit den Stäbchen greifen und mundgerecht essen kann.

Als chinesisches Gericht serviere ich es natürlich in Schale mit Essstäbchen.

[amd-zlrecipe-recipe:129]

Leberkugeln mit süßer Chili-Sauce

Hier habe ich etas ausprobiert und Rinderleber mit dem Pürierstab fein püriert. Dazu gebe ich eine grobe Leberwurst. Dazu Eier für Bindung. Und noch Semmelbrösel für mehr Festigkeit.

Aus dieser Masse forme ich mit den Händen Kugeln und frittiere sie im siedenden Fett in der Friteuse.

Das Ganze serviere ich mit süßer Chili-Sauce als Abend-Snack vor dem Fernseher.

[amd-zlrecipe-recipe:97]

Ich hatte einmal wieder Appetit auf ein …

… STEAK. Eigentlich würde sich da ein wirklich großes T-Bone-Steak anbieten, das zusammen mit dem Knochen auf gut 700–800 g Gewicht kommt. Aber das würde dann aufgrund des Gewichts auch gut seine 13–14 € kosten. Das ist mir etwas zu viel.

Ich habe mich daher für ein Rinder-Steak aus dem Bug entschieden, das schon mariniert ist. Glücklicherweise war dieses Fleisch bei meinem Discounter auch gerade im Angebot, so dass ich dafür nicht sehr viel bezahlte. Das Steak hat immerhin knapp 300 g. Es bringt also doch eine ganze Menge Fleisch in die Pfanne und auf den Teller, so dass es gut zu meinem großen Appetit auf Fleisch passt.

Ich bereite das Nackensteak rare zu, und der Einfachheit halber frittiere ich es auch nur 2–3 Minuten in der Friteuse. Und als Beilage gibt es dann zum anderen einfach Pommes frites, die ich ebenfalls in der Friteuse zubereite.

Jetzt würde nur noch ein wenig Kräuterbutter zu dem

Steak passen, die ich aber leider nicht vorrätig habe.

[amd-zlrecipe-recipe:59]

Leber mit Fenchel in Whiskey-Austern-Sauce

Ein richtig asiatisches Gericht ist dies nicht unbedingt. Denn ich denke, dass das Flambieren mit Whiskey nicht unbedingt in der asiatischen Küche praktiziert wird. Aber wer sagt denn, dass man in einem Wok kein Gericht flambieren darf? Das Gericht eignet sich einfach dazu. Und zusammen mit der Austern-Sauce ergibt sich eine sehr schmackhafte Sauce.



Das Flambieren im Wok

Dies ist auch wieder eines der vielen asiatischen „Low products“ -Rezepte. Denn man braucht in diesem Fall – abgesehen vom Öl zum Anbraten und dem obligatorischen Reis – nur vier Produkte: Leber, Fenchel, Whiskey und Austern-Sauce. Fertig ist ein sehr schmackhaftes Gericht.

Mein Rat: Auch wenn das Gericht vielleicht nicht unbedingt authentisch asiatisch ist, es wird in Schalen mit Stäbchen serviert.

[amd-zlrecipe-recipe:8]

Überbackenes Hüftsteak mit Spiegelei



Lecker!
Einfache Steaks, diesmal etwas variiert mit jeweils einer Scheibe Hartkäse überbacken. Und einem Spiegelei.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Rinder-Hüftsteaks (à etwa 200 g)
- 4 Scheiben Butterkäse
- 2 Eier
- Steak-Pfeffer
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: 10 Min.

Öl in einer Pfanne erhitzen und zwei Eierringe in die Pfanne stellen. Eier aufschlagen und jeweils ein Ei in einen Eierring geben. Einige Minuten braten. Salzen und pfeffern. Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmstellen.

Nochmals Öl in die Pfanne geben und Steaks darin auf jeweils beiden Seiten 1–2 Minuten kräftig anbraten. Nach dem Wenden der Steaks zuerst mit dem Steak-Pfeffer würzen. Dann jeweils zwei Käsescheiben auf die beiden Steaks geben. Eventuell einen Deckel auf die Pfanne geben, damit der Käse schmilzt.

Steaks herausnehmen, auf zwei Teller geben und jeweils ein Spiegelei auf ein Steak geben. Mit Schrippen oder einigen Scheiben Baguette servieren.

Leber-Röllchen in Cognac-Sauce mit Bulgur



Mit Saucenspiegel
Ich hatte zwei Scheiben Leber übrig und entschied mich, daraus Röllchen zuzubereiten und sie anzubraten. Und dazu eine Cognac-Sauce zu machen. Als Beilage gibt es Bulgur.

Bei den Röllchen kann man seiner Phantasie freien Lauf lassen

und kreativ sein. Ich habe zwei Scheiben gekochten Schinken verwendet. Dazu vorher die Leberscheiben mit Senf eingestrichen. Man kann auch Speckscheiben oder zwei Scheiben geräucherten Schinken verwenden. Anstelle der von mit verwendeten Peperonis kann man, wenn man es scharf mag, auch jeweils zwei rote Chili-Schoten als Füllung verwenden. Oder man gibt in die Röllchen noch jeweils eine ScheibeHartkäse hinein. Oder, oder, oder …

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Scheiben Rinderleber (à etwa 200 g)
- 2 Scheiben gekochter Schinken
- 2 Peperoni
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- Parmesan
- 2 TL Senf
- Cognac
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- 1 Tasse Bulgur
- Küchengarn

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Bulgur nach Anleitung zubereiten.

Blöttchen vom Rosmarin abzupfen und kleinwiegen. Peperoni putzen.

Währenddessen zwei Scheiben Schinken auf ein Schneidebrett legen. Jeweils längs zwei Stücke Küchengarn unter die Schinkenscheiben ziehen. Leberscheiben darauflegen und jeweils mit etwa einem Teelöffel Senf bestreichen. Kräftig mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen. Jeweils die Hälfte der Rosmarinblättchen in die Mitte der Röllchen geben. Jeweils eine Peperoni quer in die Mitte der Röllchen geben. Röllchen

zusammenrollen und mit dem Küchengarn zusammenbinden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Röllchen auf allen Seiten kross anbraten. Es sollen sich kräftige Röstspuren auf dem Topfboden bilden. Mit einem großen Schuss Cognac ablöschen. Flambieren. Röstspuren mit dem Kochlöffel vom Topfboden lösen. Sauce salzen und pfeffern. Noch zugedeckt einige Minuten köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Röllchen herausnehmen, auf zwei Teller geben und Küchengarn entfernen. Bulgur zu den Röllchen geben. Sauce großzügig über den Bulgur geben. Servieren.

Leber-Geschnetzeltes mit Tomate-Chili-Nudeln in Rotwein-Sauce



Sehr fein

Ein feines Geschnetzeltes, mit Rinderleber zubereitet. In kurze Streifen geschnitten, nicht zu lange gegart, damit die Leber nicht trocken wird, sondern sie innen noch etwas rosé ist.

Die Sauce bereite ich aus trockenem Rotwein und Rotwein-Essig zu. Ich würze sie mit Salz, Pfeffer und Paprika-Pulver.

Für etwas Würze brate ich auch noch einige Sardellenfilets mit der Leber und den Zwiebeln an.

Dazu schmackhafte und aromatische, gewürzte Pasta.

Zutaten für 2 Personen:

- 300 g Rinderleber
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 8 Sardellenfilets (Glas)
- trockener Rotwein
- 4 EL Rotwein-Essig
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- 250 g Tomate-Chili-Nudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen. Zwiebeln in Streifen schneiden, Knoblauch kleinschneiden. Leber in kurze Streifen schneiden. Sardellenfilets grob zerkleinern.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Sardellenfilets dazugeben und mit anbraten. Leber dazugeben und kurz anbraten. Mit Essig und einem Schuss Rotwein ablöschen. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen. Verrühren und etwas köcheln lassen. Sauce

abschmecken.

Pasta in zwei tiefen Nudeltellern anrichten. Leber-Geschnetzeltes mit viel Sauce darüber geben. Alternativ mit kleingewiegter, frischer Petersilie oder etwas frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

Ragout aus Hackfleisch und Riesenmehlwürmern mit Cognac-Curry-Sahne-Sauce und Pasta



Leckeres Ragout

Eigentlich ein Pasta-Gericht, das man aufgrund der verwendeten Riesenmehlwürmern aber auch zu den Insekten-Gerichten zählen

kann. Wobei eine Menge von 50 g Riesenmehlwürmern zu 250 g Hackfleisch eigentlich nur eine kleine, weitere Zutat ist.

Ich würze die Sauce mit einer Peperoni für Schärfe. Und für etwas Säure gebe ich etwas Zitronensaft hinzu.

Die Sauce bilde ich, indem ich die angebratenen Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni und Hackfleisch und Riesenmehlwürmer mit Cognac ablösche und flambiere. Dann gebe ich Gemüsefond hinzu. Schließlich noch Schmand. Ersatzweise kann man auch Sahne verwenden. Hauptgewürz-Zutat ist natürlich der Thai-Curry.

Das Ragout ist sehr würzig, aber die neutralisierende Pasta schafft da einen abmildernden Gegensatz dazu.



Beim Flambieren

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Hackfleisch (gemischt)
- 50 g Zophobas morio (Riesenmehlwürmer)

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 orange Peperoni
- Cognac
- 150 ml Gemüsefond
- 100 ml Schmand
- 1/2 Zitrone (Saft)
- 2 EL Thai-Curry
- Salz
- Olivenöl
- 250 g Pasta

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Riesenmehlwürmer in der Verpackung für eine halbe Stunde in den Gefrierschrank geben und abtöten.

Riesenmehlwürmer herausnehmen, vom Liefersubstrat befreien und eventuell in einer Schüssel mit warmem Wasser reinigen. Auf ein Schneidebrett geben und grob zerkleinern.

Zwiebeln und Knolauchzehen schälen und kleinschneiden. Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni darin glasig dünsten. Hackfleisch und Riesenmehlwürmer dazugeben und kräftig anbraten. Mit einem grossen Schuss Cognac ablöschen und flambieren.

Fond hinzugeben. Schmand dazugeben. Zitronensaft hinzugeben. Thai-Curry ebenfalls dazugeben. Mit Salz kräftig würzen. Alles vermischen und zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta mach Anleitung zubereiten.

Sauce des Ragouts abschmecken.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben und Ragout mit viel

Sauce großzügig darüber verteilen. Alternativ mit kleingewiegter Petersilie oder etwas frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

Rinder-Hüftsteaks



Lecker
Vier Rinder-Hüftsteaks. Medium. Lecker.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Rinder-Hüftsteaks (à etwa 200 g)
- Salz
- Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: 6–8 Min.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Steaks auf beiden Seiten jeweils etwa 3–4 Minuten kross anbraten. Salzen und pfeffern.

Herusnehmen, auf zwei Teller geben und servieren.