Stierhoden-Ragout mit Kartoffelstampf

Heute habe ich ein ganz besonderes, tolles Rezept für Sie. Ich wollte es eigentlich am 1. Mai, also am Tag der Arbeit, veröffentlichen. Denn bei der Arbeit geht einem ja manchmal auch einiges auf die Eier. Somit gibt es ein Eier-Rezept. Aber keine gewöhnliche Eier. Nein, sondern Stierhoden.

Dieses Gericht ist ein sehr altes, traditionelles, aber auch ein somit sehr bewährtes Rezept.

Ich habe wieder einmal bei meinem bewährten Online-Schlachter, dem Metzger Claus Böbel auf umdiewurst.de, bestellt. Es ist nicht gerade sehr preiswert, wenn man dort Innereien bestellt. Wenn ich zu Rewe fahre und dort Innereien, die dort standardmäßig im Sortiment sind, das ist Pansen, Herz, Leber und Niere, kaufe, dann kann ich für etwa 10,– € etwa 3 kg Innereien kaufen. Der Kilopreis für diese Innereien beläuft sich somit auf nur wenige Euro.

Will ich aber einige andere, ausgefallenere Innereien, kann ich sie vor Ort nur beim Schlachter bei der Frischfleisch-Theke von Edeka bestellen. Aber das dauert zum einen einige Zeit. Und zum andern kann der Schlachter dort auch nicht alle Innereien liefern.

Bei Metzger Claus Böbel bekomme ich dagegen so gut wie alle Innereien. Bestellt habe ich Kalbs-Lunge, Kuheuter-Schnitzel, Kalbs-Hirn, Kalbs-Bries, Rinderbäckchen (dies ist zwar Muskelfleisch, aber es zählt nicht zum sonstigen Muskelfleisch, sondern ist eine Innereie) und Stierhoden. Wie erwähnt ist dies nicht sehr preiswert. Ich zahle für fast jeden Posten dieser Bestellung für etwa 200–300 g, also etwa für 1–2 Personen, schon gute 10,– €. Denn bei Kalbs-Bries kostet zum Beispiel der Kilopreis 48,– € und bei Kalbs-Hirn

der Kilopreis sogar 60,– €. Das übersteigt sogar das fast teuerste Fleisch beim Schlachter an der Frischfleisch-Theke bei Edeka, nämlich Rinderfilet für etwa 26–27,– €.

Nur eine Innereie kann Metzger Claus Böbel nach wie vor leider nicht liefern: Stierpenis.

<Korrektur: Metzger Claus Böbel hat mich gerade informiert, dass er diesen Artikel jetzt doch liefern kann. Ochsenpenis. Die nächste Bestellung bei ihm ist schon geplant.>

Aber ab und zu gebe ich das Geld gerne aus, da muss das eben einmal sein. Und ich kann daraus neue, manchmal aber auch altbewährte, aber immer sehr leckere Gerichte daraus zaubern.

Und dieses Ragout ist wirklich sehr lecker.

Und um beim Thema, also den Hoden zu bleiben: Zur Zubereitung von Hoden muss man deren Hodenhaut entfernen, bevor man dann den Hoden kleinschneiden kann. Man friert dazu den Hoden am besten ein. Dann lässt man ihn 1–2 Stunden auftauen. Dabei taut die äußere Haut auf, der Hoden selbst bleibt jedoch fest und gefroren. Und auf diese Weise kann man sehr einfach die Hodenhaut entfernen. Dann lässt man den Hoden weiter auftauen und bereitet ihn zu.

[amd-zlrecipe-recipe:1059]

Schweine-Leber-Roulade auf

Hirse

Hier habe ich einfach experimentiert.

Ich habe mit Schweine-Lebern zwei Rouladen zubereitet.

Gefüllt habe ich die Rouladen einfach quer mit Lauchzwiebel und Stangensellerie.

Dazu als Beilage Hirse.

[amd-zlrecipe-recipe:1035]

Schweine-Leber mit frischen Fettuccine

Endlich einmal wieder frische Schweine-Leber.

Schweine-Leber sollte man doch ganz durchgegart essen, deswegen brate ich sie auf jeder Seite doch drei Minuten kross an.

Normalerweise wendet man Leber vor dem Braten in Mehl, um sie knuspriger zu machen.

Ich habe darauf verzichtet, da ich die Gewürze und Röststoffe in der Pfanne mit einem Schluck Rotwein ablöschen will, um ein Sößchen für die Pasta zu bilden.

Als Beilage bereite ich mit der Nudelmaschine frische Fettuccine zu.

[amd-zlrecipe-recipe:1013]

Schweine-Gulasch mit Basmati-Reis

Ein klassisches Gulasch.

Mit Schweinefleisch. Schalotten, Lauchzwiebeln und Knoblauch. Champignons. Tomatenmark. Und einigen Gewürzen.

Für die Sauce verwende ich einen trockenen Rotwein, der dann eine dunkle Fleisch-Sauce ergibt.

Und natürlich schmore ich das Gulasch ganze zwei Stunden, damit das Fleisch beim Essen leicht zerfällt.

Einfach, schmackhaft und lecker.

Als Beilage einfacher, aber schmackhafter Basmati-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:999]

Schweineherz-Ragout mit

Calabresi

Fast wäre es ein Gericht mit zwei Hauptbestandteilen Ton in Ton in der Farbe geworden.

Denn das Schweineherz in der Rotwein-Sauce sieht leicht lila aus. Und auch die Vitelotte und die Süßkartoffel haben eine lila oder doch rote Farbe. Leider hat die weiße Pastinake die Farbe des Stampfs dann doch wieder heller gemacht, so dass eher ein leichtes Orange dabei herauskam.

Das Stampf bilde ich aus vier Zutaten, Vitelotte, Süßkartoffel, Pastinake und Wurzel. Es gelingt gut und schmeckt sehr fein.

Und warum ich das Herz-Ragout 2 1/2 Stunden schmore? Nun, zum einen wird das Schweineherz dadurch wirklich sehr zart und schmackhaft. Und zum anderen schmelzen die Zwiebeln bei dieser langen Schmorzeit in der Sauce, binden diese und geben ihr dazu noch eine leicht süße Note. Es schmeckt hervorragend.

[amd-zlrecipe-recipe:979]

Lammkeule mit Semmelknödel in Rotwein-Sauce

Die zweite halbe Lammkeule.

Wieder mit einer herrlichen Sauce zubereitet, diese aus Tomatenmark und Merlot gebildet.

Dazu ein einfaches Convenience-Produkt als Beilage, Semmelknödel aus der Packung.

Aber die Knödel schmecken sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:908]

Maisküken mit Champignons und Kroketten

Am ersten Weihnachtsfeiertag gibt es Maisküken.

Mit Champignons in einer Rotwein-Sauce gegart. Im Backofen.

Dazu noch Kroketten.

Ich pinsle die Maisküken nur mit dunkler Soja-Sauce ein.

Empfehlenswert!

[amd-zlrecipe-recipe:900]

Schweineherz-Ragout mit 4-Sorten-Stampf

Fast wäre es ein Gericht mit zwei Hauptbestandteilen Ton in Ton in der Farbe geworden.

Denn das Schweineherz in der Rotwein-Sauce sieht leicht lila

aus. Und auch die Vitelotte und die Süßkartoffel haben eine lila oder doch rote Farbe. Leider hat die weiße Pastinake die Farbe des Stampfs dann doch wieder heller gemacht, so dass eher ein leichtes Orange dabei herauskam.

Das Stampf bilde ich aus vier Zutaten, Vitelotte, Süßkartoffel, Pastinake und Wurzel. Es gelingt gut und schmeckt sehr fein.

Und warum ich das Herz-Ragout 2 1/2 Stunden schmore? Nun, zum einen wird das Schweineherz dadurch wirklich sehr zart und schmackhaft. Und zum anderen schmelzen die Zwiebeln bei dieser langen Schmorzeit in der Sauce, binden diese und geben ihr dazu noch eine leicht süße Note. Es schmeckt hervorragend.

[amd-zlrecipe-recipe:885]

Orecchiette mit Sprossen-Gemüse-Potpourri

Ein Pasta-Rezept. Aber auch vegan.

Aus einem Sprossen-Mix und Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch bilde ich die Gemüse-Sauce für die Pasta.

Die eigentliche Sauce bilde ich aus Rotwein. Und etwas chinesischer Toban-Djan-Sauce, die die Sauce würzt und leicht schärft.

Weitere Würzmittel wie Salz, Pfeffer oder Zucker sind nicht notwendig.

Eine alternative Verwendung von einem Sprossen-Mix, der dieses Mal nicht für einen Salat verwendet wird.

[amd-zlrecipe-recipe:848]

Hähnchenlebern, Katenschinken, grüner Spargel und Polenta

Hier habe ich ein wenig kreiert und variiert.

Ich verwende Lebern, die ich noch etwas zerkleinere.

Dazu kleine Katenschinken-Würfel aus der Packung, die dem Gericht etwas Würze geben.

Schließlich noch grüner Spargel, den ich einfach grob zerkleinere.

Als Beilage zu dem Gericht serviere ich Polenta aus Maismehl. Wenn ich mich richtig erinnere, ist es das erste Mal, dass ich eine Polenta zubereite. Aber ich habe Maismehl für Polenta gekauft und wollte dies unbedingt einmal zubereiten und essen.

Und siehe da, es mundet wirklich sehr gut. Also eine gelungene Alternative zu Pasta, Reis, Kartoffeln oder sogar Stampf oder Püree aus Kartoffeln oder Gemüse.

Ein kleines Sößchen bilde ich kurz vor dem Servieren mit einem Schuss Rotwein.

[amd-zlrecipe-recipe:827]

Pferdebraten in Rotwein-Sauce, Kartoffelstampf und Buschbohnen

Dieser Pferdebraten gelingt sehr gut! Da Pferdebraten ein Fleisch zum Langgaren, also Schmoren ist, schmore ich diesen drei Stunden in der Sauce in einem Topf auf dem Herd. Ich habe von einer Zubereitung im Bräter im Backofen Abstand genommen und diese Zubereitungsweise gewählt.

Die Sauce bilde ich aus Tomatenmark und einem guten Rotwein.

Ich gebe diese Mal die ganzen Gewürze auch nicht in einem Gewürzsäckchen in die Sauce, um sie dann so wieder zu entfernen. Sondern ich mörsere sie – bis auf die Lorbeerblätter – in einem Mörser fein und gebe sie in die Sauce.

Die fertig gegarte Sauce schmeckt äußerst exzellent. Herrlich!

Und der Pferdebraten ist so, wie er nach dieser langen Garzeit sein soll. Man braucht für dieses Gericht kein Messer zum Essen, denn das Fleisch ist so zart, man kann es man allein mit der Gabel auseinanderziehen.

Dazu als Beilage etwas Kartoffelstampf aus frisch gegarten Kartoffeln. Natürlich mit einer Prise frisch geriebenem Muskat. Und einer guten Portion Butter.

Und als weitere Beilage noch eine kleine Portion Buschbohnen.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:811]

Pferde-Geschnetzeltes mit Kartoffelklößen

Eigentlich sollte man für Geschnetzeltes Bratenfleisch verwenden und dieses sehr lange schmoren.

Nun, ich habe Fleisch zum Kurzbraten genommen, und zwar Pferdesteaks. Diese wollte ich eigentlich nur sehr kurz mit Zwiebeln, Knoblauch und Pilzen anbraten, damit sie innen noch rosé sind. Beim Zubereiten fiel mir dann jedoch auf, dass ich das Gericht für eine schöne, gut schmeckende und abgebundene Sauce doch eher länger braten sollte. Nun, ich habe es dann 30 Minuten geschmort, was jedoch eindeutig zu wenig war. Das Geschnetzelte war danach doch ein klein wenig zäh. Man sollte das Geschnetzelte also doch eher 2–3 Stunden schmoren.

Bei der Beilage wollte ich eigentlich selbst zubereitete Kartoffelklöße verwenden. Nur, ich fand keine mehr im Gefrierschrank. Hatte ich sie doch schon alle aufgegessen. Also musste ich leider auf Klöße aus der Packung zurückgreifen. Im Foodblog findet sich jedoch bei Eingabe von „Kartoffelklöße“ in das Suchfeld links oben das Grundrezept für leckere, frische, selbst zubereitete Kartoffelklöße, die natürlich zugegebenermaßen deutlich besser schmecken als das Convenience-Produkt.

[amd-zlrecipe-recipe:792]

Pferde-Gulasch in Tomaten-Rotwein-Sauce und Conchiglioni

Auf dieses Gericht habe ich mich schon lange gefreut. Es ist die zweite Zubereitung von Pferdefleisch nach dem Einkauf letzte Woche bei meinem Ross-Schlachter.

Ein sehr schlotziges und würziges Pferde-Gulasch.

Ein Gericht ganz nach meinem Geschmack und dem Motto meines Foodblogs. Nudeln, Fleisch und Sauce. Zwar kein in Scheiben tranchierter Braten zu den Nudeln und der Sauce, aber eben ein sehr leckeres Gulasch.

Außerdem hatte ich von der Zubereitung der Pizza-Schnecken vor einiger Zeit noch ausreichend passierte Tomaten, Feta und Oliven übrig, die ich für die sehr würzige Sauce verwendet habe.

Wie es sich für ein gutes Gulasch gehört, habe ich es sehr lange geschmort. 3 Stunden!

Das Gulasch wird butterweich und zart und schmeckt einfach hervorragend.

Und dazu auch noch eine meiner Lieblings-Pastas, auf die ich mich heute auch schon sehr gefreut habe. Conchiglioni. Das ist große, leicht halbkugelförmige, geriffelte Pasta. Natürlich original italienisch. Und da diese Pasta sehr fest und kompakt ist, muss man sie auch ganze 16 Minuten garen, um sie al dente zu bekommen.

Pasta natürlich nach dem bewährten Prinzip 1l Wasser : 100 g

Pasta : 10 g Salz zubereiten.

Beim Essen geht man dann so vor: Jeweils ein Stück Pferde-Gulasch und ein wenig der schmackhaften Sauce in die Wölbung einer Conchiglioni-Pasta geben, in den Mund schieben, essen und genießen. Mmmmhhhhh!

[amd-zlrecipe-recipe:788]

Rotwein-Kuchen

Mein wöchentlicher Kuchen zum Sonntag.

Ich wollte einmal seit einiger Zeit wieder einen schönen Rührkuchen backen. Und nicht wie bisher immer Tartes mit Obst in der Füllmasse.

Nun, ich dachte zunächst daran, einen klassischen Marmorkuchen zu backen und war mir ziemlich sicher, dass ich noch Kakao-Pulver im Vorratsschrank hatte. Dem war aber leider nicht so, ich hatte mich doch tatsächlich getäuscht.

Also musste ich kurzfristig umdisponieren und ein anderes Rezept wählen.

Einen einfachen Rührkuchen wollte ich nicht backen. Also entschied ich mich für einen Rotwein-Kuchen, wobei ich in den normalen Rührteig einfach ein halbes Glas Rotwein hineingegeben habe.

Da der Rührteig dadurch natürlich etwas flüssig wird und der Kuchen beim Backen eventuell nicht durchbackt, sondern vielleicht innen noch flüssig bleibt, habe ich zusätzlich zum

normalen Rührkuchen-Rezept noch 100 g Mehl und zwei Eier gegeben.

Das Ergebnis ist ein sehr schmackhafter Rührkuchen, der eine leichte Rotwein-Note hat.

[amd-zlrecipe-recipe:612][amd-zlrecipe-recipe:612]

Spaghetti und Salbei-Tomaten-Sauce

Nach diesen vielen vegetarischen Gerichten habe ich mich jetzt einmal gefreut auf ein schönes Pasta-Gericht. Und zwar einfache Spaghetti mit einer leckeren Tomatensauce, in die ich auch noch sehr viel frischen Salbei hineingebe.

Nun, dieses Gericht ist zwar auch vegetarisch, aber vor allem ist es eines: ein hervorragendes Pasta-Gericht.

Die Sauce gelingt wirklich sehr gut.

Mein Rat: Die Sauce wartet auf die Pasta und nicht die Pasta auf die Sauce. Deshalb kommen die Spaghetti in den Topf mit Sauce, werden dort vermischt und dann wird das Gericht angerichtet.

[amd-zlrecipe-recipe:608]

Irisches Beefsteak und Spargel in Rotwein-Sauce

Dieses Mal, da ich von den ersten Spargel noch ein Pfund übrig hatte, auch erneut ein kräftiges Stück Fleisch, nämlich irisches Beefsteak. Mit gegarten Spargel als Beilage.

Ich brate die irischen Beefsteaks nur kurz in Butter auf jeweils beiden Seiten an, lösche dann mit einem Merlot ab, löse die Röststoffe vom Anbraten der irischen Beefsteaks vom Pfannenboden, erhalte so eine leckere Sauce, die ich über die Spargel gebe, und natürlich herrlich medium rare gebratene Steaks.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:602]