Nackensteaks-Streifen und Kartoffelspalten mit asiatischen Dips

Krosse Nackensteak-Streifen

Ich habe ja eine Menge asiatische Lebensmittel vorrätig.

Dazu gehören auch einige fertige Saucen, die man für asiatische Gerichte verwenden und damit schöne Saucen zubereiten kann, indem man sie einfach mit etwas Wasser verlängert.

Wenn man mit diesen Saucen auch Saucen für Gerichte zubereiten kann, wieso dann nicht auch die Saucen pur als Dip verwenden?

Nun, das habe ich jetzt ausprobiert und es klappt hervorragend.

Vorne schwarze Bohnen-Sauce, hinten Chili-Bohnen-Sauce

Als Dips habe ich eine schwarze Bohnen-Sauce und eine Chili-Bohnen-Sauce verwendet. Letztere ist etwas scharf, aber die erstere Sauce ist milder und gleicht dies etwas aus.

Außerdem sind die Kartoffelspalten eher die neutralisierende Beilage bei diesem Gericht und mildern die kräftigen Dips auch etwas ab.

Als Hauptzutat verwende ich einige Schweine-Nackensteaks, die ich in Streifen schneide.

Sowohl Kartoffelspalten als auch Nackensteak-Streifen frittiere ich kurz in der Fritteuse.

Für 2 Personen

- 600 g Schweine-Nackensteaks (6 Stück)
- 20 Bio-Drillinge (etwa 300 g)
- 4 EL schwarze Bohnen-Sauce
- 4 EL Chili-Bohnen-Sauce
- grobes Meersalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Frittierzeit 9 Min.

Leckere, kross frittierte Kartoffelspalten

Drillinge mit Schale längs in vier Spalten schneiden.

Nackensteaks quer in schmale Streifen schneiden.

Fett in der Fritteuse auf 180 ºC erhitzen.

Kartoffelspalten in der Fritteuse 6 Minuten frittieren.

Herausnehmen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Auf zwei Teller verteilen und warmhalten.

Nackensteak-Streifen in die Fritteuse geben und 3 Minuten garen.

Herausnehmen und auf zwei Teller verteilen.

Jeweils die Saucen auf insgesamt vier kleine Schalen geben.

Nackensteaks-Streifen, Kartoffelspalten und jeweils zwei Saucen zusammen servieren.

Guten Appetit!

Tortellini mit Knoblauch-Sauce

Mit würziger Sauce

Einfaches Rezept. Wenn es schnell gehen muss.

Aber man erhält ein durchaus schmackhaftes Gericht.

Frische Tortellini mit Fleischfüllung.

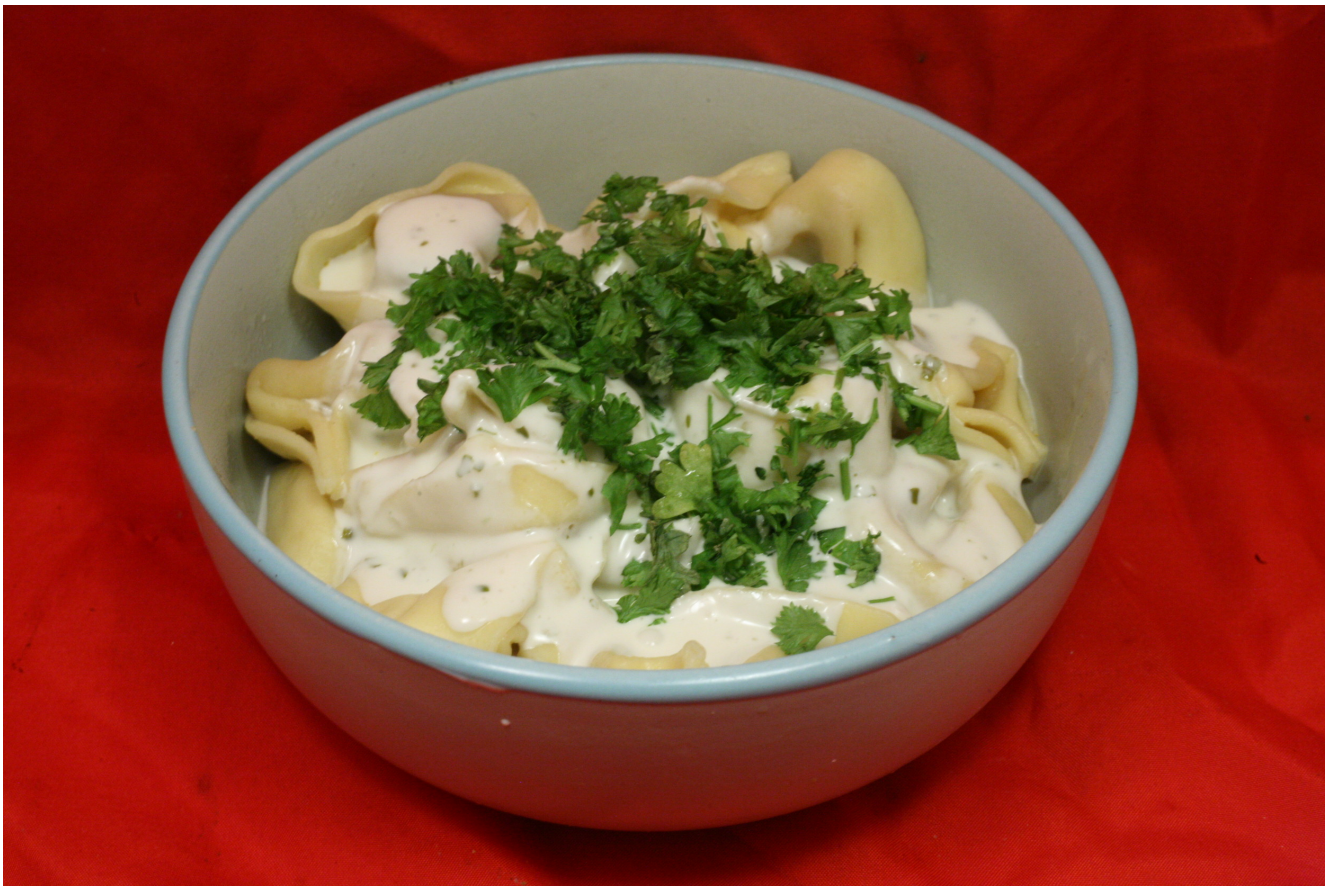
Dazu passenderweise eine Knoblauch-Sauce, die eigentlich für Fleisch gedacht ist.

In wenigen Minuten fertig und servierbereit.

Für 2 Personen

- 600 g frische Tortellini (mit Fleischfüllung)
- Knoblauch-Sauce
- Petersilie

Zubereitungszeit: 3 Min.



Petersilie kleinwiegen.

Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser drei Minuten garen.

Pasta auf zwei große Schalen verteilen.

Sauce darüber geben.

Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Schweine-Bratwürste mit dreierlei Dip

Mit leckeren Dips

Einfaches Rezept. Wenn es einmal schnell gehen muss.

Bei den Würsten habe ich zu Würsten vom Schwein gegriffen.

Sie gelingen schmackhaft und saftig.

Bei den Dips mache ich es mir einfach und verwende Fleisch-Saucen, die ich vorrätig habe und die endlich einmal verbraucht werden müssen.

Für 2 Personen

- 800 g Schweine-Bratwürste (2 Packungen à 400 g, 10 Stück)
- Knoblauch-Sauce

- Chili-Fleisch-Sauce
- Burger-Sauce

Zubereitungszeit. 10 Min.

Bratwürste in zwei Pfannen in siedendem Öl auf jeder Seite etwa fünf Minuten kross braten. Dabei Würste des öfteren wenden.

Saucen auf insgesamt sechs Schälchen verteilen.

Jeweils fünf Bratwürste auf einen Teller geben. Jeweils drei Dips dazustellen.

Servieren. Guten Appetit!

Gefüllter Putenbraten mit Reis in Riesling-Sauce

Mit leckerer Riesling-Sauce

Die Besonderheit an diesem Gericht ist, dass ich den Putenbraten fülle

Sie können es sich einfach machen und nehmen einfach Brät von Bratwürsten und verwenden dieses als Füllung.

Ich bereite sozusagen das Brät oder die Farce selbst zu. Und verwende dafür ganz fein geschnittenes Schweineherz. Das verfeinere ich noch mit Gemüse, Kräutern und Gewürzen.

Für den Putenbraten verwende ich einmal kein reines Bratenfleisch, sondern verwende Putenbrustfilet.

In dieses schneide ich längs eine tiefe Tasche, fülle diese mit dem Brät und wickle den Braten an drei Stellen mit

Küchengarn zusammen.

Dann wird er noch mit Gewürzsalz gewürzt.

Und zusammen mit Champignons und diversem Gemüse in Olivenöl angebraten.

Und schließlich in einer gute Menge Riesling, damit man auch später eine schöne Sauce für die Beilage hat, zwei Stunden zugedeckt geschmort.

Soviel Arbeit ich mir auch bei dem Braten und der Füllung machen, so mache ich es mir bei der Beilage dann doch einfach und greife zu normalem Reis aus der Packung.

Für 2 Personen

- 1 kg Putenbrustfilet
- Gewürzsalz
- 600 ml Riesling
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 4 braune Champignons
- Butter
- 2 Tassen Reis
- Salz

Für die Füllung:

- 300 g Schweineherz
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- viele Zweige frischer Thymian
- Salz
- Pfeffer
- rosenscharfes Paprikapulver
- Küchengarn

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Schmorzeit 2 Std.

Für die Füllung:

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und sehr kleinschneiden. Alles in eine Schüssel geben.

Schweineherz sehr kleinschneiden. Dann nochmals auf einem Arbeitsbrett mit einem geeigneten Messer ganz fein hacken. Ebenfalls in die Schüssel geben.

Thymian kleinschneiden. Dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Parika würzen. Alles gut vermischen.

Filet auf allen Seiten mit dem Gewürzsalz würzen.

Längs eine tiefe Tasche hineinschneiden. Füllung in die Tasche geben und gut zusammendrücken. Filet mit drei Stück Küchengarn drei Male zusammenschnüren.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und sehr kleinschneiden. Champignons in feine Scheiben schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen und Filet auf allen Seiten

einige Minuten kross anbraten.

Gemüse und Pilze dazugeben und mit anbraten. Mit dem Riesling ablöschen. Zugedeckt bei geringer Temperatur zwei Stunden schmoren.

Reis eine viertel Stunde vor Ende der Garzeit nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken.

Reis auf zwei Teller verteilen.

Braten quer halbieren. Küchengarn entfernen.

Jeweils ein Bratenstück zum Reis geben. Sauce über den Reis geben.

Servieren. Guten Appetit!

Frittierter Blumenkohl mit Teriyaki-Sauce

Knusprig frittiert

Einfach einen Blumenkohl putzen und in Röschen zerlegen.

Diese einige Minuten in siedendem Fett frittieren.

Dazu etwas Teriyaki-Sauce in einem Schälchen als Würze und Dip.

Kürbis-Bratlinge mit Chili-Sauce

Lecker und kross gebraten

Einfache Bratlinge.

Aus Kürbis zubereitet.

Und einigem zusätzlichen Gemüse.

Und Kräutern und Gewürzen.

Eier für Bindung.
Und zum Servieren und Dippen eine schmackhafte, scharfe Chili-Sauce.

Gnocchi mit Käse- und Waldpilzfüllung mit schwarzer Bohnen-Sauce

Mit leckerer Sauce

Ein reines Convenience-Gericht.

Fertige, industriell hergestellte Gnocchi mit einer leckeren Füllung.

Und eine fertige, asiatische Sauce aus dem Glas.

Bei den Gnocchi habe ich aber auf gute Qualität geachtet und ein Produkt mit dem Zusatz „Gourmet Finest Cuisine“ gekauft. Und die Gnocchi sind auch deutlich größer als ich es von Gnocchis bisher kenne.

Und dass auch die Sauce ein gutes Produkt ist, habe ich schon

bei diversen asiatischen Gerichten festgestellt, in der ich diese Sauce verwendet habe. Sie kommt schließlich aus einem Asia-Laden in Hamburg.

Also alles in allem zwar Convenience, aber gute Produkte.

Und vor allem dennoch sehr lecker.

Und ein unbestreitbarere Vorteil: In 6 Minuten zubereitet und verzehrfähig.

Tortellini mit Käsefüllung und Chili-Bohnen-Sauce

Tortellini!

Mal wieder ein Etikettenschwindel, wie ich ihn von diesem Hersteller bei meinem Discounter schon des öfteren kenne.

Auf der Packung steht „Tortelloni“. Nun, Tortelloni sind die größere Ausgabe der Tortellini und handtellergroß.

Bei einem Gericht in einem italienischen Restaurant mit Tortelloni erhält man auf einem großen Teller höchstens 3–4 Tortelloni. Mehr passen nicht auf den Teller.

Also Etikettenschwindel.

Die Packungen enthalten Tortellini. Davon passen jede Menge auf einen großen Teller.

Man will vermutlich den Käufer beeindrucken und nennt die Tortellini fälschlicherweise Tortelloni.

Dazu der Einfachheit halber eine fertige asiatische Sauce. Eine Sauce aus Sojabohnen und Chilis. Also sehr scharf. Im

Chinesischen heißt sie Toban-Djan-Sauce.

Alles in allem aber sehr lecker.

Pudding mit Heidelbeer-Sauce

Mit fruchtiger Heidelbeer-Sauce

Ein Rezept für ein einfaches, leckeres Dessert.

Bereiten Sie den Pudding nach dem Grundrezept zu.

Und die Sauce bereiten Sie einfach aus frischen Heidelbeeren zu.

Einige Minuten zugedeckt köcheln lassen, schon zieht die Sauce etwas Flüssigkeit.

Und am besten schmeckt das Dessert natürlich, wenn Sie die Sauce noch warm über den Pudding geben.

Geschmorte Lammkeule mit Salzkartoffeln in dunkler Sauce

Mit dunkler, sämiger und würziger Sauce

Dies ist ein gelungenes Essen für den heutigen Silvester-Tag.

Eine leckere Lammkeule, in Olivenöl angebraten und einige Stunden im Bräter im Backofen weich geschmort.

Die Lammkeule ist nach dem Schmoren so weich, dass man das Fleisch mit der Gabel abzupfen kann.

Dazu eine dunkle, sämige, leckere Sauce, zubereitet aus Fleischfond und gutem Rotwein. Durch die lange Schmorzeit zerfließt das angebratene Gemüse und bildet dadurch eine sehr sämige Sauce.

Und als Beilage einfache Salzkartoffeln, die aber mit der dunklen Sauce wunderbar munden.

Für die Sauce verwende ich neben Fleischfond auch einen guten Rotwein. Ich habe einen guten Rotwein von den Kanaren bei meinem Supermarkt gefunden, den man gerne mit Freunden beim Essen trinkt. Ich selbst kann ihn nicht zum Essen genießen, da ich ja keinen Alkohol trinke. Aber wie der bekannte Spruch von renommierten Köchen lautet, dass man die Weine, die man gern zum Essen trinkt, eben auch zum Kochen der Speisen verwenden soll, nehme ich diesen Wein eben auch für die Sauce.

Da der kanarische Wein laut Aussage meiner Lebensgefährtin sehr gut schmeckt und ich auch von der dunklen, sämigen Sauce mit Fond und Rotwein sehr überzeugt bin, habe ich einmal nach Weinkellereien auf Gran Canaria recherchiert, wo man diese Weine gut erstehen kann. Eventuell führt uns ja einer der nächsten Urlaube dorthin.

Ich selbst aber genieße ich ein gekühltes, alkoholfreies Jever Pilsener zum Essen, gebraut in Jever in Niedersachsen.

Geschmorte Lammkeule mit Karoffelklößen

Herrlich weich geschmortes Fleisch

Das nenne ich doch einmal ein gelungenes Feiertags-Essen.

Eine leckere Lammkeule, in Olivenöl angebraten und einige Stunden im Bräter im Backofen weich geschmort.

Die Lammkeule ist nach dem Schmoren so weich, dass man das Fleisch mit der Gabel abzupfen kann.

Dazu eine leckere Sauce, zubereitet aus Fleischfond und Glühwein.

Und als Beilage Kartoffelklöße mit Brotkrusten-Croutons. Bei den Klößen habe ich es mir zugegebenermaßen einfach gemacht, ich habe tiefgefrorene Kartoffelklöße, also ein Industrieprodukt, gewählt. Aber da diese Klöße die Bezeichnung

„Sonntagsklöße“ tragen, passen sie sehr gut zum Feiertags-Essen. Sie sind von guter Qualität und sehr schmackhaft. Allerdings schmeckt man ihnen an, dass sie nicht frisch zubereitet und ein Industrieprodukt sind. Wenn Sie die Klöße selbst manuell zubereiten wollen, suchen Sie in meinem Foodblog nach einem Grundrezept für Kartoffelklöße.

Für die Sauce verwende ich neben Fleischfond auch Glühwein. Das Weingut Andres aus Neustadt an der Weinstraße hat in diesem Jahr einige ganz besondere Weine im Sortiment und mir davon Muster geliefert. Und zwar jeweils einen Weiß-, Rosé- und Rotwein. Allerdings, und das ist das Besondere, mit speziellen adventlichen Gewürzen als Glühweine hergestellt. Und da ich selbst keinen Alkohol trinke und somit diese Weine nicht abends in heißem Zustand mit Adventsplätzchen verkosten will, nehme ich sie einfach zum Kochen. Und für diese Sauce zur Lammkeule verwende ich einen großen Teil des roten Glühweins.

Leider hat mir das Weingut Andres keinen alkoholfreien Glühwein aus Traubensaft als Muster zur Verfügung gestellt. Denn diesen hat es auch neu im Sortiment. Ich hätte diesen alkoholfreien Glühwein gerne zum Essen dazu verkostet.

Aber so genieße ich ein gekühltes, alkoholfreies Jever Pilsener zum Essen, gebraut in Jever in Niedersachsen.

Gegrillter Ochsenziemer mit

Kartoffelpüree

In rohem Zustand

An diesem Weihnachten gibt es einen Penis. Nein, keine Masturbation oder einen F*ck. Nicht doch an Weihnachten! Nein, einen Ochsenziemer, also den Penis eines Ochsen.

Mein Online-Schlachter, bei dem ich ab und zu Innereien beziehe und der wirklich fast alle Innereien auch anbietet, hatte bisher auch Stierhoden im Sortiment. Leider jedoch keinen Penis, den ich gern einmal essen wollte. Nun seit letztem Jahr hat er auch Ochsenziemer im Sortiment.

Und mein Bruder, der mir in den letzten Jahren immer ein Fresspaket von einem Onlineshop eines großen, deutschen Supermarktes zu Weihnachten geschenkt hat, ließ sich überzeugen, mir dieses Weihnachten ein Innereien-Paket von meinem Online-Schlachter zu bestellen.

Somit kam ich unter anderem zu vier Stierhoden und zwei

Ochsenziemern. Und bereite das erste Mal in meinem Leben einen Penis eines Ochsen zu. Und verspeise ihn natürlich auch.

Ich bin ja nicht schwul und hätte daher nie gedacht, dass ich einmal einen Penis eines anderen Wesens in den Mund nehme. Aber es ist zumindest nicht von einem anderen Mann, sondern von einem Tier.

Erwartungsgemäß ist der Ochsenziemer recht groß bzw. lang. So ein Ochse hat ja auch eine andere Größe und Masse als ein Menach. Also sind Vergleiche mit dem eigenen Schniedel nicht besonders angebracht.

Und vom Stier sind zunächst die Stierhoden. Womit der Stier zu einem Ochsen, also einem kastrierten Bullen wird. Und von diesem kommt man dann an den Ochsenziemer, den Penis. Somit kommt man vom einen Tier zum zwar gleichen Tier, aber eben in anderer Form. Und das ist dann fast wie ein kleines Dejà vue.

Der Penis ist übrgens, für die, die es nicht wissen, kein Muskel, sondern ein Schwellkörper. Er hat somit eine schwammige Konsistenz. Denn in den Penis pumpt der Körper bei einer Erektion Blut hinein, wodurch es eben zur Erektion kommt. Auf diese Weise ließe sich jetzt hier auch ganz schnell die Geschichte oder das Zustandekommens der berühmten „Morgenlatte“ beim Mann erklären. Aber das ist eine andere Geschichte.

Hier geht es um die Zubereitung eines ausgefallenen Produkts.

Zur Zubereitung des Ochsenziemers: Bereiten Sie den Ochsenziemer nicht auf diese Weise zu. Das Gericht gelingt nicht. Ochsenziemer ist anscheinend kein Produkt zum Kurzbraten. Sondern nur zum langen Schmoren bei geringer Temperatur.

Ich grille den Ochsenziemer, den ich zuerst mit Fleischgewürz würze, in Öl in der Grillpfanne zwei Minuten auf beiden Seiten kross an. Und lasse ihn noch zehn Minuten bei 160 Grad Celsius

im Backofen nachgaren. Schließlich will ich bei diesem Produkt doch sicherstellen, dass es nicht rare zubereitet wird, sondern durchgegart ist.

Aber es ist wie bei so manchen Innereien, die ich noch nie zubereitet oder gegessen habe. Ich habe den Ochsenziemer nach dem Garen angeschnitten und probiert. Er ist durchgegart, aber innen noch rosé. Aber ich kann ihn nicht kauen. Er ist hart und zäh.

Aber ich bin zuversichtlich. Ich habe noch einen zweiten Ochsenziemer im Gefrierschrank. Und diesen werde ich kleinschneiden, als Ragout zubereiten und einige Stunden schmoren. Das sollte gelingen.

Es ist vermutlich wie beim Pansen, diesen muss man ja auch einige Stunden in Gemüsefond garen, bevor man ihn weiter zubereitet, also brät oder frittiert.

Mit den Röstaromen in der Pfanne und etwas Rinderfond bereite ich dann noch ein leckeres Söße zu.

Und als Beilage gibt es ein einfaches, aber frisch zubereitetes Kartoffelpüree.

Foodblog-Event: „Torte“

Ich veranstalte wie gewohnt mein halbjährliches Foodblog-Event, dieses Mal passend zur Adventszeit. Da ich im zurückliegenden Jahr einige selbst kreierte Torten-Rezepte zubereitet und diese gebacken habe, widme ich dieses Foodblog-Event dem Thema „Torte“.

Was ist Ihre liebstes Torten-Rezept? Eher traditionell oder doch eher experimentell selbst kreiert? Mit Biskuit-Boden? Buttercreme? Farbig mit Lebensmittelfarbe? Oder vielleicht gar nicht im Backofen gebacken, sondern kalt mit einer Füllmasse mit Gelatine im Kühlschrank erkalten lassen? Und haben Sie schon einmal eine Torte zubereitet oder gebacken, die leider nicht gelungen ist? Auch dieses Rezept können Sie beim Foodblog-Event einreichen.

Backen Sie die Torte oder bereiten Sie sie zu, veröffentlichen Sie das Rezept mit Fotos in Ihrem oder meinem Foodblog, nehmen Sie damit an diesem Foodblog-Event teil und gewinnen Sie einen der attraktiven Preise. Das Foodblog-Event soll schließlich auch Spaß machen.

Ich lobe als Preise für drei Gewinner jeweils ein Koch- bzw. Backbuch aus meiner eigenen Feder aus.

Die Dauer des Blogevents beträgt dieses Mal drei Wochen, ich beende ihn am 21.12.2020. Ich informiere die Gewinner per Mail und es verbleibt dann genug Zeit, die Preise noch vor Weihnachten an die Gewinner zu versenden. Und ich veröffentliche die Blogbeiträge der Teilnehmer.

Teilnahmebedingungen:

Der Teilnehmer muss ein (Food-)Blog betreiben oder auf andere Weise sein Rezept, die Zubereitung und Fotos online stellen. Man kann sich auch als Gast auf meinem Foodblog registrieren und den Beitrag mit Fotos dort posten. Dazu muss eines der folgenden Banner im Blogbeitrag veröffentlicht werden. Eine weitere Bedingung ist, das Rezept darf nicht aus einem Archiv stammen. Den Link zum Rezept dann bitte in diesem Beitrag als Kommentar eintragen. Das Blogevent endet am 21. Dezember. Bis dahin kann am Event teilgenommen und können Rezepte gepostet werden. Eine letzte Bedingung ist, dass mir mit der Teilnahme am Blogevent und der Mitteilung des Links zum veröffentlichten Rezept die Nutzungsrechte für den Text und die Fotos

übertragen werden. Ich verwende sie für eine Zusammenfassung des Blogevents nach dessen Beendigung.

Blogevent-Banner:

Querformat 500×130:

```
<a href="https://www.nudelheissundhos.de/2020/12/01/foodblog-event-torte/" target="_blank" title="Blogevent Torte"><img src="https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2020/11/Bann
```

Querformat 400×90:

```
<a href="https://www.nudelheissundhos.de/2020/12/01/foodblog-event-torte/" target="_blank" title="Blogevent Torte"><img src="https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2020/11/Bann
```

Hochformat 130×350:

```
<a
href="https://www.nudelheissundhos.de/2020/12/01/foodblog-event-torte/" target="_blank" title="Blogevent Torte"><img
src="https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2020/11/Bann
```

Ich wünsche viel Spaß beim Backen!

Tortiglioni-Speck-Auflauf

Ein einfacher, leckerer Auflauf mit frischen Zutaten.

Pasta. Speck. Petersilie. Béchamel-Sauce mit Parmigiano Reggiano.

Speck und Béchamel-Sauce bringen genügend Würze mit.

Zusammen in eine Auflaufform gegeben. Und in einem Durchgang in der Mikrowelle gegart und zubereitet.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:1178]

Kartoffelauflauf mit Champignons

Hier habe ich ein Rezept aus einem meiner neuen Kochbücher komplett variiert.

Somit führe ich auch nicht mehr dieses Rezept „Kartoffelauflauf mit Hackfleisch“ hier auf. Und nenne dann die Änderungen, die ich vorgenommen habe.

Sondern beschreibe gleich das komplett modifizierte Rezept.

Ein Auflauf mit Kartoffeln und Champignons.

Mit einer frischen Béchamel-Sauce, in die ich noch frische Petersilie und geriebenen Parmigiano Reggiano hineingegeben habe.

Allerdings nach wie vor in der Mikrowelle zubereitet.

Ich bereite die Béchamel-Sauce natürlich klassisch auf dem Herd in einem kleinen Kochtopf zu. Es macht Spaß, nach den vielen Zubereitungen in der Mikrowelle wieder einmal mit einem Kochtopf und Kochlöffel auf dem Herd zu agieren.

Ich nehme an, dass die Zubereitungen in der Mikrowelle demnächst ihr Ende finden und ich wieder zu der klassischen Zubereitung auf dem Herd übergehe.

Der Auflauf muss aufgrund der gut gewürzten Béchamel-Sauce und des verwendeten Parmigiano Reggiano nicht noch zusätzlich gewürzt werden.

[amd-zlrecipe-recipe:1177]

Kaninchenrücken mit Gemüsemix

in Cognac-Sauce

Hier ein Rezept für Kaninchenrücken mit einem Gemüsemix.

Zubereitet in der Mikrowelle.

Dazu gibt es eine Sauce, deren Grundlage zwar Gemüsefond bildet. Aber verfeinert wird sie mit etwas Weißwein. Und zum Abschluss noch mit schwarzen Oliven und einem guten Schluck Cognac. Sie schmeckt wirklich hervorragend.

Ganze Kaninchenrücken mit Knochen brauchen doch schon einige Zeit in der Mikrowelle. Aber sie sollen ja ähnlich wie Geflügel durchgegart sein. Und das helle, weiße Fleisch erinnert doch sehr, auch vom Geschmack, an Geflügel. Und außen sind die Kaninchenrücken natürlich leicht kross und durch die Gewürze etwas gebräunt.

[amd-zlrecipe-recipe:1175]