Schokolade-Haselnuss-Kuchen

Im Sommer sind ja eher Obst-Tartes oder -Kuchen angesagt, weil das Angebot an Obst so groß ist.

Nun, jetzt im September geht es schon langsam auf den Herbst zu und es wird auch ein wenig kälter.

Also entschloss ich mich spontan, einen leckeren Rührkuchen zu backen.

Ich wollte aber nicht einfach nur einen gewöhnlichen Rührkuchen backen.

Sondern ich entschloss mich ebenfalls völlig spontan, den Rührkuchen mit kleingehäckselten Haselnüssen und Bitter-Schokolade etwas aufzupeppen.

Das Ergebnis ist ein sehr lecker schmeckender Rührkuchen mit leichtem Schokoladen-Geschmack und vielen Haselnüssen.

[amd-zlrecipe-recipe:439]

Vanille-Schokolade-Haselnuss-Pudding

Ich hatte noch eine zweite Packung handelsüblicher Vanille-Pudding vorrätig.

Auch diesen wollte ich nicht einfach so als Pudding zubereiten.

Ich entschied mich hier spontan, einfach kleingehäckselte Schokolade und Haselnüsse darunter zu mischen.

Die kleingehäckselte Schokolade bleibt beim Einrühren in die Pudding-Masse leider nicht als kleine Schoko-Stückchen erhalten, sondern schmilzt. Es ergibt somit zusammen einen Vanille-Schokolade-Pudding.

Und die kleingehäckselten Haselnüsse im Pudding schmecken sehr crunchy.

Ein wirklich leckeres Dessert.

[amd-zlrecipe-recipe:437]

Schokoladen-Tarte

Heute habe ich einmal für das Wochenende und somit den ersten Advent keinen Rührkuchen mit Schokolade gebacken. Nein, ich habe eine süße Tarte mit Schokolade gebacken.

Dazu verwende ich zwei große Tafeln Schokolade, einmal weiße Schokolade und einmal dunkle Schokolade. Diese zerkleinere ich und hacke sie in der Küchenmaschine klein.

Zu einer süßen Tarte passt ein Mürbeteig.

[amd-zlrecipe-recipe:251]

Schokolade-Rosinen-Sesam-Hirse-Kuchen

Ein Rührkuchen, den ich zwar nach dem Grundrezept zubereite, aber doch von den Zutaten her abwandle.

Anstelle von 500 g Mehl verwende ich 400 g Sesamsaat und 100 g Hirse, jeweils frisch mit der Getreidemühle fein gemahlen. Allein diese Zutaten geben dem Rührkuchen ein besonderes Aroma.

Dann gebe ich mit der Küchenmaschine fein geriebene Schokolade in den Rührkuchen, wodurch ich den Kuchen zusätzlich zu einem Schokolade-Kuchen mache.

Ich backe diesen Kuchen eine viertel Stunde länger als man normalerweise einen Rührkuchen backt. Ich habe die Erfahrung gemacht, dass Rührkuchen mit Schokolade — unerheblich, ob man geschmolzene oder geriebene Schokolade in den Rührteig gibt — gerne einen leicht flüssigen Schokoladenkern hat und etwas nicht ganz durchgebacken wirkt. Diesem beuge ich vor, indem ich den Kuchen länger backe.

Außerdem wähle ich als Backform eine Kranz-Backform, keine Kasten- oder Gugelhupf-Backform. Auf diese Weise hat die Kuchenmasse in der Backform den geringsten Durchmesser und kann gut durchbacken.

Und zuletzt gebe ich noch in Whiskey getränkte Rosinen hinzu, die dem Kuchen zusätzlich ein bestimmtes Aroma verleihen. Den Whiskey selbst gebe ich nicht in den Rührteig, da dieser sonst zu flüssig wird.

Der Kuchen erhält nach dem Backen als letzte Besonderheit noch eine Schokoladen-Glasur, wodurch er zusätzlich sehr schmackhaft wird.

Mein Rat: Den Kuchen unbedingt 1–2 Stunden in der Backform abkühlen lassen. Die Kuchenmasse kühlt ab, zieht sich etwas zusammen und der Kuchen lässt sich leichter aus der Backform auf ein Kuchengitter oder eine Kuchenplatte stürzen. Erst dann mit der Glasur bestreichen und erneut abkühlen lassen. Mir ist der Kuchen gehörig misslungen. Ich habe versucht, den Kuchen direkt nach dem Backen auf ein Kuchengitter zu stürzen. Die Backform habe ich innen natürlich eingefettet, eigentlich sollte der Kuchen problemlos auf das Kuchengitter herausfallen. Dem war leider nicht so, der Kuchen brach längs in der Mitte. Schade. Geschmacklich ist der Kuchen sehr gut geworden. Ein leichter Hauch von Sesam, verbunden mit der Schokolade, hhhmmm.

[amd-zlrecipe-recipe:131]

Kakao-Schokolade-Kuchen

Passend zum Wochenende backe ich einen einfachen Rührkuchen. Man will ja schließlich zum Frühstück am Sonntag einen schönen, leckeren Kuchen haben. Nebst dem obligatorischen, frisch aufgebrühten Kaffee.

Ich bereite einen Rührkuchen nach dem Grundrezept zu. Nur gebe ich noch etwas Kakao und fein geriebene Schokolade hinzu. Und zusätzlich bekommt der schöne Kranzkuchen eine schöne, schmackhafte Schokoladen-Glasur.

Die Menge der angegebenen Zutaten für die Schokoladen-Glasur reicht für ein zweifaches Einpinseln mit der Glasur, damit man eine schöne, dicke Glasur auf dem Kuchen erhält.

[amd-zlrecipe-recipe:9]

Kakao-Kuchen



Leckerer Kuchen

Ein einfacher Rührkuchen, den ich mit Kakao verfeinere.

Dazu bekommt der Kuchen noch eine schöne Schokoladenglasur.

Mein Rat: Die Menge der Glasur erlaubt es, den Kuchen mehrfach mit der Glasur zu bestreichen und ihm eine dickere Glasur zu

geben. Einfach die Glasur einmal auftragen, einige Minuten warten, bis sie erkaltet ist, und dann den Vorgang einfach wiederholen.

Zutaten:

Für den Rührkuchen:

• **Grundrezept**

Zusätzlich:

3 EL Kakao

Für die Glasur:

- 50 g dunkle Schokolade
- 25 g Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Ober- und Unterhitze erhitzen.

Alle Zutaten für den Rührteig in eine Küchenmachine geben und gut verrühren. Kakao dazugeben und mit verrühren.

Kasten-Backform einfetten. Teig hineingeben und mit dem Backlöffel verstreichen.

Backform für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Backform herausnehmen. Kuchen abkühlen lassen. Aus der Backform stürzen und auf ein Kuchengitter geben.

Schokolade in grobe Stücke zerbrechen und in eine Schale geben. Butter dazugeben. Im Wasserbad schmelzen. Kuchen mit der Glasur – eventuell mehrfach – mit dem Backpinsel einpinseln. Erkalten lassen.

Mitternachtssuppe



Schmackhafte Suppe

Zur Feier des Tages bereite ich heute Nacht eine Mitternachtssuppe zu. Das Rezept habe ich von meiner Mutter. Sie hat es früher, als unser Vater noch lebte und ich noch zuhause wohnte, in der Silvester-Nacht zubereitet. Sie hat es sogar in einer Tanzschule für eine größere Anzahl von Essern von etwa 90 Personen zubereitet. Da war die Umrechnung der Mengenangaben natürlich ein größere Unternehmung. Und die Zubereitung einer solchen Menge Suppe natürlich auch.

Natürlich habe ich das im Original-Rezept angegebene Glumtamat weggelassen. Mit so etwas kochen ich nicht. Aber ich habe kleingeschnittene Chili-Schoten hinzugegeben, denn diese Suppe mit Kidney-Bohnen und Paprika verträgt doch ordentlich Schärfe. Und ich verfeinere die Suppe mit etwas dunkler Schokolade, die auch gut dazu passt.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Hackfleisch (gemischt)
- 125 g Salami
- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Chili-Schoten
- 2 grüne Paprika
- 250 g Kidney-Bohnen (Dose)
- 25 g dunkle Schokolade
- 3 EL Tomatenmark
- 1/4 l trockener Rotwein
- 1/2 l Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- süßes Paprika-Pulver
- 1 Prise Zucker
- Olivenöl
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Paprikaschoten putzen und in dünne Streifen schneiden. Chili-Schoten putzen und quer in Ringe schneiden. Salami längs vierteln, dann quer in Scheiben schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Öl in einem Topf erhitzen und Hackfleisch darin kräftig anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Chili-Schoten dazugeben und ebenfalls kross anbraten. Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls kräftig anbraten. Es sollen sich viele Röststoffe am Topfboden bilden.

Von den Kidney-Bohnen das Wasser abgießen.

Kidney-Bohnen und Paprika hinzugeben. Mit Rotwein ablöschen. Fond hinzugeben. Röststoffe mit dem Kochlöffel vom Topfboden lösen. Schokolade hinzugeben und schmelzen. Mit Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt

bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

Suppe abschmecken. In zwei tiefe Suppenteller geben, mit Petersilie garnieren und mit frischem Baguette oder frischen Schrippen servieren.

Schoko-Birnen-Kuchen



Leckerer Kuchen mit Schokolade und Birnen

Ein feiner Kuchen, mit gewürfelten Birnen, Kakao und Sxhokoladenglasur und Mandeln.

Mein Rat: Mandeln entfalten ihr volles Aroma, wenn man sie vor dem Gebrauch röstet. Dazu Mandeln ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten und abkühlen lassen.

Zutaten:

- 350 g feste Birnen
- 3 Eier
- 250 g Zucker
- 250 g Mehl
- 3 EL Kakao-Pulver
- 1/2 TL Zimt
- 1 Päckchen Back-Pulver
- 50 ml Milch
- 125 ml Öl
- 150 g Mandeln
- 200 g dunkle Schokolade

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 160 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Kasten-Backform einfetten.

Mandeln in einer Küchenmaschine grob reiben und in eine Schüssel geben.

Bei den Birnen den Stiel entferen, Birnen schälen, vierteln und entkernen. In 1,5 cm große Würfel schneiden.

Mehl, Kakao-Pulver, Zimt und Back-Pulver in eine Schüssel geben und vermischen.

Eier auschlagen und in eine Rührschüssel geben. Zucker dazugeben und mit dem Rührgerät gut verrühren. Mehlmischung dazugeben und ebenfalls verrühren. Milch und Öl unterrühren. 100 g Mandeln und Birnen unterheben.

Teig in die Backform geben und durch rhythmisches Schütteln und Rotieren in der Backform verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und in der Backform 1—2 Stunden abkühlen lassen. Auf ein Kuchengitter geben.

Schokolade in grobe Stücke zerbrechen und in eine Schüssel geben. Im Wasserbad erhitzen. Über dem Kuchen verteilen und mit dem Backpinsel verstreichen. Restliche Mandeln darüberstreuen und Glasur fest werden lassen.

Rote-Beete-Schokoladen-Kuchen



Sehr leckerer Kuchen

Dieses Kuchen-Rezept habe ich ausnahmsweise einmal nicht selbst kreiert, sondern nachgebacken. Ich habe es der Food-Zeitschrift "Effilee" entnommen oder besser gesagt, dem RSS-Feed des Verlages. Ich hatte noch Rote Beete vorrätig und ich wollte sie weder als Beilage für ein Gericht zubereiten noch als Salat. Also bot sich dieses schöne Rezept für einen schmackhaften Kuchen an.

Da ich vorgegarte Rote Beete verwende und keine rohe Rote Beete wie im Original-Rezept, ist der Teig ein wenig flüssig. Ich gebe daher für mehr Festigkeit und Bindung des Teiges zwei weitere Eier und zusätzlich 150 g Mehl hinzu.

Zutaten:

- 250 g Butter
- 325 g Zucker
- 6 Eier
- 400 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 3 EL Kakao
- 500 g vorgegarte Rote Bete
- 100 g dunkle Schokolade
- 1/2 Vanilleschote
- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 1/4 Stdn.

Backofen auf 160° C Umluft vorheizen. Eine Spring-Backform einfetten.

Rote Beete in einer Küchenmachine fein reiben. In ein Küchensieb geben und Flüssigkeit ausdrücken.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Zucker dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig schlagen.

Schokolade in grobe Stücke zerbrechen und in eine Schüssel geben. Butter dazugeben und beides im Wasserbad schmelzen. In die Rührschüssel geben und verrühren.

Mehl, Backpulver und Kakao ebenfalls in die Rührschüssel

geben. Rote Beete hinzugeben. Mark der Vanille-Schoten herauskratzen und auch hinzugeben. Alles mit dem Rührgerät gut verrühren.

Kuchenmasse in die Backform geben und durch rhythmisches Rotieren und Kreisen gut verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 1 1/4 Stunde in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backfrom lösen und Kuchen mit dem Boden der Backform auf eine Kuchenplatte geben. Etwa 1–2 Stunden sehr gut abkühlen lassen. Dann vom Boden der Backform nehmen.

Mit Puderzucker dekorieren.

Orangen-Schokolade-Rührkuchen



Schmackhafter Schokokuchen

Ich bereite heute passend noch zum Wochenende und somit Ostern einen gedeckten Obstkuchen zu, ähnlich wie neulich den Ananas-Rührkuchen. Diesmal verwende ich Orangenspalten.

Der Teig ist wieder ein Rührteig, in ihn kommen für mehr Aroma zwei Schnapsgläser Cognac. Und dann mische ich geriebene Bitter-Schokolade unter den Rührteig. Denn die Bitter-Schokolade passt geschmacklich sehr gut zu den Orangenspalten.

Optisch könnte man den Kuchen auch Stratiatella-Kuchen nennen.

Mein Rat: Natürlich mit dem Finger vor dem Backen etwas Rührteig aus der Rührschüssel nehmen und den Teig abschmecken. Und das Auslecken der leeren Rührschüssel nicht vergessen.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Margarine

- 250 g Zucker
- 5 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 4 cl Cognac
- 100 g Bitter-Schokolade
- 3 Orangen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Orangen schälen und Spalten auf einen Teller geben.

Schokolade in einer Küchenmaschine fein reiben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Margarine und Zucker dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Vanillin-Zucker dazugeben. Cognac hinzugeben. Alles verrühren. Schokolade dazugeben und alles 5–10 Minuten gut verrühren.

Die Hälfe des Teigs in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verteilen und verstreichen. Orangenspalten rundum in zwei Ringen auf den Teig geben. Zweite Hälfte des Teigs darüber geben und mit dem Backlöffel verteilen und verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Kuchen vom Boden der Backform auf eine Kuchenplatte geben. Wenn der Kuchen etwas fragil ist, kann man ihn auf dem Backform-Boden belassen. Gut abkühlen lassen.

Schokoladenkuchen



Endlich ein Schokoladenkuchen ohne großen Hohlraum

Mancher wird erstaunt sein, dass ich schon wieder einen Schokoladenkuchen zubereite, wo ich doch vor einigen Wochen einen solchen zubereitet habe.

Aber der Schokoladenkuchen hatte wieder unerwarteterweise im oberen Drittel des Kuchens einen Hohlraum gebildet.

Mir sagte jemand, der Hohlraum komme vom verwendeten Backpulver. Und jemand anderes teilte mir ein Backrezept ohne Backpulver mit. Als ich dieses Backrezept mit dem gewöhnlichen Backrezept für Rührkuchen, das ich sonst verwende, verglich, stellte ich fest, dass es bis auf das Backpulver fast identisch war.

Also bereite ich einen Schokoladenkuchen nach dem üblichen Rezept zu, nur lasse ich das Backpulver weg. Der Kuchen wird somit in der Backform im Backofen nicht sehr stark aufgehen.

Ich lasse 100 g Mehl von den üblicherweise verwendeten 500 g Mehl weg und verwende stattdessen 100 g geriebene Bitterschokolade.

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 5 Eier
- 200 g Bitter-Schoklade (85 %)
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 3—6 Tropfen Bittermandel-Öl

Benötigte Geräte:

- Küchenmaschine zum Reiben
- Digital-Waage
- Rührschüssel
- Hand-Rührgerät, alternativ Küschenmaschine zum Rühren
- Backlöffel
- Backpinsel
- Kasten-Backform

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eine Kasten-Backform einfetten.

100 g Bitterschokolade in der Küchenmaschine fein in eine Schüssel reiben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Zucker und Margarine dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mehl, Vanillin-Zucker und Bittermandel-Öl dazugeben und verrühren. Schokolade dazugeben und alles auf hoher Stufe 5–10 Minuten gut verrühren.

Teig in die Kasten-Backform geben und mit dem Backlöffel gut verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

10 Minuten vor Ende der Backzeit 100 g Bitterschokolade in kleine Stücke zerbrechen, in eine Schale geben und in einem Wasserbad verflüssigen.

Backform aus dem Backofen herausnehmen. Entweder Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen, dann wenden und Oberseite mit dem Backpinsel in zwei bis drei Durchgängen mit Schokolade bestreichen. Oder der Einfachheit halber den Kuchen in der Backform lassen und die Oberseite darin in zwei bis drei Durchgängen mit Schokolade bestreichen. Kuchen sehr gut abkühlen lassen. Wer den Kuchen relativ rasch anschneiden und essen möchte, kann ihn auch in der Backform in den Kühlschrank stellen. So erhärtet die Glasur sehr gut. Im zweiten Fall den Kuchen nach dem guten Abkühlen mithilfe eines langen Messers aus der Backform herausholen und auf das Kuchengitter stellen.

Schokoladenkuchen



Schmackhafter, von der Schokolade sehr dunkler Kranzkuchen

Vom zuletzt zubereiteten Mandelkuchen ist zwar noch etwas übrig, aber ich backe schon einmal für diesen ersten Advent und auch die jetzt kommende Adventszeit einen weiteren Rührkuchen.

Ich habe vor kurzem einen Braten mit einer dunklen Sauce zubereitet, in die ich Bitter-Schokolade gab. Ich habe von dieser Schokolade noch übrig, so dass es sich anbietet, einen Schokoladenkuchen zuzubereiten.

Ich bereite das Grundrezept eines Rührkuchens zu. Dann reibe ich die Schokolade mit der Küchenmaschine fein und gebe sie in den Rührteig hinein.

Eine Alternative dazu ist, die Schokolade im Wasserbad zu schmelzen und in den Rührteig zu geben. Ich sehe jedoch von dieser Variante ab, da ich dabei die Erfahrung gemacht habe, dass ein Rührkuchen bei geschmolzener Schokolade zu flüssigem Kern und Hohlräumen neigt.

Wieder einmal stelle ich die Flexibilität eines Rührkuchens fest. Ich hatte zum Einen noch fünf Eier vorrätig, die ich anstelle der üblichen vier Eier in den Rührteig gab. Der Rührkuchen dankt es mit noch mehr Geschmack, und er ist saftiger. Zum Anderen war angedacht, wie im Grundrezept 500 g Mehl plus 100 g geriebene Bitter-Schokolade zu verwenden. Mein Vorrat an Mehl waren aber nur noch 400 g, also ersetzte mir die Schokolade den fehlenden Mehlanteil. Auch das steckt ein Rührkuchen weg.

Bei diesem Rührkuchen mit weniger Mehl, einem zusätzlichem Ei und geriebener Schokolade, die sich beim Backen verflüssigt, kann man dem Kuchen im Backofen durchaus 10–15 Minuten mehr an Backzeit geben, solange die Oberfläche nicht anbrennt.

Als Backform wähle ich dieses Mal eine Kranz-Backform.

Das Ergebnis ist ein formschöner, schmackhafter Kranz eines Kuchens.

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 5 Eier
- 100 g Bitter-Schokolade (85 % Kakao)
- 1 Pächen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 3—6 Tropfen Bittermandel-Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Kranz-Backform einfetten.

Eier auschlagen und in eine Rührschüssel geben. Zucker und Margarine dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Schokolade mit der Küchenmaschine fein reiben.

Mehl, Backpulver und Vanillin-Zucker in die Rührschüssel geben. Bittermandel-Öl dazugeben. Alles auf hoher Stufe 5–10 Minuten verrühren.

Schokolade dazugeben und ebenfalls verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Krustenbraten in Kaffee-Schoko-Chili-Sauce mit Gemüse



Leckerer Braten, schwere, schmackhafte Sauce und Gemüse

Für die Zubereitung der Kruste eines Krustenbraten gibt es klassische Rezepte und solche, die als Geheimtipp rangieren und nur unter der Hand weitervermittelt werden. Die Kruste soll richtig "aufploppen" und sehr kross sein. Man kann die Kruste vorher in heißem Wasser stehen lassen, kann es in einem Topf oder einer Pfanne auf dem Herd versuchen. Oder doch im Backofen oder unter dem Grill des Backofens.

Ich wähle keine dieser Zubereitungsarten, sondern gare den Braten mit der Kruste einfach in der Sauce. Die Kruste ist bei dieser Zubereitung auch sehr schmackhaft.

Bei der Sauce greife ich auf ungewohnte Zutaten zurück. Ich will eine dunkle Bratensauce zubereiten. Kaffee bietet sich hier an. Und dazu passt dann dunkle Schokolade. Und auch Schärfe. Ich verwende dazu chinesische Toban Djan, also chinesische Chili-Bohnen-Sauce, die die Sauce sämig und scharf macht.

Als Beilage wähle ich verschiedenes Gemüse, das etwas neutral daherkommt und die kräftigen Aromen ausgleicht.

Der Braten lässt sich aufgrund der verwendeten Zutaten Kaffee, Schokolade und Chili für die Sauce regional schlecht einordnen. Die Beilagen sind jedoch eher italienisch gewählt. Einige wenige Stücke von jeder Gemüsesorte, nur in Wasser gegart.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Krustenbraten
- 2 Kartoffeln
- 1 Wurzel
- 1/2 Stange Lauch
- 2 große Brokkoliröschen
- 8-10 Brechbohnen
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Tasse Kaffee
- 25 g Bitterschokolade (85 % Kakao)
- 2 TL Chili-Bohnen-Sauce
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Gemüse putzen, eventuell schälen und in grobe Stücke zerteilen.

Schalotte und Knoblauch schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden.

Braten auf beiden Seiten salzen und pfeffern.

Öl in einem Topf erhitzen und Braten auf beiden Seiten kräftig anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel in den Topf geben und anbraten. Braten wieder dazugeben. Mit Kaffee ablöschen. Chili-Bohnen-Sauce dazugeben. Schokolade in grobe Stücke zerteilen und hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Wasser in einem Topf erhitzen und Gemüse darin 10 Minuten garen. Brokkoli erst 2 Minuten vor Ende der Garzeit hinzugeben und mitgaren. Gemüse mit dem Schaumlöffel herausheben, auf zwei Teller verteilen und salzen.

Sauce abschmecken. Braten herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und halbieren. Auf die beiden Teller geben. Großzügig von der Sauce über den Braten verteilen. Alles servieren.

Pfirsich-Schokolade-Chili-Tarte



Schmeckt ungewöhnlich - für Genießer von Süß+Scharf

Süße Tarte? Pikante Tarte? Beides. Diese Tarte ist wirklich nur für Genießer, die die Kombination Süß-Scharf mögen. Die Tarte ist sehr schmackhaft, und die Schokolade unterstreicht diesen Geschmack noch im Hintergrund.

Ich wollte eine solche Tarte schon seit längerem zubereiten, süß und scharf, mit Obst und Chili. Was bei Bratensaucen möglich ist, muss eben auch bei einer Tarte möglich sein.

Was zu Obst und Chili passt, ist eben ein wenig Schokolade. Ich verwende eine Tafel Alpenmilch-Schokolade, reibe sie in der Küchenmaschine grob und gebe sie in die Füllung.

Mein Rat: Tarte sehr gut 1—2 Stunden abkühlen lassen. Ich habe bei Rührkuchen, dem ich geschmolzene oder geriebene Schokolade in den Rührteig hinzugegeben habe, schon die Erfahrung gemacht, dass diese Kuchen gern noch einen leicht flüssigen (Schokoladen-)Kern haben. Auch bei dieser Tarte ist die Füllung nach dem Backen noch recht lange sehr weich, weshalb die Tarte eine lange Zeit zum Erkalten braucht. Auch wegen der Schokolade in der Füllung habe ich diese Tarte länger als üblich gebacken, nämlich 40 Minuten.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

• <u>Grundrezept</u>

Für die Füllung:

- 6 halbe Pfirsiche (Dose)
- 100 g Schokolade
- 2 TL Pul biber
- 100 g Zucker
- 5 Eier
- 200 ml Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 40 Min.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben. Dann Zucker hinzugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren.

Pfirsiche auf einem Schneidebrett in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Schokolade in der Küchenmaschine grob reiben und ebenfalls in die Schüssel geben.

Pul biber dazugeben. Alles gut vermengen.

Pfirsich-Schokolade-Masse zur Eier-Sahne-Masse geben und alles mit dem Backlöffel gut verrühren.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Füllmasse in den Tarte-Boden in der Spring-Backform geben und gut verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.



Schokolade und Chili machen die Oberfläche leicht dunkel

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte vorsichtig auf das Kuchengitter geben. Etwa 1–2 Stunden gut abkühlen lassen.

Chili con carne



Sehr leckeres Chili con carne, mit etwas Sahne garniert

Wie schön ist doch manchmal der Einkauf in einem Lebensmittelgeschäft. Diese große Anzahl und Vielfalt von Lebensmitteln. Da darf es aus finanziellen Gründen auch gern der Discounter sein. Schließlich stellt man auch beim Discounter Bedingungen an die Qualität der Lebensmittel. An der Obst- und Gemüsetheke kann man die Produkte natürlich in Augenschein nehmen, riechen und betasten, um die Qualität zu prüfen. An der Fleischtheke geht dies beim Discounter meistens nur bedingt, da die meisten Fleischwaren nur abgepackt angeboten werden. Aber auch beim Discounter zählt natürlich,

dass die Qualität sehr gut sein muss. Auch bei sehr niedrigem Preis. Ansonsten wird ein Produkt nicht gekauft. So habe ich heute die Bio-Zitronen beim Discounter ausgiebig optisch und haptisch geprüft, bis mir ein Beutel mit drei Zitronen zusagte, die Qualität sehr gut war und ich sie für das Chili con carne kaufte.

Ich habe — seitdem ich in diesem Foodblog blogge — meiner Erinnerung nach noch kein Chili con carne zubereitet. Dieses Rezept für Chili con carne ist auch kein klassisches. Ich habe zusätzlich zu Hackfleisch und Kidneybohnen noch eine Dose mit einer Maismischung aus Gemüsemais und roten Bohnen hinzugegeben. Ich hatte diese Konservendose noch vorrätig, und da ich nur selten Inhalte von Konservendosen für die Zubereitung von Gerichten verwende, dachte ich, die Maismischung hier noch dazugeben zu können.

Für mich gehören in ein Chili con carne unbedingt Kaffee und Schokolade. Neben der Chilischote für Schärfe und Sojasauce für Würze. Und ich gebe für etwas sauere Frische noch etwas Zitronenschalenabrieb hinzu.

Da das Chili con carne sowieso einen Eintopf darstellt, gebe ich die Kidneybohnen und die Maismischung nicht erst 10 Minuten vor Ende der Garzeit in das Chili con carne. Sondern ich gare sie von Anfang an mit, auch wenn sie dadurch stärker zerfallen. Und für mehr Geschmack gare ich den Eintopf auch eine Stunde.

Und das Chili con carne gelingt wirklich sehr gut. Es hat einen runden Geschmack. Etwas Würze von der Sojasauce, Schärfe vom Chili, dann ein leichter Anklang von Kaffee und Schokolade.

Zutaten:

- 250 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen

- 1 Lauchzwiebel
- 1 rote Chilischote
- 1 EL Tomatenmark
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- ½ TL gemahlener Koriander
- 25 g Schokolade
- 1 EL dunkle Sojasauce
- 250 ml Gemüsefond
- 150 ml Kaffee
- 400 g gestückelte Tomaten (Dose)
- 400 g Kidneybohnen
- 285 g Maismischung
- 3 Lorbeerblätter
- 1 TL getrockneter Oregano
- etwas Bio-Zitronenschale-Abrieb
- Salz
- Olivenöl

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

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel und Chilischote putzen und in Ringe schneiden. Konservierungswasser der Kidneybohnen abschütten und Bohnen in klarem Wasser abwaschen.

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel und Hackfleisch scharf darin anbraten und etwas Flüssigkeit ziehen lassen. Tomatenmark, Kreuzkümmel und Koriander hinzugeben und ebenfalls kräftig mit anbraten. Schokolade hinzugeben und schmelzen. Sojasauce hinzugeben. Dann mit Fond ablöschen. Kaffee dazugeben. Schließlich Tomaten, Kidneybohnen und Maismischung hinzugeben. Lorbeerblätter und Oregano dazugeben. Ein wenig Zitronenschalen-Abrieb hineingeben. Alles gut vermischen und zugedeckt bei kleiner Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.



Würzig, scharf, mit einem Aroma von Kaffee und Schokolade

Lorbeerblätter herausnehmen. Chili con carne kräftig mit Salz würzen und abschmecken. In zwei tiefen Suppentellern servieren. Wenn man möchte, kann man das Chili con carne mit einigen Klecksen Joghurt, Sahne oder Crème fraîche garnieren.

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. Verrühen 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.