

# Putenrollbraten, Rosenkohl und Pastinaken

Erneut ein Putenrollbraten. Ebenfalls mariniert in einer Paprika-Marinade.

Dieses Mal gare ich den Putenrollbraten etwas kürzer, dabei ist er zwar auch fast durchgegart, aber innen noch leicht rosé und außergewöhnlich zart und saftig.

Ich gare den Rollbraten in Rotwein, so dass ich ein leckeres Sößchen damit zubereite.

Dazu als Beilage Rosenkohl.

Und Bratpastinaken. Dies ist das erste Mal, dass ich diese zubereite. Ich bereite sie eben zu wie Bratkartoffeln, gare sie also zuerst, schneide sie dann quer in Scheiben und brate sie in Öl an. Sie gelingen sehr gut und sind wirklich sehr kross und knusprig.

[amd-zlrecipe-recipe:535]

---

## Gulasch mit Riccioli

Heute bereite ich ein leckeres, schlotziges Gulasch zu. Aber nicht mit Rind-Fleisch. Sondern mit Pferde-Fleisch. Das schlägt ein Gulasch aus Rinder-Fleisch um Längen.

Ich war schon lange nicht mehr bei meinem Pferde-Schlachter. Nun hatte ich das notwendige Geld. Und die dazu notwendige Zeit. Und habe einen dreiviertelstündigen Spaziergang bei diesem schönen Sommer-Wetter zum Pferde-Schlachter gemacht.

Ich habe Gulasch, Braten und Steaks gekauft. Mmmhfff, ich freue mich schon auf das leckere Gulasch. Und, soviel sei auch schon verraten, die einige Tage später gebratenen Rumpsteaks sind herrlich zwar und schmackhaft geworden. Auch sie schlagen Rinder-Rumpsteaks um Längen.

Ich bereite es mit viel Zwiebeln und etwas Knoblauch zu. Dazu kommt noch etwas Paprika, einige Champignons und Tomaten.

Ich würze das Gulasch kräftig mit scharfem Rosen-Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und lasse für Aroma und Schärfe in einem Gewürzsäckchen noch frischen Rosmarin und Thymian, getrocknete Chili-Schoten und Lorbeerblätter mitschmoren.

Die Sauce bilde ich mit zwei Flaschen gutem Chianti. Es gilt der Grundstaz, dass man mit dem gleichen guten Wein kochen soll wie man ihn später zum Trinken am Tisch serviert.

Und wie es sich für ein gutes, schlotziges Gulasch gehört, lasse ich es 1,5 Stunden bei geringer Temperatur schmoren.

Dazu als Beilage saucensüffige Riccioli. Herrlich!

[amd-zlrecipe-recipe:410]

---

## **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]

---

## **Leber-Schinken-Ragout in Rotwein-Sauce mit Pasta**

Ich bereite ein würziges Ragout zu.

Als Hauptzutaten verwende ich Schweineleber und kleingewürfelten Schinken.

Dazu noch Schalotten und Knoblauch.

Das Sößchen bilde ich aus Merlot und Rotwein-Essig.

Der Rotwein-Essig passt sehr gut zur Leber.

Normalerweise sagt man, man solle Leber nur sehr kurz anbraten, damit sie innen noch rosé ist. Und dass zu lang gebratene Leber trocken wird und nicht mehr schmeckt. Nun, hier brate ich die Leber ja nicht nur an. Sondern schmore sie

dann etwa 45 Minuten in Flüssigkeit. Sie ist danach sehr zart und schmeckt köstlich.

Als Beilage wähle ich eine Pasta, die ich gerade vorrätig habe.

[amd-zlrecipe-recipe:363]

---

## **Nieren-Ragout in Rotwein-Sauce mit Girandole**

Ein Nieren-Ragout. Für das ich zusätzlich noch braune Champignons und Zwiebeln verwende.

Ich lasse das Ragout in Rotwein schmoren. Und erhalte auf diese Weise ein Rotwein-Sößchen.

Als Beilage wähle ich Girandole.

Das Ganze garniere ich mit gehackten Pinienkernen.

[amd-zlrecipe-recipe:335]

---

## **Leberpüree-Suppe**

Wie so oft war ich auf der Suche nach neuen Rezepten und

stöberte gestern Nacht ein wenig im Internet. Schließlich stieß ich in einem [Wiener Kochbuch](#) auf eine Leberpüree-Suppe. Aber auch in Deutschland ist die cremige Suppe eine Spezialität, wobei natürlich gerade in Bayern die Leberknödel-Suppe eine Vormachtstellung innehat.

Doch jetzt zur Leberpüree-Suppe. Sie besteht hauptsächlich aus Rinderleber und Wurzeln. Verfeinert wird die Suppe mit Sahne und Rotwein und vor dem Servieren wird sie noch mit einem Eigelb legiert.

Bei meiner Recherche fielen mir zudem noch andere Gerichte aus verschiedenen Ländern ins Auge. Die zahlreichen Rezepte für Tapas aus Spanien und Flammkuchen aus Frankreich ließen mich gleich von meinem nächsten Urlaub träumen.

Da ihr bestimmt als Feinschmecker auf meine Seite gekommen seid, wollt ihr auch im Urlaub nicht auf leckeres Essen verzichten – denn ich bin genauso. Ich war nun sowieso schon in Urlaubsstimmung und suchte nach Hotels für Gourmets mit besonderer Küche. Dabei fand ich die Seite Nix-wie-weg. Deren Urlaubsberater haben für uns dort die besten Hotels mit exzellenten Gourmetrestaurants und berühmten Starköchen aufgelistet. Langweilige, eintönige Buffets findet ihr hier garantiert nicht. [Hier die Liste zu den Feinschmeckerhotels von Nix-wie-weg.](#)

[amd-zlrecipe-recipe:285]

---

# 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-Sößchen. 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]

---

# Hähnchenschenkel mit Cocktail-Tomaten in Rotwein-Sauce

Hähnchenschenkel. Scharf angebraten.

Gegart in einer Rotwein-Sauce mit Cocktail-Tomaten.

Ich gare die Schenkel zugedeckt für 10 Minuten in der Sauce. Dann noch 5 Minuten unzugedeckt, um die Sauce etwas zu

reduzieren.

15 Minuten reichen, um Hähnchenschenkel durchzugaren.

[amd-zlrecipe-recipe:279]

---

## **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]

---

## **Putenoberkeule mit Paprika-**

# Champignons - Gemüse und Salzkartoffeln

Ich hatte eine große Putenoberkeule gekauft, natürlich mit Knochen und gute 1,4 kg schwer. Diese hatte ich nach dem Einkauf halbiert und beide Stücke eingefroren. Einen Teil davon habe ich vor kurzem mit Gemüse und Pasta zubereitet. Und da die Putenoberkeule und alle Beilagen sehr gut geworden sind und gemundet haben, bereite ich nun den zweiten Teil der Keule zu. Mit dem gleichen Gemüse, jedoch mit Salzkartoffeln.

Die Putenoberkeule ist nach 2-stündigem Schmoren im Bräter in Rotwein-Sauce butterzart und zerfällt von alleine.

[amd-zlrecipe-recipe:252]

---

## Putenoberkeule mit Paprika-Champignons-Gemüse und Penne Rigate

Ein Gericht wie gemacht für mein Foodblog. Nudeln, Fleisch und Sauce. Dazu noch ein schönes Gemüse als Beilage.

Für den Braten wähle ich eine Putenoberkeule. Ich marinieren sie mit einer Marinade, die ich schon an Hähnchen- und Entenschenkeln erprobt und für gut befunden habe. Sie besteht aus Olivenöl, dunkler Soja-Sauce, Honig und Pul biber.

Ich gare die Putenoberkeule 2 Stunden in einer Rotwein-Sauce

im Bräter im Backofen. In der Sauce gare ich gleichzeitig das Paprika-Champignons-Gemüse.

Als Geschmacksgeber gare ich noch einige Schalotten und Knoblauchzehen im Ganzen in Schale mit, die ich nach dem Garen herausnehme.

Dazu gibt es als Beilage leckere Penne Rigate.

[amd-zlrecipe-recipe:253]

---

## **Putenrollbraten in Weißwein-Sauce mit Knödeln**

Mein Discounter hat jetzt zur Winterzeit wieder einige Braten im Sortiment. Ich habe einen Rollbraten gekauft, der mit Senf und Gurken gefüllt ist.

Man kann sich einen solchen Rollbraten auch selbst herstellen. Entweder lässt man sich beim Schlachter seiner Wahl ein Bratenstück in ein Netz geben, dann eben ohne Füllung. Oder man hat selbst ein Netz zur Verfügung, füllt einen Braten, rollt ihn zusammen und gibt ihn in dieses Netz.

Ich schmore den Braten eine Stunde in einer Rotwein-Sauce. Diese würze ich nur mit scharfem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Als Beilage wähle ich Knödel. Ich verwende der Einfachheit halber Knödel aus der Packung.

[amd-zlrecipe-recipe:234]

---

# Putenrollbraten in Weißwein-Sauce mit Tagliatelle

Das ist mal wieder ganz ein Gericht nach meinem Geschmack und passend zum Motto meines Foodblogs: Fleisch, Nudeln und Sauce.

Mein Discounter hat jetzt zur Winterzeit wieder einige Braten im Sortiment. Ich habe einen Rollbraten gekauft, der mit Senf und Gurken gefüllt ist.

Man kann sich einen solchen Rollbraten auch selbst herstellen. Entweder lässt man sich beim Schlachter seiner Wahl ein Bratenstück in ein Netz geben, dann eben ohne Füllung. Oder man hat selbst ein Netz zur Verfügung, füllt einen Braten, rollt ihn zusammen und gibt ihn in dieses Netz.

Ich schmore den Braten eine Stunde in einer Weißwein-Sauce. Diese würze ich nur mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Als Beilage wähle ich Tagliatelle.

[amd-zlrecipe-recipe:233]

---

# Leber-Ragout in Rotwein-Sauce mit Basmatireis

Ein feines Ragout. Mit Schweineleber.

Dazu roter Spitzpaprika, Schalotten, Knoblauch, Lauchzwiebeln und braunen Champignons.

Kurz in Butter gebraten, dann mit einem trockenen Rotwein abgelöscht.

Gewürzt nur mit Salz und Pfeffer.

Dazu als Beilage Basmatireis.

[amd-zlrecipe-recipe:222]

---

# Pferdebraten mit Champignons und Salzkartoffeln in Rotwein-Sauce

Ein Pferdebraten, eine Stunde in einer Rotwein-Sauce gegart, mit vielen Champignons.

Bei den Champignons habe ich es mir einfach gemacht und auf geschnittene Champignons aus der Dose zurückgegriffen.

Die Sauce bekommt Würze durch süßes Paprika-Pulver, Salz und

Pfeffer, mit dem ich den Braten würze. Und zusätzlich von Kreuzkümmel und Garam Masala, das ich auch noch verwende.

Anstelle der üblichen Pasta oder des Reises bin ich einfach einmal auf Salzkartoffeln ausgewichen.

Der Pferdebraten ist sehr schmackhaft, aber leider ein wenig trocken. Genauso wie bei der letzten Zubereitung eines Pferdebratens. Woran dies nach einer Stunde Schmorzeit liegt, weiß ich noch nicht. Aber Hauptsache ist ja, dass er schmeckt.

[amd-zlrecipe-recipe:206]

---

## **Pferde-Gulasch mit Penne Rigate**

Dies ist das erste Pferdefleisch-Gericht, das ich seit dem Pferdefleisch-Einkauf vor einiger Zeit zubereite.

Es ist ein Pferde-Gulasch, das ich in einer Rotwein-Sauce zubereite.

Ich würze die Sauce mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer. Und gebe noch zwei Lorbeerblätter hinzu. Schließlich in einem Würzsäckchen Wacholderbeeren, Pimentkörner und Gewürznelke für noch mehr Würze.

Das Ergebnis ist ein sehr schmackhaftes und würziges Gulasch.

Als Beilage wähle ich Bio-Penne-Rigate.

Und ich garniere das Gericht mit etwas frisch geriebenem

Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:158]