Mi-Nudeln in dunkler Sauce

Ein einfaches Pasta-Gericht.

Ich verwende chinesische Mi-Nudeln, da sie in wenigen Minuten gegart sind.

Dazu eine dunkle Sauce, die ich aus Fleischknochen und Gewürzen zubereite.

[amd-zlrecipe-recipe:308]

Putenrollbraten mit Bandnudeln

Dieses Rezept möchte ich unbedingt mit Ihnen teilen. Ganz ein Gericht nach meinem Geschmack. Und nach dem Motto meines Foodblogs: Nudeln, Fleisch und Sauce.

Ein Putenrollbraten. Gefüllt mit Senf und Gurke.

Einfach auf allen Seiten kross angebraten.

Dann gegart in einer Weißwein-Sauce.

Als Beilage wähle ich Bandnudeln.



Der rohe Putenrollbraten

[amd-zlrecipe-recipe:307]

Kalbsmedaillons in Zitrone-Butter-Sauce mit Basmati-Reis

Dieses Mal bereite ich Kalbsmedaillons zu. Ich würze sie mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer. Dann brate ich sie auf beiden Seiten jeweils einige Minuten kross an.

Die Sauce bilde ich, indem ich die Röststoffe der angebratenen Medaillons mit Zitronensaft und Zitronenschalen-Abrieb ablösche.

Dazu wähle ich als Beilage Basmati-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:299]

Putenoberkeule mit Buschbohnen im Speckmantel

Ein Gericht, das man durch als Sonntags- oder Festtagsessen zubereiten und servieren kann.

Die Putenoberkeule wird nach einer Stunde Schmoren im Backofen sehr zart.

Die Sauce gelingt sehr gut und wird zu einer richtig dunklen Bratensauce.

Und die Buschbohnen als Beilage, gehüllt in einen Speckmantel, schmecken natürlich sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:292]

Tagliatelle in dunkler Sauce

Ein einfaches Gericht. Und eine einfache, dunkle Sauce.

Für die Pasta verwende ich frische Tagliatelle.

Und die dunkle Sauce bereite ich aus Rinderknochen, Rotwein

und vielen Gewürzen zu.

[amd-zlrecipe-recipe:291]

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-Söße̊chen. 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]

Schweinefilet mit Kartoffel-Kohlrabi-Gemüse

Feines Filet, einfach gewürzt und auf allen vier Seiten kross angebraten.

Dazu eine kleine Gemüse-Beilage, zubereitet aus Kartoffel- und Kohlrabi-Würfeln.

Verfeinert mit einem Sahne-Söße̊chen, das ich ein wenig reduziere und eindicke.

[amd-zlrecipe-recipe:244]

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]

Schweinelungen-Ragout in Weißwein-Sauce mit Hörnchennudeln

Viele Menschen denken, dass man das nicht machen kann, dass das nicht geht, ein Innereien-Gericht zuzubereiten. Innereien seien Abfallprodukte. Das ist leider falsch. Innereien sind lecker und schmackhaft. Sie sind nährstoff- und vitaminreich. Und sie sind obendrein noch sehr preiswert.

Hier bereite ich ein Schweinelungen-Ragout zu.

Dazu bereite ich ein Söße̊chen aus trockenem Weißwein zu. Ich würze die Sauce nur mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Und lasse das Ragout eine Stunde zugedeckt bei geringer Temperatur schmoren.

Die Lunge ist danach sehr weich und zart und schmeckt einfach hervorragend.

Dazu gibt es als Beilage Hörnchennudeln.

[amd-zlrecipe-recipe:228]

Herz-Ragout in Weißwein-Sauce mit Fettucine

Diesmal ein leckeres Ragout, zubereitet aus Schweineherz.

Ich brate das kleingeschnittene Herz zusammen mit Champignons, Schalotten, Lauchzwiebeln und Knoblauch an. Und lösche mit einem sehr großen Schuss Soave ab.

Ich würze mit Garam Masala, Kreuzkümmel, süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Das Ganze lasse ich eine Stunde lang köcheln.

Es ergibt eine sehr leckere, schmackhafte Sauce.

Dazu wähle ich als Beilage frische Fettucine.

[amd-zlrecipe-recipe:223]

Hummer-Ravioli mit Büsumer Krabben in Sahne-Sauce

Dies ist die letzte frische Pasta, die ich noch von meinem Kauf in der Pasta-Fabrik in der Nähe meines Wohnorts übrig habe.

Es sind frische Ravioli, die mit Hummer gefüllt sind.

Dazu gibt es echte Büsumer Krabben, in einer Sahne-Sauce zubereitet.

Glücklicherweise hat mein Discounter Büsumer Krabben im Sortiment. Diese sind zwar teuer, aber die Krabben sind schon gepuhlt. Und da dies Handarbeit ist und von entsprechenden Mitarbeitern in einer Fischfabrik gemacht werden muss, sind die Krabben eben teurer.

Diese Krabben sind uns Norddeutschen durchaus bekannt. Es ist ein ganz normale Angewohnheit, wenn man die Nordseeküste besucht, dass man im jeweiligen Ort im Hafen direkt beim Krabbenfischer von seinem Schiff frisch nach dem Fang eine Tüte schon gekochter Krabben kauft. Dann setzt man sich am Hafen auf eine Parkbank, puhlt die frischen Krabben, isst sie und lässt sich den frischen Wind um die Nase weh'n. Herrlich. Ich habe dies vor Jahren im Hafen von Friedrichskoog so gemacht.

[amd-zlrecipe-recipe:216]

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 Ananas und Chili und Bandnudeln

Auch diesmal wieder ein Pasta-Gericht, diesmal allerdings etwas gehaltvoller, da mit Pferdefleisch.

Ich bereite ein Pferde-Gulasch zu. Vor einiger Zeit sah ich eine Kochsendung, in der berichtet wurde, dass man gern Coca-Cola für die Zubereitung von Barbecue-Saucen für Spare Ribs oder anderes Grillgut verwendet. Es verleiht der Sauce ein rauchiges Aroma und auch ein wenig Süße. Da dachte ich mir, dann ließe sich damit doch sicher auch eine Gulasch-Sauce zubereiten.

Nun, mit Coca-Cola gelingt die Gulasch-Sauce erstaunlich gut. Die Sauce bindet gut ab und hat ein leckeres Aroma. Das hatte ich von einer Sauce, die man mit Coca-Cola zubereitet, eigentlich nicht so erwartet.

Nur leider sitze ich nun mit dem Rest der Coca-Cola abends vor dem Fernseher und trinke dieses fürchterliche Getränk, da ich es natürlich nicht wegschütten will. Aber normalerweise würde ich eine Flasche Coca-Cola rein zum Trinken nicht kaufen.

Die Sauce bekommt durch die vier Chili-Schoten auch eine erhebliche Schärfe. Und auch Süße, die sie durch die Ananasstücke erhält. Also alles in allem recht rund und ausgeglichen.

Dazu gibt es als Beilage die erwähnte Pasta, in diesem Fall Bandnudeln.

[amd-zlrecipe-recipe:182]

Pferdebraten in Gemüse-Sauce mit Hörnchennudeln

Ich liebe Pferdefleisch. Diesmal bereite ich einen Pferdebraten zu.

Die Sauce bilde ich aus Gemüse wie Wurzel, Lauchzwiebel, Schalotte, Knoblauchzehen und Champignons. Und selbst zubereitetem Gemüsefond.

Gewürzt wird nur mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Als Beilage wähle ich Hörnchennudeln.

Der Pferdebraten ist nach einer Stunde Schmorzeit zart und fein und nicht zu trocken.

Die Sauce gelingt schmackhaft und sehr aromatisch.

[amd-zlrecipe-recipe:168]

Katzenbraten mit Kartoffeln und Brokkoli

Da habe ich doch bei meiner Recherche dieses tolle Katzenbraten-Rezept gefunden, das ich Euch nicht vorenthalten will.

Mir sind ja in Deutschland die Hände gebunden, einen Katzenbraten zuzubereiten. Denn Zucht, Handel und Verkauf von Katzen bzw. Katzenfleisch sind ja in Deutschland verboten. Und das Töten einer Katze ist laut Tierschutzgesetz nur unter bestimmten Bedingungen und einem entsprechenden Sachkundenachweis möglich.

Aber vielleicht ist ja jemand Bauer auf einem großen Bauernhof in der Schweiz und hat dort sehr viele Katzen, die dort streunend leben. Da macht es sicherlich nicht viel aus, ab und zu einmal eine Katze zuzubereiten, es fällt sicher niemandem auf, dass eine Katze auf dem Bauernhof fehlt.

Denn die Zubereitung einer Katze ist in der Schweiz in diesen Fällen in einigen Kantonen erlaubt. Also fährt einfach einmal zu einem Kurzurlaub in die Schweiz, wo die Zubereitung von Katzen eben erlaubt ist und genießt dort einen schönen Katzenbraten.

Es gibt ja Leute, die der Meinung sind, dass man Katzen nicht zubereiten sollte. Ich höre nicht auf diese Leute, und bin der Meinung, dass man Katzen durchaus zubereiten und essen kann.

Leckere Katze

