

# Entrecôte rare mit Schoko-Chili-Rotweinsauce



Entrecôte mit reduzierter Rotweinsauce

Das musste mal wieder sein. Ein Steak. Ein Entrecôte. Rare.

Mit einer herrlichen, reduzierten Rotweinsauce. Mit Schokolade und Chili.

Die Empfehlung zu der Sauce kam von einer Bekannten. Die Sauce ist wirklich sehr lecker. Sie muss fast vollständig reduziert werden. Im Ergebnis schmeckt sie scharf-süß-würzig.

Dazu gibt es zwei Schrippen, zum Auftunken der Sauce.

## **Zutaten für 1 Person:**

- 1 Entrecôte (etwa 230 g)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 25 g Vollmilchschokolade

- 1 TL Pul biber
- trockener Rotwein
- 2 Schrippen
- Salz
- Steakpfeffer
- Olivenöl
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

*Für die Sauce:*

Schalotte und Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Gemüse darin andünsten. Schokolade dazugeben und schmelzen. Pul biber dazugeben und kurz mit anbraten. Mit einem sehr großen Schuss Rotwein ablöschen. Verrühren und bei mittlerer Temperatur 5–10 Minuten fast vollständig reduzieren. Mit Salz würzen und abschmecken.

Währenddessen Öl in einer Pfanne erhitzen, bis es raucht. Entrecôte auf beiden Seiten jeweils nur 1 Minute anbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben und auf der oberen Seite mit Salz und Steakpfeffer würzen.



Unbedingt Schrippen dazu servieren

Die ganze reduzierte Sauce über dem Entrecôte verteilen.  
Servieren und zwei Schrippen dazu reichen.

---

## **Schweinshaxe in Rotweinsauce mit Schnittlauchknödeln**



Haxe, Knödel und viel Sauce mit Pilzen

Diese zweite Schweinshaxe, die ich gekauft habe, habe ich in einer Sauce geschmort. Die Zubereitung der Sauce ist fast klassisch. Ich habe, nachdem ich Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel und Pilze angebraten habe, auch Tomatenmark mit angebraten. Dann mit Rotwein abgelöscht. Die ganzen Gewürze kamen in einem Gewürzsäckchen direkt in die Sauce und köchelten dort mit. Hinterher lässt sich das ganz einfach entfernen. Die Sauce war wunderbar aromatisch und etwas sämig. Dazu gibt es frisch zubereitete, jedoch eingefrorene Schnittlauchknödel.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 1 Schweinshaxe
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 100 g gemischte Waldpilze
- 1 EL Tomatenmark
- 300 ml trockener Rotwein
- $\frac{1}{2}$  TL grüne Pfefferkörner

- $\frac{1}{2}$  TL Senfkörner
- $\frac{1}{2}$  Sternanis
- 2 Kardamomkapseln
- 6 Pimentkörner
- Kümmel
- 5 frische Lorbeerblätter
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
  
- 3 [Schnittlauchknödel](#)

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

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Pilze grob zerkleinern.

Öl in einem Topf erhitzen Schweinshaxe auf den Fleischseiten kross anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel und Pilze in den Topf geben und einige Minuten kräftig anbraten. Tomatenmark dazugeben und mit anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Schweinshaxe wieder in den Topf geben. Pfefferkörner, Senfkörner, Pimentkörner, Sternanis, Kardamom, eine Prise Kümmel und Lorbeerblätter in ein Würzsäckchen und dieses in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Wasser in einem Topf erhitzen und Schnittlauchknödel im nur noch siedenden Wasser 10 Minuten erhitzen.





Lecker auf dem Teller angerichtet

Würzsäckchen aus der Sauce nehmen. Sauce abschmecken. Schweinshaxe auf einen Teller geben. Knödel daneben geben. Sauce mit Gemüse und Pilzen darüber verteilen.

---

## **Rindergulasch in Rotweinsauce mit Rotkohl und Kartoffelstampf**



### Gulasch, Rotkohl und Stampf

Ein klassisches Sonntagsessen. Leider bei mir nicht um 12 Uhr mittags auf dem Esstisch, sondern eben sehr spät ... ich meine, früh.

Das Gulasch – wie vor einigen Tagen schon – mit gleichen Teilen Rindergulasch und Zwiebeln. Dazu eine Sauce aus etwas Tomatenmark und Rotwein. Und gleicher Teil Wasser wie Wein zur Verlängerung der Sauce dazu. Eine rote Chilischote für etwas Schärfe. Und frische Lorbeerblätter und Rosmarin für Aroma.

Den Rotkohl gibt es leider nur als Fertigprodukt, dazu noch aus dem Beutel. Und sogar nach 3 Minuten Erhitzen servierbereit. Aber der Rotkohlbeutel war in einem Paket von meiner Mutter. Alte Menschen essen so etwas ja gerne.

Zumindest der Kartoffelstampf ist frisch zubereitet. Aus gekochten Kartoffeln, zerstampft, mit etwas Butter. Gewürzt mit Salz, weißem Pfeffer und etwas Muskat.

### **Zutaten für 2 Personen:**

- 250 g Rindergulasch

- 4 große Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- 4 Kartoffeln
- 400 g Rotkohl (Konserven)
- 200 ml trockener Rotwein
- 1 EL Aceto balsamico di Modena
- 200 ml Wasser
- 1 EL Tomatenmark
- 6 frische Lorbeerblätter
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- weißer Pfeffer
- Muskat
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std. 15 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 15 Minuten garen. Herausnehmen, abkühlen lassen und pellen.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chilischote in Ringe schneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch, Chilischote und Gulasch einige Minuten darin anbraten. Tomatenmark dazugeben und ebenfalls kurz anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen. Essig dazugeben, ebenso das Wasser. Lorbeerblätter und Rosmarin dazugeben. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Zugedeckt 30 Minuten bei geringer Temperatur köcheln lassen. Dann unzugedeckt bei mittlerer Temperatur weitere 30 Minuten auf etwa die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren.

Kurz vor Ende der Garzeit Rotkohl nach Anleitung zubereiten. Kartoffeln in einen kleinen Topf geben, mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen, ein großes Stück Butter hinzugeben und langsam erhitzen. Kräftig mit Salz, weißem



Pfeffer und einer Prise Muskat würzen.

Lorbeerblätter aus der Sauce nehmen, der Rosmarinzweig wird beim Kochen zerfallen sein. Sauce abschmecken.

Rotkohl auf zwei Tellern anrichten. Kartoffelstampf dazugeben. Gulasch mit Sauce daneben geben und alles servieren.

---

## Hackfleisch-Mehlwürmer- Paprika in Rotweinsauce mit Gemelli



Im tiefen Pastateller angerichtet

Mehlwürmer brät man am besten in Butter in der Pfanne kross und knusprig an, so schmecken sie am besten. Ich hatte noch welche im Tiefkühlschrank. Ich habe sie zusammen mit

Hackfleisch, das ja von der Form her ähnlich aussieht, und etwas Paprika zubereitet. In einer Sauce aus Rotwein und Gemüsefond. Eine rote Chilischote sorgt für leichte Schärfe. Frischer Rosmarin für etwas Aroma. Und Sahne bindet die Sauce etwas. Die Mehlwürmer werden natürlich – vorher kross angebraten – erst kurz vor Ende der Garzeit unter die Sauce gegeben, damit sie schön knusprig bleiben. Sie geben dem Gericht dann ein leicht nussiges Aroma. Dazu gibt es Gemelli als Beilage.

### **Zutaten für 2 Personen:**

- 250 g Hackfleisch
- 35 g Mehlwürmer
- $\frac{1}{2}$  rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- 1 TL Tomatenmark
- 200 ml trockener Rotwein
- 200 ml Gemüsefond
- 75 ml Sahne
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter
  
- Gemelli

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 40 Min.

Tiefgefrorene Mehlwürmer auftauen oder lebende Mehlwürmer für 30–60 Minuten zum Abtöten in den Tiefkühlschrank geben.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chilischote in Ringe schneiden. Blättchen vom Rosmarin abzupfen und kleinwiegen. Paprika putzen und in kleine Stücke schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Mehlwürmer darin einige Minuten kross anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Hackfleisch dazugeben und mit anbraten. Tomatenmark dazugeben und ebenfalls kurz mit anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Fond und Sahne dazugeben. Paprika, Chili und Rosmarin hinzugeben. Alles verrühren und unzugedeckt 20–30 Minuten bei mittlerer Temperatur auf etwa die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Mehlwürmer dazugeben und kurz erhitzen.



Leckeres Hackfleisch, Mehlwürmer und Paprika mit Sauce und Pasta

Pasta in zwei tiefe Pastateller geben und Hackfleisch-Mehlwürmer-Paprika-Mischung mit viel Sauce darüber geben.

---

# Rinderleber mit viel Zwiebeln



Leber, Zwiebeln, Sauce, Schrippen

Ich bereite die Leber mit viel Zwiebeln – was ja auch immer zu Leber passt – und einem Sößchen zu. Demnächst werde ich ein Gericht mit Leber mit Äpfeln kochen, aber nicht mit Apfelstücken, die mit angebraten werden, oder mit Apfelaroma in Form von Calvados in der Sauce. Sondern Leber in einer richtigen Apfelsauce, fruchtig-scharf. Leider hatte ich heute keine Äpfel mehr vorrätig, um dieses Gericht zuzubereiten.

Diesmal jedoch Leber mit Zwiebeln in Sauce. Die Sauce bereite ich separat mit den Zwiebeln aus wenig Rotwein, Gemüfefond, Balsamicoessig und Sojasauce zu. Die Würzflüssigkeiten gehören zwar eher an die Leber, aber wenn man die Sauce etwas köcheln lässt und für mehr Geschmack etwas reduziert, ist die Leber innen nicht mehr rosé, sondern wird durchgegart und hart. Die Leber wird auf jeder Seite auch nur 1 Minute bei hoher

Temperatur angebraten, damit sie zart und rosé wird. Und dazu gibt es heute tatsächlich zwei Schrippen, die ich glücklicherweise den Tag über noch nicht gegessen hatte. Und es bietet sich ja auch an, die viele Sauce mit den Schrippen aufzutunken.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 1 Scheibe Rinderleber (etwa 180 g)
- 2 große Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- trockener Rotwein
- 4–5 EL Gemüsefond
- $\frac{1}{2}$  EL Aceto Balsamico di Modena
- 1 EL helle Sojasauce mit Zitronensaft
- $\frac{1}{2}$  EL Mehl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter
  
- 2 Schrippen

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen. Zwiebeln in Streifen schneiden, Knoblauch in Stifte. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Bei nur mittlerer Temperatur 5–10 Minuten schön kross braten. Mit einem kleinen Schuss Rotwein ablöschen. Fond dazugeben. Ebenso Balsamicoessig und Sojasauce. Mit Salz und Pfeffer würzen. Verrühren und aufkochen. Aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

Leber auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Mit dem Mehl auf beiden Seiten bestäuben. Butter in der gleichen Pfanne erhitzen und die Leber – diesmal jedoch auf hoher Temperatur – jeweils 1 Minute auf jeder Seite kräftig anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Zwiebel- Knoblauch-Mischung mit der Sauce daneben geben. Dazu zwei Schrippen.



---

# Entrecôte mit Pilz-Sauce und frittiertem Rosenkohl



Entrecôte mit reduzierter Sauce und Kräuterbutter und Rosenkohl

Gebratenen Rosenkohl habe ich vor einigen Tagen zubereitet. Nun nehme ich Anleihen bei [Toettchen](#) und bereite frittierten Rosenkohl zu. Dazu ein Entrecôte, rare zubereitet. Und ein Pilzsößchen, für das ich Austernpilze, Schalotte und Knoblauch andünste. Und Rotwein, Gemüfefond und Balsamicoessig hinzugebe und dann die Sauce reduziere. Toettchen bereitet die Röschen in einer Pfanne in Fett zu. Ich verwende dazu eine Friteuse. Eine große Auswahl an Friteusen findet man bei [Lidl](#), wo man auch online bestellen kann.

## Zutaten für 1 Person:

- 1 Entrecôte (etwa 240 g)

- 1 Schalotte
  - 2 Knoblauchzehen
  - 50 g Austernpilze
  - 240 g Rosenkohl
  - 200 ml trockener Rotwein
  - 200 ml Gemüsefond
  - 1 EL Aceto Balsamico di Modena
  - Salz
  - schwarzer Pfeffer
  - Butter
- 
- Kräuterbutter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 45 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Austernpilze grob zerkleinern. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Pilze hinzugeben und mit anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Fond und Rotweinessig hinzugeben. Mit Salz und Steakpfeffer würzen und unzugedeckt bei geringer Temperatur 45 Minuten fast vollständig reduzieren. Abschmecken.

Währenddessen Rosenkohl putzen und halbieren. Fett in der Friteuse auf 180 °C erhitzen und Röschenhälften 2–3 Minuten frittieren. Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Warmstellen. Butter in einer Pfanne erhitzen und das Entrecôte auf beiden Seiten etwa 1–2 Minuten anbraten. Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen, auf einen Teller geben. Röschenhälften daneben geben. Von der Sauce über das Steak verteilen. Und etwas Kräuterbutter darauf geben.

---

# Saftiger Rotweinkuchen



Leckerer Kuchen mit Rotweinglasur

Ich hatte in meinem Küchenregal mit den Kochzutaten noch ein Flasche Rotwein stehen, die ich verbrauchen wollte. Ich entschied mich für einen Rotweinkuchen. Einen solchen hatte ich noch nicht zubereitet, stellte mir aber vor, einfach einen Rührkuchen zuzubereiten und eine Flasche Rotwein in den Rührteig zu schütten. Ich recherchierte nach einem Rezept für Rotweinkuchen und fand auch den ersten Teil meiner Überlegung bestätigt: ein Rührkuchen. Dann jedoch las ich, keine ganze Flasche Rotwein, nein, 150 ml Rotwein kommen in den Teig. Ha! Außerdem wird empfohlen, einen lieblichen bis halbtrockenen Rotwein zu verwenden. Nun, ich habe nur eine Flasche trockenen Rotwein. Somit wird das eben ein Kuchen für die ganzen Kerle. □ Der Kuchen bekommt dann noch eine Rotweinglasur, mit Puderzucker zubereitet.

## Zutaten:

- 250 g Butter

- 180 g Zucker
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin
- 1 TL Zimt
- 2 EL Kakaopulver
- 150 ml Rotwein
- 50 g Mandeln

*Glasur (je nach Größe der Kuchenoberfläche):*

- 10–15 EL Puderzucker
- 2–3 EL Rotwein
- einige Pinienkerne

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 70 Min.



Gebackener Kuchen mit  
Glasur und Pinienkernen

Mandeln in der Küchenmaschine fein raspeln. Butter, Zucker und Eier in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät kräftig

verrühren. Unter ständigem Rühren die weiteren Zutaten dazugeben und den Teig gut verrühren. Eine Backform – ich habe eine Springform mit Rohrboden verwendet – mit Margarine einfetten. Wie ich einmal erwähnte, verwende ich die Arbeitstechnik meiner Großmutter und mache dies mit den Fingern. Teigmasse in die Backform geben und etwas verstreichen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Kuchen auf mittlerer Schiene für 70 Minuten in den Backofen geben.

Zum Ende der Backzeit Puderzucker in eine Schale geben und mit Rotwein verrühren. Pinienkerne grob hacken. Kuchen aus dem Backofen nehmen und auf eine Kuchenplatte stürzen. Glasur über den Kuchen geben und mit einem Löffel oder Backpinsel verstreichen. Pinienkerne darüberstreuen. Kuchen abkühlen lassen.

---

## Schnelle Pasta





## Penne Rigate

Es war noch viel übrig von der gestrigen Rotwein-Braten-Sauce wie [hier](#). Dazu kochte ich einfach etwas halbsaucensüffige Penne Rigate :D. Die ich auch gleich, was ich sonst nicht mache, im Pastateller in der Sauce ertränkte – sieht man auf den Fotos nicht. Darüber gab es etwas zerrupften Mozzarella. Und für besonderen Geschmack und zum Garnieren frischen, kleingewiegten Majoran. Fertig ist der schnelle Pastateller.

- 175 g Penne Rigate
- 2 Schopflöffel Rotwein-Braten-Sauce
- 30 g Mozzarella
- 4–5 Zweige frischer Majoran