

Salsiccia mit Shiitakepilzen in Rieslingsoße auf frischen Tortellini



Wenige Zutaten

Salsiccia sind immer wieder ein Genuss. Ob alleine gebraten und mit einer Beilage verzehrt. Oder wie in diesem Rezept zerkleinert, gebraten und mit einer leckeren Soße. Shiitakepilze sind auch immer wieder besonders, gerade, weil sie nicht überall erhältlich sind. Und der Riesling bringt ein wenig Säure in das Gericht. Die frischen, mit Parmigiano Reggiano gefüllten Tortellini sind dann auch vom Feinsten.

Zutaten für 2 Personen:

- 600 g Salsiccia peperoncino (10 kleine Würste)
- 500 g Shiitakepilze
- 1 junger Knoblauch

- 500 g frische Tortellini (mit Parmigiano Reggiano gefüllt)
- Riesling
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Leckerer Gericht

Zubereitung:

Salsiccia quer in dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Shiitake nur halbieren und in eine Schüssel geben.

Knoblauch mit Stiel und Schale verwenden, putzen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch, Shiitake und Salsiccia darin bei mittlerer Temperatur mehrere Minuten kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Mit Riesling kräftig ablöschen, damit sich eine schöne Soße bildet. Röststoffe vom Pfannenboden lösen. Etwas köcheln lassen. Soße abschmecken.

Parallel dazu Tortellini in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 4 Minuten garen. Tortellini durch ein Nudelsieb geben. Auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Salsiccia mit Shiitake und viel Soße über die Tortellini geben. Servieren. Guten Appetit!

Fenchel-Salsiccia mit Champignons und Petersilie

Sie bereiten Würste sicherlich auch gebraten in der Pfanne zu. Das ist die herkömmliche Zubereitungsweise, für Bratwürste und andere Würste.



Wurst, Champignons und Petersilie

Sie können aber auch einmal einfach eine Wurstpfanne zubereiten. Benötigt nur wenige Zutaten, geht schnell und schmeckt gut.

Einfach italienische Salsiccia quer in dicke Scheiben schneiden. Dazu in Scheiben geschnittene Champignons. Und ein wenig kleingewiegte Petersilie. Noch schnell einige Gewürze darüber. Fertig ist die Wurstpfanne. Die hervorragend mundet.

Für 2 Personen:

- 2 Packungen Fenchel-Salsiccia (à 300 g, 10 Würste)
- 10 große, braune Champignons
- ein Bund Petersilie
- gemahlener Kreuzkümmel
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 5 Min.



Alles aus der Pfanne

Würste quer in dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Champignons in feine Scheiben schneiden und ebenfalls in eine Schüssel geben.

Petersilie kleinwiegen.

Öl in zwei großen Pfannen erhitzen und Würste und Champignons darin unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten kross anbraten.

Petersilie dazugeben. Mit Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles gut vermischen.

Pfanneninhalte auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Fenchel-Salsiccia mit Shiitakepilzen und Kartoffelspalten



Alles gebraten aus der Pfanne

Sie kennen Salsiccia? Das sind italienische Würste aus Schweinefleisch. Da sie aus Italien stammen, haben sie eine besondere Würzung, die nicht der unserer Bratwürste entspricht. Sie ist sehr eigen, aber sehr schmackhaft. In diesem Rezept habe ich Salsiccia verwendet, in dessen Fleischmasse auch noch Fenchel eingearbeitet worden ist. Sie haben somit beim Essen einen leichten Fenchelgeschmack.

Als Beilagen gibt es zweierlei, ebenfalls aus der Pfanne, wie auch die Salsiccia. Zum einen Shiitakepilze. Einfach nur die

großen Pilze halbieren, die kleinen im Ganzen lassen. Und etwa 10 Minuten in viel Butter in der Pfanne anbraten. Dann salzen und pfeffern.

Und dann gibt es noch Kartoffelspalten dazu. Wenn Sie es sich einfach machen wollen, verwenden Sie TK-Ware vom Discounter. Geht etwas schneller und schmeckt auch gut. Sie verwenden ja sicherlich auch Pommes frites als TK-Ware vom Discounter und bereiten sie nicht immer frisch zu.

Wenn Sie Bio-Kartoffeln verwenden, können Sie sogar die Schale an den Kartoffeln belassen. Einfach in Spalten schneiden, in kochendem Wasser garen, dann kurz vor dem Servieren nochmals in der Pfanne in viel Butter schwenken, würzen und erhitzen.

Fertig ist ein leckeres, krosses und würziges Gericht, das komplett aus der Pfanne kommt. Dazu brauchen Sie aber auch drei große Pfannen auf dem Herd.

Für 2 Personen:

- 600 g Fenchel-Salsiccia (2 Packungen à 300 g, 10 Würste)
- 500 g Shiitakepilze (2 Packungen à 250 g)
- einige große Kartoffeln (alternativ Kartoffelspalten als TK-Ware)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 20 Min.



Leckere Würste mit Schweinefleisch und Fenchel
Kartoffeln schälen, in Spalten schneiden und in kochendem Wasser 15 Minuten garen. Herausnehmen und in eine Schüssel geben.

Bei den Pilzen die großen Pilze halbieren.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Salsiccia auf beiden Seiten jeweils 10 Minuten bei mittlerer Temperatur kross anbraten.

Parallel dazu Butter in einer zweiten, großen Pfanne erhitzen und Pilze darin unter Rühren 10 Minuten anbraten. Salzen und pfeffern.

Kurz vor dem Servieren in einer dritten Pfanne nochmals Butter erhitzen, Kartoffelspalten hineingeben, salzen und pfeffern, durch die Butter schwenken und erhitzen.

Jeweils fünf Salsiccia auf zwei große Teller geben. Kartoffelspalten und Shiitakepilze dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Salsiccia-Gnocchi-Tomaten- Champignons-Pfanne mit frischem Knoblauch und Petersilie



Mit viel frischem Knoblauch ...

Sie kennen Salsiccia? Eine italienische Wurst? Unter Salsiccia versteht man normalerweise eine italienische, grobkörnige Rohwurst. Sie ist von Struktur und Geschmack einer groben, deutschen Bratwurst sehr ähnlich. Je nach italienischer Region wird die Salsiccia aus verschiedenen Fleischsorten hergestellt

und mit Kräutern, Gewürzen und Aromen verfeinert. Am verbreitetsten ist die Salsiccia nur aus Schweinefleisch. Das Wort Salsiccia bezeichnet übrigens in Italien auch jede Art von Wurst.

Bei diesem Pfannengericht vermische ich wieder einmal unterschiedliche Zutaten, einerseits frische Zutaten, andererseits industriell hergestellte Zutaten, also Convenience-Produkte. Letzteres ist aber von sehr guter Qualität.

In diesem Fall sind dies einerseits die frische Salsiccia, frische Tomaten und frische Champignons. Und zum anderen die Pfannengnocchi aus der Packung, die industriell hergestellt sind. Aber sie sind lecker und schmecken im fertigen Gericht sehr gut.

Das Besondere an diesem Gericht sind aber nicht nur die vier Hauptzutaten. Sondern auch die zwei frischen Zutaten, die nach dem Kochen zerkleinert und roh auf das angerichtete Essen kommen: Knoblauch und Petersilie.

Gerade der Knoblauch gibt dem Gericht noch das gewisse Etwas und einen besonderen Kick aus ätherischen Ölen und leichter Schärfe. Ich empfehle ausdrücklich, das Gericht so zu servieren. Und hoffe darauf, dass Sie einen Partner und vielleicht auch Kinder haben, die ein leichter Geruch nach Knoblauch für die kommenden Stunden nicht störend ist.

Für 2 Personen:

- 400 g Salsiccia (8 Stück, 2 Packungen à 200 g)
- 600 g Pfannengnocchi (2 Packungen à 300 g)
- 6 Tomaten
- 10 braune Champignons
- 8 Knoblauchzehen
- eine große Portion frische Petersilie
- Salz

- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



... und frischer Petersilie

Salsiccia quer in kleine Stücke schneiden. In Schalen geben.

Tomaten vierteln und die Tomatenviertel dann einfach quer dritteln. Ebenfalls in Schalen geben.

Champignons in feine Scheiben schneiden. In eine Schale geben.

Knoblauchzehen schälen, mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Petersilie kleinwiegen und auch in eine Schale geben.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Wurst, Gnocchi und Champignons darin 5–10 Minuten unter Rühren kross und knusprig braten. Tomaten dazugeben und nur kurz miterhitzen. Mit Salz,

Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Pfannengericht auf zwei tiefe Teller verteilen. Mit Knoblauch und dann mit Petersilie bestreuen.

Servieren. Guten Appetit!

Salat mit Mini Pak Choi, Quinoa und Salsiccia



Salsiccia ist etwas feines. Hier habe ich Salsiccia mit Wein verfeinert verwendet.

Man kann sie ganz normal anbraten und mit Beilagen servieren.

Oder wie in diesem Fall brate ich sie zwar an, verwende sie

dann aber kleingeschnitten und kalt in einem leckeren Salat.

Quinoa gibt dem Salat eine gewisse Sämigkeit.

Ich gare ihn vor der Zubereitung des Salates auch etwa 15 Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser.

Gieße dann das Kochwasser ab und lasse den Quinoa erkalten.

Schließlich, damit es auch ein richtiger Salat wird, noch einige frische Mini Pak Choi dazu.

Sie verleihen dem Salat seine Frische und Knackigkeit.

Für 2 Personen

- 4 Mini Pak Choi
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 100 ml Quinoa
- 6 Salsiccia al vino (2 Packungen à 200 g)
- Weißweinessig
- Olivenöl
- 1 Päckchen Salatkräuter
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Wasser in einem Topf erhitzen, leicht salzen und Quinoa darin bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen.

Kochwasser abgießen. Quinoa erkalten lassen.

Olivener Öl in einer Pfanne erhitzen und Salsiccia auf jeder Seite jeweils etwa zwei Minuten kross braten.

Dann noch etwas in der heißen Pfanne ziehen und erkalten lassen.

Längs halbieren, dann quer in kleine Stücke schneiden.

Salsiccia und Quinoa in eine Salatschüssel geben.

Mini Pak Choi putzen und quer in kleine Streifen schneiden. In die Salatschüssel geben.

Lauchzwiebel und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. Ebenfalls in die Salatschüssel geben.

Salatkräuter in die Schüssel geben.

Ein Dressing mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker zubereiten und über die Zutaten in der Schüssel geben.

Mit dem Salatbesteck gut vermischen.

Auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Salsiccia mit Spitzkohl-Salat



Leckere, würzige Bratwürste

Salsiccia sind original italienische, frische Bratwürste.

Sie sind pikant gewürzt, leicht salzig und eine gelungene Alternative zu den anderen Bratwürsten, die man beim Discounter oder auch Supermarkt bekommt.

Einfach auf jeder Seite fünf Minuten in heißem Olivenöl in der

Pfanne braten.

Dann gelingen die Salsiccia innen medium, sind also noch ganz leicht rosé.

Sie schmecken hervorragend.

Dazu passend ein frischer Spitzkohl-Salat, der eine Nacht im Kühlschrank durchgezogen ist. Gewürzt unter anderem mit Kümmel.