

# Tortellini in Knoblauch-Rotwein-Tomaten-Sauce

Ich habe mal wieder frische Tortellini gekauft und bereite diese zu. Mit einer einfachen Tomaten-Sauce, die ich mit etwas Rotwein verlängere. Und mit einigen Knoblauchzehen gebe ein weiteres Aroma hinzu.

Mal wieder versucht ein Hersteller von Pasta zu tricksen und den Konsumenten zu betrügen. Die von mir gekauften Tortellini sind mit Torteloni bezeichnet. Das ist jedoch falsch. Wer einmal in einem italienischen Restaurant essen war und frisch zubereitete Torteloni bestellt hat, weiß: Torteloni sind etwa so groß wie eine halbe Handfläche und es gehen auf einen großen Teller im Restaurant gerade mal 4–6 Torteloni. Das, was ich gekauft habe, sind definitiv Tortellini, denn sie sind so groß wie eine große Daumenkuppe.

*Mein Rat:* Nachdem ich die Sauce etwas habe köcheln lassen, lasse ich sie noch 30–45 Minuten bei mittlerer Temperatur reduzieren, um sie noch würziger und schmackhafter zu machen.

*Noch ein Rat:* Wie immer wartet die Sauce auf die Pasta. Also kommen die gekochten Tortellini zu der Sauce in den Topf und alles wird gut vermischt.

[amd-zlrecipe-recipe:133]

---

# Bratenfond

[Spider\_Single\_Video track="27" theme\_id="7" priority="1"]

Mein Vorrat an Bratenfond war aufgebraucht. Also musste ich mir wieder Fond zubereiten, den ich portionsweise einfriere. Damit habe ich dann einen Vorrat, der einige Monate reicht und den ich für die diversen Braten- oder Gulasch-Gerichte verwenden kann.

Für die Zubereitung verwende ich Fleisch- und Markknochen und Suppengemüse. Dazu einige Gewürze im Ganzen. Ich lösche natürlich mit Rotwein ab. Und verlängere die Flüssigkeit noch mit Wasser.

Wer möchte, kann für mehr Intensität des Fonds diesen am Schluss auch noch reduzieren.

Preiswert ist es natürlich immer, anstelle von Suppengrün Gemüseabfälle zu verwenden. Man kann diese im Discounter oder Supermarkt meistens kostenlos mitnehmen und das Personal freut sich darüber. Aus dem Grün von Kohlrabi, Schalen von Kohl und Blumenkohl und zerdrückten Tomaten, die die Kunden zurücklassen und in eine Abfalltüte geben, kann man prima einen Fond zubereiten.

[amd-zlrecipe-recipe:40]

---

# Puten-Gulasch mit Pasta

[Spider\_Single\_Video track="26" theme\_id="7" priority="1"]

Ich hatte zwei kleine Putenoberkeulen vorrätig. Und mir fiel plötzlich ein, dass diese ja auch 1–2 Stunden geschmort werden müssen, sie somit Schmorfleisch sind. Und ich dachte mir, dann kann ich eine Putenoberkeule dazu verwenden, um ein Gulasch daraus zu machen.

Also einbeinte ich eine Putenoberkeule und schnitt sie in mundgerechte Stücke.

Man sagt, dass ein gutes Gulasch zu gleichen Teilen aus Fleisch und Zwiebeln besteht. Nun, bei einer Putenoberkeule von 600 g ohne Knochen erschien mir dann der Anteil von Zwiebeln doch etwas zu viel. Also nahm ich die Hälfte des Gewichts an Schalotten, 300 g, das sind immerhin noch 10 Schalotten. Dazu eine Lauchzwiebel und Knoblauch.

Die Sauce bilde ich aus einem Schuss trockenem Rotwein, Fleischfond und gestückelten Tomaten.

Ich würze die Sauce nur mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer. Und gebe für mehr Würze und Geschmack noch Lorbeerblätter, Sternanis, Pimentkörner und Wacholderbeeren im Ganzen hinzu.

Dazu gibt es Pasta als Beilage, je nach der Pastasorte, die man gerade vorrätig hat.

*Mein Rat:* Ich verwende normalerweise selbst zubereiteten, eingefrorenen Fleischfond, hatte jedoch keinen mehr vorrätig. Also wählte ich ein gutes Produkt an Brühwürfeln. Diese kann man, sofern das Produkt qualitativ gut ist, ruhig einmal als Ersatz für eine ganz frische Zutat verwenden.

# Rinderleber mit Röstzwiebeln und Pasta in Rotwein-Sauce

Ich bereite zwei schöne Stücke Leber zu, die ich würze, mehliere und in Butter anbrate. Dazu Röstzwiebeln, wozu ich in Scheiben geschnittene Zwiebeln verwende, die ich ebenfalls mehliere und als erstes in Butter brate.

Für Geschmack für Leber und die zu bildende Sauce brate ich dann in Butter einige Sardellenfilets an. Sie passen zur Leber und sollen nur Würze geben. Die Sauce bilde ich dann aus Rotwein. Das für die Röstzwiebeln verwendete Mehl in der Pfanne dickt die Sauce etwas ein. Und auch die Röststoffe der Zwiebeln und der Leber in der Pfanne geben noch Würze, so dass man die Sauce nicht würzen muss.

Dazu als Beilage einfache Pasta.

# Schweinebraten mit Gemüse und Salzkartoffeln in Rotwein-Sauce

Sehr lecker. Ein Braten. Genauer ein Schweinebraten.

Ich bereite den Schweinebraten mit Gemüse zu. Dieses gare ich nicht separat, sondern brate es mit dem Braten an und gare es mit ihm zusammen.

Eine Sauce bereite ich aus Rotwein zu. Und ich verwende noch selbst zubereiteten Fleischfond.

Dazu gibt es noch als zusätzliche Beilage einfache Salzkartoffeln.

*Mein Rat:* Wer möchte, kann nach Ende der angegebenen Garzeit die Sauce noch 1 Stunde reduzieren und etwas eindicken. Sie wird dadurch noch gehaltvoller und schmackhafter.

[amd-zlrecipe-recipe:5]

---

## Mitternachtssuppe



### Schmackhafte Suppe

Zur Feier des Tages bereite ich heute Nacht eine Mitternachtssuppe zu. Das Rezept habe ich von meiner Mutter. Sie hat es früher, als unser Vater noch lebte und ich noch zuhause wohnte, in der Silvester-Nacht zubereitet. Sie hat es sogar in einer Tanzschule für eine größere Anzahl von Essern von etwa 90 Personen zubereitet. Da war die Umrechnung der Mengenangaben natürlich ein größere Unternehmung. Und die Zubereitung einer solchen Menge Suppe natürlich auch.

Natürlich habe ich das im Original-Rezept angegebene Glutamat weggelassen. Mit so etwas kochen ich nicht. Aber ich habe kleingeschnittene Chili-Schoten hinzugegeben, denn diese Suppe mit Kidney-Bohnen und Paprika verträgt doch ordentlich Schärfe. Und ich verfeinere die Suppe mit etwas dunkler Schokolade, die auch gut dazu passt.

### **Zutaten für 2 Personen:**

- 250 g Hackfleisch (gemischt)
- 125 g Salami
- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Chili-Schoten

- 2 grüne Paprika
- 250 g Kidney-Bohnen (Dose)
- 25 g dunkle Schokolade
- 3 EL Tomatenmark
- 1/4 l trockener Rotwein
- 1/2 l Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- süßes Paprika-Pulver
- 1 Prise Zucker
- Olivenöl
- Petersilie

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Paprikaschoten putzen und in dünne Streifen schneiden. Chili-Schoten putzen und quer in Ringe schneiden. Salami längs vierteln, dann quer in Scheiben schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Öl in einem Topf erhitzen und Hackfleisch darin kräftig anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Chili-Schoten dazugeben und ebenfalls kross anbraten. Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls kräftig anbraten. Es sollen sich viele Röststoffe am Topfboden bilden.

Von den Kidney-Bohnen das Wasser abgießen.

Kidney-Bohnen und Paprika hinzugeben. Mit Rotwein ablöschen. Fond hinzugeben. Röststoffe mit dem Kochlöffel vom Topfboden lösen. Schokolade hinzugeben und schmelzen. Mit Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

Suppe abschmecken. In zwei tiefe Suppenteller geben, mit Petersilie garnieren und mit frischem Baguette oder frischen Schrippen servieren.

---

# Puten-Röllchen mit Rosenkohl und Kartoffeln in Rotwein-Sauce



## Röllchen mit Beilagen

Zu Weihnachten hatte ich erst unterschiedliche Gerichte geplant. Zuerst wollte ich eine Dorade zubereiten. Dann vielleicht eher ein Pferde-Gulasch oder zwei Pferde-Steaks. Alle drei Gerichte fielen dann weg, weil ich nicht mehr einkaufen gegangen bin. Denn zu Weihnachten stand zwei Tage vor Weihnachten ein rießiges Fresspaket mit den unterschiedlichsten Produkten als Weihnachtsgeschenk vor meiner Wohnungstür. Da musste ich schließlich nicht mehr einkaufen und noch zusätzlich Geld ausgeben.

Also entschied ich mich kurzerhand für die Putenschnitzel. Und habe zwei gefüllte Röllchen daraus kreiert.

Als Beilagen gibt es Rosenkohl und Salzkartoffeln.



Und als Sauce eine schöne, würzige Rotwein-Sauce, in der ich die Röllchen auch gare.

### **Zutaten für 2 Personen:**

- 4 Putenschnitzel
- 12 Scheiben durchwachsener Bauchspeck
- 4 Zweige Rosmarin
- trockener Rotwein
- 20 Rosenkohlröschen
- 6 Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz
- Küchengarn

**Zubereitungszeit:Vorbereitungszeit** 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Kartoffeln schälen und in grobe Stücke zerschneiden. Rosenkohl putzen.

Wasser in einem Topf erhitzen und salzen. Rosenkohl und Kartoffeln hineingeben und etwa 8–10 Minuten garen.

Währenddessen Schnitzel auf jeweils beiden Seiten salzen und pfeffern. 8 Stücke Küchengarn abschneiden und längs nebeneinander auf ein Arbeitsbrett legen. Jeweils ein Schnitzel ebenfalls längs auf zwei Küchengarnschnüre legen. Dann auf jedes Schnitzel längs drei Scheiben Speck legen. Und dann an den Anfang jedes Schnitzels quer einen Thymianzweig. Schnitzel zusammenrollen und mit dem Küchengarn zusammenbinden.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Röllchen auf allen Seiten gut anbraten. Mit einem großen Schuss Rotwein ablöschen. Sauce salzen und pfeffern. Zugedeckt bei geringer Temperatur 5–6 Minuten garen lassen. Sauce abschmecken.

Röllchen herausnehmen und auf zwei Teller geben. Küchengarn

entfernen. Jeweils die Hälfte des Rosenkohls und der Kartoffeln auf die beiden Teller dazugeben. Sauce großzügig über Kartoffeln und Röllchen geben. Servieren.

---

## Bratenfond



### Feiner Fond

Ich bereite einen Bratenfond zu, den ich auf Vorrat einfriere. Ich bereite den Fond so zu, wie man ihn auch bei einem Braten zubereitet: Mit Fleisch resp. Knochen, Tomatenmark, Rotwein, Gemüse und Kräutern.

Das Ganze ergibt einen vorzüglichen Fond, den man für Braten oder auch Suppen und Eintöpfe verwenden kann.

*Mein Rat:* Beim Discounter oder Supermarkt an der Frisch-

Gemüse-Theke schauen, ob es dort ein Säckchen gibt, in den die Kunden Gemüseabfälle wie Kohl- oder Kohlrabi-Blätter wegwerfen. Man fragt einfach einen Mitarbeiter, ob man dieses Säckchen mitnehmen darf. Meistens ist man beim Discounter bzw. Supermarkt froh, wenn diese Abfälle unentgeltlich „entsorgt“ werden.

*Noch ein Rat:* Fond wird bei der Zubereitung nie gesalzen. Fond wird erst bei der weiteren Verwendung für Suppen, Eintöpfe oder Saucen gesalzen.

### **Zutaten für 3 l Bratenfond:**

*Für die Knochen/das Fleisch:*

- 1 kg Markknochen mit Fleisch

*Für den Fond:*

- 2,5 l trockener Rotwein
- 1,5 l Wasser

*Für das Gemüse:*

- 2 Packungen Suppengemüse (Sellerie, Wurzeln, Lauch, Petersilie)
- 2 Zwiebeln
- 2 Schalotten
- 1 Knolle junger Knoblauch
- 1 Kohlrabi
- 2 Lauchzwiebeln
- 5–6 Stangenbohnen
- Kohlblätter mit Strunk

*Für die Kräuter:*

- 1 Zweig frischer Rosmarin
- einige Zweige frischer Thymian
- 2–3 Blätter Salbei
- 3 Lorbeerblätter

### *Für die Gewürze:*

- 1/2 Sternanis
- 3 Gewürznelken
- 6 Wacholderbeeren
- 6 Pimentkörner
- 1/2 TL weiße Pfefferkörner
- 1/2 TL gelbe Senfkörner
  
- 100 ml Tomatenmark
- Butterschmalz

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 4-5 Stdn.

Zwiebeln und Schalotten im Ganzen und mit Schale verwenden. Restliches Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und grob zerkleinern.

Butterschmalz in einem großen Bräter erhitzen und Markknochen mit Fleisch auf beiden Seiten sehr kräftig anbraten. Tomatenmark dazugeben und mit anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Wasser hinzugeben. Gemüse dazugeben. Kräuter und Gewürze im Ganzen hinzugeben. Alles gut verrühren und zugedeckt 4–5 Stunden köcheln lassen.

Gemüse, Kräuter und Gewürze mit dem Schaumlöffel herausheben. Wenn möglich, Markknochen herausnehmen. Fleisch und Mark in eine Schüssel geben und für eine Fleischsuppe verwenden. Fond zuerst durch ein Küchensieb in eine Schüssel geben. Dann durch ein frisches Küchen-Handtuch in eine Schüssel geben. Eventuell Fond mit Eiweiß klären.

Fond portionsweise in Vorratsbehälter geben und einfrieren.

---

# Riesengarnelenschwänze-Pfanne mit Rotwein-Sauce



Leckerer Gericht aus der Pfanne

In dieses Pfannengericht kommen noch weitere Zutaten als Riesengarnelenschwänze: Paprika, Lauchzwiebel, Zwiebel und Gemelli. Letzteres sind Nudeln.

Das Ganze wird in Butter in der Pfanne gebraten und gewürzt. Dann wird alles mit Rotwein abgelöscht, die Zutaten etwas gegart und die Sauce reduziert.

*Mein Rat:* Da es ein Pfannengericht ist, kann man es auch direkt aus der Pfanne essen.

## **Zutaten für 1 Person:**

- 100 g Riesengarnelenschwänze
- $\frac{1}{4}$  rote Paprika

- $\frac{1}{2}$  Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 80 g Gemelli
- Chianti
- scharfes Rosen-Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Paprika und Lauchzwiebeln putzen und grob zerkleinern. Zwiebel schälen und ebenfalls grob zerkleinern. Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Petersilie kleinwiegen.

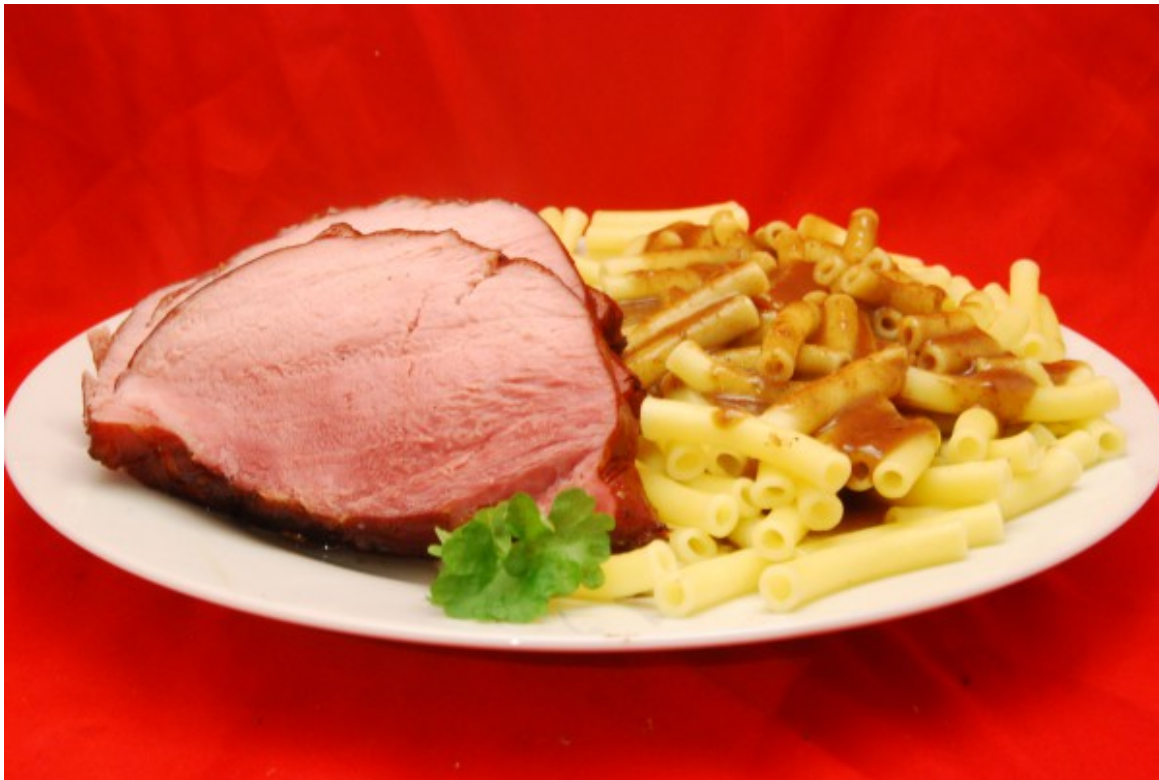
Butter in einer Pfanne erhitzen und Garnelenschwänze und Pasta darin anbraten. Gemüse dazugeben und einige weitere Minuten braten. Mit einem sehr großen Schuss Rotwein ablöschen. Mit Rosen-Paprikapulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alles verrühren, ein wenig köcheln lassen und dabei die Sauce etwas reduzieren. Sauce abschmecken.

Pfanneninhalt in einen tiefen Teller geben, mit Petersilie garnieren und servieren.

---

## Schäufele in dunkler Braten-Sauce mit Maccheroni





### Leckerer Braten, Pasta und Sauce

Ein passendes Sonntags-Gericht. Und es ist der eigentlich zum Motto meines Foodblogs passende Blogbeitrag zum Jubiläum meines Foodblogs mit dem 1.000 Blogbeitrag mit Nudel, Heiss und Hos: Mit Nudeln, Fleisch und Sauce. Ein solches Rezept habe ich auch schon lange nicht mehr veröffentlicht.

Als Nudeln wähle ich Maccheroni, als Fleisch ein Schäufele und als Sauce eine dunkle Bratensauce, zubereitet aus einer Mehlschwitze mit etwas Rotwein, etwas Kaffee, Chili und anderen passenden Gewürzen.

Als Gewürze kommen in die Sauce Sternanis, Kardamom, Piment, Gewürznelke, Wacholderbeeren, bunte Pfefferkörner, grüne Pfefferkörner, gelbe Senfsaat, Lorbeerblätter, Pul biber und Kreuzkümmel.

Ich gare das Schäufele eine Stunde bei 180 °C Umluft im Backofen. Schweinefleisch soll ja durchgegart sein, und je länger ich es in der Bratensauce gare, umso weicher wird das Fleisch.

*Mein Rat:* Wenn man die Gewürze in ein Gewürzsäckchen gibt und dieses ausreichend tief in der Sauce hängt verwendet man dies. Ich musste die Gewürze direkt in die Sauce geben, damit sie mitgaren. Aus diesem Grund siebe ich die Sauce vor dem Servieren aus, da gehen dann leider Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel verloren.

*Noch ein Rat:* Das Mehl in der Butter so braun anbraten, wie der Bräunungsgrad der Bratensauce gewünscht ist. Ich brate das Mehl sehr dunkelbraun an.

### **Zutaten für 2 Personen:**

- 700 g Schäufele
- 250 g Maccheroni
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 EL Mehl
- Chianti
- 1/2 Tasse Kaffee
- 1 Tasse Wasser
- ein Stück Sternanis
- 4 Kardamomkapseln
- 6 Pimentkörner
- 6 Wacholderbeeren
- 1 Gewürznelke
- 8 Lorbeerblätter
- 1 TL bunte Pfefferkörner
- 1 TL grüne Pfefferkörner
- 1 TL gelbe Senfsaat
- 1 TL Pul biber
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.



Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden.

Butter in einem Bräter erhitzen und Schäufele auf allen Seiten kross anbraten. Schäufele herausnehmen.

Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel in der Butter andünsten.

Mehl hinzugeben und in der Butter anbraten. Mit einem großen Schuss Rotwein ablöschen. Kaffee dazugeben. Wasser dazugeben. Schäufele wieder hinzugeben. Ganze Kräuter dazugeben. Kreuzkümmel dazugeben. Mit Salz würzen. Sauce gut verrühren.

Bräter zugedeckt auf mittlerer Ebene für 1 Stunde in den Backofen geben.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Bräter aus dem Backofen herausnehmen. Schäufele herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren. Scheiben auf zwei Teller verteilen. Sauce durch ein Küchensieb geben und abschmecken. Pasta zu den Schäufelescheiben geben. Sauce großzügig über Schäufele und Pasta verteilen. Servieren.

---

## **Schweineniere in Rotwein-Sauce mit Kartoffelspalten**



## Niere mit Sößchen und Spalten

Ich brate die Niere auf beiden Seiten kross an. Dazu etwas Gemüse wie Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel. Die Niere soll nach dem Garen innen noch leicht rosé sein. Dann zaubere ich ein kleines Sößchen mit Rotwein, die ich zum Ende der Garzeit stark reduziere.

Dazu als Beilage frittierte Kartoffelspalten. Da ich Bio-Kartoffeln verwende, frittiere ich die Spalten mit Schale.

Die wenige, stark reduzierte Sauce passt hervorragend zu den Kartoffelspalten.

*Mein Rat:* Wenn die Kartoffelspalten im siedenden Fett in der Friteuse oben schwimmen, sind sie gar.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 1 Schweineniere (200 g)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 2 große Kartoffeln

- 200 ml Chianti
- Salz
- bunter Pfeffer
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Fett in der Friteuse auf 180 °C erhitzen

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Kartoffeln halbieren und dann in Spalten schneiden

Niere auf beiden Seiten salzen und pfeffern.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Niere auf beiden Seiten jeweils kross anbraten. Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel dazugeben und ebenfalls anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas köcheln lassen und dann die Sauce kräftig reduzieren.

Währenddessen Kartoffelspalten etwa 5 Minuten in der Friteuse frittieren. Herausnehmen, auf einen großen Teller geben und salzen.

Niere dazugeben. Rotweinsößchen mit Gemüse über der Niere verteilen. Servieren.

[nurkochen rezept="3384" portionen="1" titel="Schweineniere in Rotwein-Sauce mit Kartoffelspalten"]

---

## Guľasch in Rotwein-Sauce mit

# Penne Rigate



Leckeres Gulasch auf Pasta

Diesmal ein einfaches Rinder-Gulasch. In einer Rotwein-Sauce.

Dazu wähle ich als Beilage Pasta.

## **Zutaten für 1 Person:**

- 250 g Gulasch (Rind)
- 125 g Penne Rigate
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 200 ml Chianti
- Paprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringer schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und Gulasch darin anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Während der Zubereitung der Pasta die Sauce unzugedeckt bei mittlerer Temperatur auf etwa die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren. Abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben. Gulasch mit Sauce darüber verteilen. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

---

## **Pansen in Rotwein-Sauce mit Rosinen-Bulgur**



### Schmackhaftes Ragout auf feinem Bulgur

Diesmal bereite ich Pansen gegart in einer Rotwein-Sauce zu. Zuvor wird der Pansen wie immer etwa 3 Stunden in Gemüsefond gegart.

Die Sauce bereite ich mit Schalotte, Knoblauch und Ingwer zu. Eine gelbe Peperoni liefert etwas Schärfe.

Dazu Bulgur als Beilage, dem ich eingeweichte Rosinen untermische.

Mein Rat: Den Gemüsefond, in dem man den Pansen gart, aufbewahren. Davon kommt etwas in die Sauce.

Noch ein Rat: Für das Garen des Pansens kann man ruhig industriell gefertigten Gemüsefond aus Würfel oder Pulver verwenden. Es wird doch eine große Menge verwendet, die man als selbst zubereiteten Fond nicht immer vorrätig hat.

Der Pansen ist nach dem langen Garen butterweich. Und der Bulgur mit den süßen Rosinen wirkt etwas ausgleichend zu der kräftigen, würzigen Sauce.

## **Zutaten für 1 Person:**

- 300 g Pansen
- 2 l Gemüsefond
- 1 Tasse Bulgur
- 50 g Rosinen
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- ein Stück frischer Ingwer
- 1 gelbe Peperoni
- 200 ml trockener Rotwein
- 1/2 Schöpfkelle Gemüsefond
- Salz
- bunter Pfeffer
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 3 Std. | Garzeit 1 Std.

Fond in einem großen Topf erhitzen und Pansen 3 Stunden darin köcheln. Pansen herausnehmen, abkühlen lassen und in kleine Stücke schneiden.

Währenddessen Wasser in eine Schale geben und Rosinen darin 1–2 Stunden einweichen.

Schalotte, Knoblauch und Ingwer schälen und kleinschneiden. Peperoni putzen und kleinschneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Peperoni und Ingwer dazugeben und mit anbraten. Pansen dazugeben und ebenfalls kurz mit anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Fond dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Dann ohne Deckel bei mittlerer Temperatur auf etwa ein Viertel der Sauce reduzieren. Sauce abschmecken.

Währenddessen Bulgur nach Anleitung zubereiten. Rosinen aus dem Wasser nehmen, kurz vor Ende der Garzeit zum Bulgur geben, untermischen und erhitzen. Bulgur auf einen Teller geben.



Pansen mit Sauce darüber verteilen. Servieren.

---

## Innereien-Lasagne



Sehr leckere Lasagne

Diesmal eine Lasagne, bei der ich die Hackfleisch-Sauce mit Innereien zubereite. Ich drehe Hähnchenherzen und -mägen – beides Muskelfleisch – durch den Fleischwolf und erhalte so Innereien-Hackfleisch. Dazu Schalotte und Knoblauch. Die Sauce ganz klassisch verfeinert mit Tomatenmark, Rotwein und Gemüsefond. Und für mehr Geschmack gebe ich noch selbst zubereitetes Tomatensugo dazu. Und für ein besonderes Aroma frischen Thymian und Rosmarin. Natürlich köchelt die Hackfleisch-Sauce eine Stunde für viele Aromen und Sämigkeit.

Mein Rat: Unbedingt ganz klassisch eine Béchamel-Sauce dazu zubereiten und nicht alternativ Sahne verwenden. Die Lasagne wird so cremiger.



Allerdings bereite ich die Lasagne sozusagen „kalt“ vor. Ich erhitze den Backofen auf 220 °C Umluft. Und währenddessen gebe ich vier Schichten Lasagne–Hackfleisch–Sauce–Béchamel–Sauce–Käse in eine Auflaufform. Aber, da ich die Hackfleisch-Sauce am Vortag zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt habe, gebe ich sie mit Zimmertemperatur in die Schichten. Die Béchamel-Sauce wird auch nur lauwarm, damit sie nicht klumpig, sondern flüssig ist, in die Schichten gegeben. Ich vermeide so, dass gleich bei der Vorbereitung der Lasagne viel Flüssigkeit von Hackfleisch- und Béchamel-Sauce sich in der Auflaufform sammelt. Das kann dann beim Garen im Backofen gern geschehen. Dafür gebe ich der Lasagne auch im Backofen 5 Minuten mehr Zeit, um die Backofen-Temperatur anzunehmen und zu garen.

Das Ganze ergibt eine herrlich wohlschmeckende und leckere Lasagne.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 4 Lasagne-Platte
- Olivenöl

### *Für die Hackfleisch-Sauce:*

- 160 g Hähnchenherzen
- 160 g Hähnchenmägen
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Tomatenmark
- trockener Rotwein
- 100 ml [Tomatensugo](#)
- 150 ml [Gemüsefond](#)
- einige Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- scharfes Rosenpaprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer

- Butter

*Für die Béchamel-Sauce:*

- [Grundrezept](#)

*Für den Käse:*

- 150 geriebener Gouda

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 1 Std. 15 Min. | Garzeit 25 Min.

Hähnchenherzen und -mägen durch den Fleischwolf in eine Schüssel geben.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Blättchen vom Rosmarin abzapfen. Rosmarin und Thymian kleinwiegen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Hackfleisch dazugeben und mit anbraten. Tomatenmark ebenfalls dazugeben und mit anbraten. Es sollen sich viele Röststoffe bilden. Mit einem Schuss Rotwein ablöschen. Sugo dazugeben. Ebenfalls Fond dazugeben. Kräuter hinzugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen. Sauce abschmecken. Abkühlen lassen.

Backofen auf 220 °C Umluft erhitzen.

In eine mittlere Auflaufform etwas Öl geben. Dann vier Male nacheinander übereinanderschichten:

- 1 Lasagne-Platte
- 1/4 der Hackfleisch-Sauce
- 2 EL Béchamel-Sauce
- Käse

Auflaufform auf mittlerer Ebene für 25 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und in der Auflaufform servieren. Oder Lasagne mit einem Pfannenwender auf einen großen Teller geben und darauf servieren.

---

## Haschee mit Penne Rigate



Feines Haschee mit Pasta

Haschee ist ein Gericht aus gekochtem oder gebratenem Fleisch, ähnlich wie ein Gulasch oder Ragout. Die Besonderheit eines Haschees ist jedoch, dass die Zutaten sehr fein zerkleinert werden.

Ich verwende Hackfleisch für das Haschee. Ich habe fertig hergestelltes Hackfleisch gekauft und muss somit nicht noch große Fleischstücke durch den Fleischwolf drehen und somit haschieren.

Ich gebe noch eine Schalotte, Knoblauchzehen und etwa roten

Paprika, Zucchini und Wurzel zum Hackfleisch hinzu, das ich aber alles sehr fein zerkleinere.

Mein Rat: Wie ein gutes Gulasch oder Ragout auch, das Haschee zugedeckt bei geringer Temperatur mindestens eine Stunde köcheln lassen, damit sich schöne Aromen bilden.

Dazu gibt es Pasta.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 200 g Hackfleisch
- 200 g Penne Rigate
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- $\frac{1}{4}$  rote Paprika
- $\frac{1}{4}$  kleine Zucchini
- $\frac{1}{2}$  kleine Wurzel
- 1 EL Tomatenmark
- 50 ml trockener Rotwein
- 150 ml Bratenfond
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Parmesan
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Paprika, Zucchini und Wurzel putzen und ebenfalls in sehr kleine Würfelchen schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauchzehen darin andünsten. Hackfleisch dazugeben und mit anbraten. Tomatenmark dazugeben und ebenfalls kräftig mit anbraten. Es sollen sich sehr kräftige Röstspuren vom Tomatenmark am Topfboden bilden, das Tomatenmark soll aber nicht anbrennen. Gemüse dazugeben und alles vermischen. Mit Rotwein ablöschen. Röstspuren mit dem Kochlöffel vom Topfboden

gut ablösen. Fond dazugeben. Verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur eine Stunde köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Haschee kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und Haschee darüber verteilen. Mit etwas frisch geriebenem Parmesan garnieren.

---

## Saure Nieren mit Bratkartoffeln



Sehr zarte Niere, mit sämiger Sauce und Bratkartoffeln

Ein Klassiker für die Zubereitung von Nieren.

Die Nierenscheiben werden nur kurz gegart und zum Ende der

Zubereitung in der reduzierten Sauce wieder erhitzt.

Sie sind sehr zart und schmecken besser als jedes Steak.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 200 g Schweineniere
- 2 Kartoffeln
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Aceto Balsamico di Modena
- 125 ml trockener Rotwein
- 100 ml Gemüsefond
- $\frac{1}{2}$  TL Thymian
- $\frac{1}{2}$  TL Senf
- 1 TL Mehl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter
- Olivenöl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 15–20 Minuten kochen. Herausnehmen, abkühlen lassen und pellen. In Scheiben schneiden.

Währenddessen Niere unter kaltem Wasser abwaschen. Fett und Sehnen entfernen und Niere in dünne Scheiben schneiden. Schalotten und Knoblauchzehen schälen. Schalotten in Ringe und Knoblauch in Scheiben schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Nierenscheiben darin kurz anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Nochmals Butter in die gleiche Pfanne geben und Schalotten und Knoblauch darin kräftig andünsten. Mehl dazugeben und alles verrühren. Senf hinzugeben. Mit Rotwein ablöschen. Mit dem Kochlöffel die Röststoffe vom Pfannenboden lösen. Rotweinessig

und Fond dazugeben. Fleischsaft der Niere dazugeben. Ebenso Thymian. Alles verrühren und die Sauce bei mittlerer Temperatur fast vollständig reduzieren.

Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und Kartoffelscheiben darin einige Minuten kross anbraten. Salzen und pfeffern.

Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Nierenscheiben wieder dazugeben und erhitzen.



Es ist angerichtet

Nierenscheiben mit der Sauce auf einen Teller geben, Bratkartoffeln daneben geben und servieren.