Geröstete Leber mit Salzkartoffeln

Auch dieses Rezept habe ich aus dem Innereien-Kochbuch von Reinhard Dippelreither.

Es besteht aus Rinderleber, zusammen mit Schalotten und Lauchzwiebeln, die in der Pfanne geröstet werden.

Im Original wird mit Fond abgelöscht. Ich habe jedoch Rotwein verwendet, weil ich der Meinung bin, dass er besser dazu passt.

Dazu gibt es als Beilage Salzkartoffeln.

[amd-zlrecipe-recipe:261]

Pansen aus dem Montafon

Ich liebe ja in Butter kross und knusprig gebratenen Pansen. Meistens bereite ich dazu separat eine Sauce für Pasta zu. Serviere dann die Pasta in einem tiefen Pasta-Teller, gebe die Sauce darüber und lege obenauf den gebratenen Pansen, damit er seine Knusprigkeit behält.

Nur habe ich das bisher schon oft zubereitet und mir gehen langsam die Ideen aus für ein Gericht respektive eine Sauce. Weißwein-, Rotwein-, Curry-, Senf-, Braten-Sauce, Mehlschwitze, Sauce aus Soja-Sauce – mehr fällt mir nicht mehr ein. Vielleicht haben Sie eine Idee für ein Gericht oder eine Sauce? Bitte unten als Kommentar abschicken. Ich bin gespannt.

Nun, da mir im Moment nichts mehr einfällt, habe ich einmal in meine Kochbücher geschaut. Ich habe ein kleines Kochbuch zu Innereien, das von Reinhard Dippelreither geschrieben und im Leopold-Stocker-Verlag erschienen ist. Es heißt „Das Innereien-Kochbuch – Alte und neue Rezepte“. Das Buch ist in einem sehr merkwürdigen und auch lustigen Deutsch geschrieben, aber das hängt vermutlich damit zusammen, dass der Autor Österreicher ist.

Nun, das Kochbuch enthält zu fast jeder möglichen Innereie zahlreiche Rezepte. Normalerweise koche ich nicht so gern und oft nach einem Rezept aus einem Kochbuch, aber in diesem Fall passt das schon ganz gut und ich werde nun die kommende Zeit einige dieser Rezepte mit einer Innereie nachkochen. Man kommt ja beim Nachkochen auch auf ganz neue Ideen, was die Verwendung von Zutaten und die Zubereitung des Gerichts anbelangt.

[amd-zlrecipe-recipe:258]

Hähnchen-Innenfilets-Gulasch in Mozzarella-Sahne-Sauce mit Pasta

Heute bereite ich einfach ein buntes Hähnchen-Gulasch zu, mit dem, was mein Kühlschrank gerade noch so hergibt.

Als da wären Hähnchen-Innenfilets, Speck, Schalotten, rote Chili-Schoten, Mozzarella, Sardellenfilets, Kapern und Sahne.

Die Sardellenfilets würzen das Gericht etwas. Und die Chili-Schoten sorgen für etwas Schärfe. Und für etwas Säure gebe ich etwas von dem Einweichwasser der Kapern in die Sauce.

Ich lösche das Ganze mit Sahne ab, gebe Mozzarella-Würfel in die Sauce, die ich schmelze, und verlängere die Sauce noch mit etwas Weißwein.

[amd-zlrecipe-recipe:246]

Leber-Ragout in Rotwein-Sauce mit Basmatireis

Ein feines Ragout. Mit Schweineleber.

Dazu roter Spitzpaprika, Schalotten, Knoblauch, Lauchzwiebeln und braunen Champignons.

Kurz in Butter gebraten, dann mit einem trockenen Rotwein abgelöscht.

Gewürzt nur mit Salz und Pfeffer.

Dazu als Beilage Basmatireis.

[amd-zlrecipe-recipe:222]

Kronfleisch-Gulasch mit Champignons und Fettuccine

Kronfleisch ist das Zwerchfell von Rind oder Schwein. Es ist ein grobfaseriges Muskelfleisch, das meistens in langen Strängen vom Schlachter geliefert wird. Obwohl es Muskelfleisch ist, zählt es zu den Innereien.

Aus Kronfleisch kann man herrliches Gulasch zubereiten. Nach einer Stunde Schmorzeit ist es ganz weich und zart.

Verfeinert habe ich das Gulasch mit braunen Champignons, Schalotten und Knoblauch.

Die Sauce bilde ich aus Soave und Gemüsefond.

Ich würze das Ganze kräftig mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer.

Als Beilage wähle ich Fettuccine.

[amd-zlrecipe-recipe:213]

Schweineleber mit

Röstzwiebeln und Kartoffelstampf

Ein klassisches Essen.

Ich habe vier dünne Schweineleberscheiben vorrätig. Diese würze ich mit Salz und Pfeffer und mehliere sie.

Die in Ringe geschnittenen Schalotten mehliere ich ebenfalls.

Kartoffelstampf bereite ich aus gekochten Kartoffeln zu mit etwas Milch und etwas Würze wie Muskat, Salz und Pfeffer. Dieses Mal gebe ich die gekochten Kartoffeln nicht in eine Rührschüssel und bereite mit dem Pürierstab Kartoffelpüree zu, sondern zerstampfe sie nur grob zu Kartoffelstampf.

[amd-zlrecipe-recipe:209]

Ravioli mit Tomaten-Chili-Speck-Sugo

Ein Pasta-Gericht mit frischer Pasta. Und einem frisch zubereiteten Sugo.

Für die Pasta verwende ich frische Ravioli mit Tomaten-Ricotta-Füllung. Die frische Pasta habe ich in der Pasta-Fabrik in der Nähe meines Wohnorts gekauft. Sie schmeckt sehr gut.

Für das Sugo vewende ich Schalotten, Knoblauch, Chili, Speck und gestückelte Tomaten aus der Dose.

Das Sugo schmeckt einfach hervorragend. Chili sorgt für etwas Schärfe. Und Speck für Würze.

[amd-zlrecipe-recipe:196]

Kartoffel-Eintopf mit Wiener Würstchen und Speck

Ich hatte von drei Stück Parmesan die Rinde übrig. Was bietet es sich besser an, als sie in einer Sauce oder wie hier in einem Eintopf mitzukochen. Sie geben in diesem Fall dem Eintopf einen kräftigen, würzigen Geschmack. Und sie passen sehr gut zu einem Kartoffel-Eintopf.

Durchwachsenen Bauchspeck gare ich im Eintopf mit. Die Schwarte schneide ich vorher ab, gare sie aber ebenfalls mit und nehme Sie wie die Parmsanrinsen vor dem Servieren heraus. Die Wiener Würstchen gebe ich einige Minuten vor Ende der Garzeit hinzu, um sie nur zu erhitzen.

Im Eintopf gare ich auch noch etwas Gemüse wie Wurzeln, Lauchzwiebeln, Schalotten, Knoblauch und Champignons mit.

Für den Fond verwende ich selbst zubereiteten Gemüsefond.

Dieser Eintopf ist sehr schmackhaft und weitaus leckerer als ein gekaufter, industriell gefertigter Eintopf aus der

Konservendose, den ich mir auch nie zubereiten und essen würde.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:171]

Gemüsefond



Heller Fond

Gemüsefond habe ich ja schon des öfteren zubereitet. Es dürfte den meisten bekannt sein, wie man ihn zubereitet. Ich verweise einfach auf das Grundrezept zur Zubereitung von Gemüsefond und fasse die Zubereitung einfach nur kurz zusammen.

Für etwa 2 l Gemüsefond 2 kg Suppengemüse (Sellerie, Wurzeln, Lauch) und Schalotten, Knoblauchzehen und Lauchzwiebel –

ungeputzt und ungeschält – in grobe Stücke zerteilen. Öl in einem Bräter erhitzen und Gemüse darin kräftig anbraten, es sollen sich Röststoffe auf dem Bräterboden bilden. Mit Wein und/oder Wasser ablöschen und Bräter bis zum oberen Rand mit Wasser auffüllen. Ganze Gewürze (Pfefferkörner, Senfsaat, Sternanis, Kardamom, Wacholderbeeren, Pimentkörner, Gewürznelken) und Kräuter (Petersilie) hinzugeben. 4 Stunden zugedeckt bei geringer Temperatur köcheln lassen. Gemüse, Kräuter und Gewürze mit dem Schaumlöffel herausheben. Filtern und eventuell klären. Portionsweise abfüllen und einfrieren.

Zubereitung:

Grundrezept

Mein Rat: Bei diesem Gemüsefond ist die Zubereitung etwas besonders, weil ich das angebratene Gemüse mit einer Flasche Sauvignon ablösche, um dem Fond etwas Fruchtigkeit zu geben.

Noch ein Rat: Man kann noch diverse andere frische Kräuter im Ganzen hinzugeben, wie Oregano, Majoran, Thymian oder Rosmarin.

Ein letzter Rat: Fond wird nicht gewürzt oder gesalzen. Er wird erst gewürzt oder gesalzen bei einer weiteren Verwendung für die Zubereitung von Suppen, Eintöpfen oder Saucen.

Schweine-Koteletts mit Zwiebeln und Kräuterbutter

Zum Kurzbraten bieten sich die unterschiedlichsten Fleischsorten von den unterschiedlichsten Tieren an. Bei letzteren seien hier nur Rind, Schwein und Geflügel als erstes

genannt. Etwas ausgefallener wäre dann schon Pferd. An Fleischsorten hat man die Wahl zwischen edlen Stücken wie Filetsteak, Lende, Rumpsteak, Entrecôte oder Roastbeef.

Aber es müssen zum Kurzbraten nicht immer unbedingt Steaks sein. Einige schöne Schweine-Koteletts – mit oder oder Knochen – tun es manchmal auch. Zumal, wenn man sie gut durchbrät und sehr kross brät. Und dann mit einigen gebratenen Zwiebelringen und etwas Kräuterbutter verfeinert.

Ich würze die Koteletts nur mit gemahlenem Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer.

Da Schweinefleisch Bakterien enthalten kann, die gesundheitsschädlich sind, sollte man Schweinefleisch immer gut durchbraten. Ich gebe den Koteletts auf jeder Seite jeweils gute 3–4 Minuten im siedenden Butterschmalz.

Das Ganze bietet sich natürlich jetzt bei diesem schöner und wärmer werdenden Wetter an, dass man es draußen auf dem Grill zubereitet.

Lecker!

Kross gebratene Koteletts

Schinken-Schalotten-Tarte

[Spider_Single_Video track="29″ theme_id="1″ priority="1″]

Eigentlich sollte dies eine ganz klassische Speck-Zwiebel-Tarte werden. Ich hatte jedoch keinen Speck mehr vorrätig,

sondern nur Schinkenstreifen. Und statt der Zwiebeln habe ich Schalotten verwendet.

Ansonsten ist es eine klassische, pikante Tarte geworden. Mit einer Füllmasse aus Eiern, Sahne und geriebenem Käse. Dazu, wie oben erwähnt, Schinkenstreifen, Schalotten und Knoblauch.

[amd-zlrecipe-recipe:42]

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.

[amd-zlrecipe-recipe:39]

Eintopf



Leckerer Eintopf

Ein herbstliches Gericht, zubereitet aus frischen Zutaten. Man verwendet einfach die Gemüsesorten, die der Kühlschrank gerade hergibt.

Und wie es sich für einen Eintopf gehört, gare ich ihn eine Stunde lang, damit sich die Aromen gut verbinden.

Mein Rat: Eintopf schmeckt am nächsten Tag noch besser, wenn man ihn einmal aufgewärmt hat.

Zutaten für 2 Personen:

- 10 kleine Kartoffeln
- 250 g Rosenkohl
- 1/2 Butternuss-Kürbis (400 g)
- 6 Brechbohnen
- 20 kleine, braune Champignons
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- ein Stück Ingwer
- 1 l Gemüsefond
- Salz

- Pfeffer
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Gemüse putzen und grob zerkleinern. Champignons im Ganzen belassen. Kartoffeln schälen und ebenfalls grob zerkleinern. Knoblauch und Ingwer schälen und kleinschneiden. Petersilie kleinwiegen.

Fond in einem Topf erhitzen. Gemüse, Champignons und Kartoffeln dazugeben und eine Stunde bei geringer Temperatur garen.

Salzen und pfeffern.

In zwei tiefe Suppenteller geben. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Zwiebel-Gulasch mit Tagliatelle



Leckeres Gulasch

Eigentlich wollte ich ein urdeutsches Gericht zubereiten, Rindergulasch mit Nudeln. Und wollte dafür deutsche Bandnudeln verwenden. Leider hatte ich von diesen nicht mehr genügend vorrätig. Und so griff ich eben zu italienischen Bandnudeln, nämlich Tagliatelle.

Das Gulasch bereite ich mit gleichen Anteilen Rindergulasch und Zwiebeln respektive Schalotten zu.

Für die Sauce verwende ich die vor einigen Tagen zubereitete Bratensauce und bereite ein leckeres Sößchen zu.

Ich gebe nur zusätzlich noch eine kleingeschnittene Peperoni für etwas Schärfe in die Sauce.

Mein Rat: Ein gutes Gulasch gehört lange geschmort. Ich gare es 60 Minuten.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Rinder-Gulasch
- 250 g Zwiebeln
- 250 g Schalotten
- 3–4 Knoblauchzehen
- 1 rote Peperoni
- 600 ml Bratenfond
- 250 g Tagliatelle
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Zwiebeln, Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch und Gulasch darin kräftig anbraten. Peperoni dazugeben. Bratenfond hinzugeben. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen. Sauce abschmecken.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Gulasch mit Zwiebeln und viel Sauce großzügig darüber geben. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Gröschtl



Sehr schmackhaft!

Da ich in letzter Zeit des öfteren Kochsendungen sehe, zu denen auch „Mein Lokal, Dein Lokal“ gehört, habe ich dieses Rezept aus einer der Sendungen übernommen. Ich habe mir nur gemerkt, wie es in der Sendung zubereitet wurde, habe also nicht auf der Website von Kabeleins nach dem Rezept geschaut. Es kann daher sein, dass ich es nicht originalgetreu zubereite, und mit den italienischen Kräutern und dem Parmesan ist es sicherlich nicht das Original.

Mein Rat: Unbedingt zum Anbraten Butterschmalz verwenden, er verleiht dem fertig gegarten Gericht einen sehr guten Geschmack und rundet es ab.

Zutaten für 2 Personen:

- 6 Kartoffeln
- 2 Hähnchenbrustteile
- 2 Zwiebeln
- 240 g durchwachsener Bauchspeck

- 1/2 Zweig Rosmarin
- einige Zweige Zitronenthymian
- 2 Salbeiblätter
- rosenscharfes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Parmesan
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.

Blättchen vom Rosmarin und Thymian abzupfen. Kräuter kleinwiegen.

Speck in kurze, feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen und kleinschneiden. Hähnchenbrustteile längs halbieren, dann quer in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zuerst Kartoffeln darin 4–5 Minuten kräftig anbraten. Hähnchenbrust dazugeben und mit anbraten. Dann Zwiebel dazugeben. Zum Schluss Speck hinzugeben und auch mit anbraten. Kräuter dazugeben. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alles gut vermischen.

Gröschtl in zwei tiefe Nudelteller geben. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

Stierhoden-Pfanne



Leckeres Pfannen-Gericht

Da die gebratenen Stierhoden-Scheiben so gut geschmeckt haben, bereite ich diesmal auch wieder gebratene Stierhoden zu, aber in kleine Würfel geschnitten. Und bilde zusammen mit Speck, Schalotten und Pilzen eine rustikale Pfanne.

Ich würze sehr kräftig mit Garam Masala und Kreuzkümmel. Und bilde ein Sößchen mit einem Schuss Weißwein.

Dazu gibt es jeweils zwei Schrippen.

Mein Rat: Das Pfannen-Gericht kann man direkt aus der Pfanne essen.

Zuaten für 2 Personen:

- 2 Stierhoden
- 240 g durchwachsenene Bauchspeck
- 10 braune Champignons
- 6 Schalotten
- trockener Weißwein

- 1/2 TL Garam Masala
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz
- Petersilie
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.

Stierhoden einige Stunden in den Tiefkühlschrank legen, damit sie etwas anfrieren. Dann herausnehmen, längs einschneiden und die äußere Haut entfernen. Längs halbieren und in Streifen schneiden. Dann in Würfel schneiden.

Schalotten schälen und grob zerkleinern. Champignons halbieren und quer in halbe Scheiben schneiden. Speck in kurze Streifen schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Speck darin einige Minuten kross anbraten. Pilze dazugeben und ebenfalls einige Minuten mit anbraten. Schalotten hinzugeben und auch mit anbraten. Stierhoden-Würfel auch hinzugeben und mit anbraten. Sie sollen innen noch rosé sein. Mit Garam Masala, Kreuzkümmel und Salz würzen. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen.

Mit Petersiliegarnieren. Mit Schrippen servieren.