Grillschlangen

Während des Bratens

Ein kleiner Abend-Snack. Für den Abend vor dem Fernseher mit einem schönen Film.

Zwölf Grillschlangen.

Ich konnte das Fleisch nicht ganz eindeutig identifizieren. Aber ich vermute, dass es marinierte Schweinebauch-Scheiben sind, die man einzeln um Holzspieße gewickelt hat.

Man kann die Grillschlangen natürlich auch für den Grill-Abend verwenden. Oder sie auch unter der Grill-Schlange im Backofen oder Mikrowellen-Gerät zubereiten.

Ich brate sie einfach in Öl in der Pfanne. Und serviere sie vor dem Fernseher.

[amd-zlrecipe-recipe:428]

Original Pfälzer Schlachtplatte

[Spider_Single_Video track="25″ theme_id="6″ priority="1″]

Ich habe leider keine Kontakte zu Bauern in meiner Umgebung, so dass ich einmal einer Schweineschlachtung beiwohnen könnte. Auf diese Weise könnte ich einmal eine original und frisch zubereitete Schlachtplatte mit Schweinefleisch, Schweinebauch, Blut- und Leberwurst und Sauerkraut genießen.

Daher muss ich für dieses Gericht auf ein Produkt vom Supermarkt zurückgreifen. Eine Packung mit 250 g original Pfälzer Schlachtplatte, für 1 Person. Dieser Artikel beinhaltet ein Stück Schweinbauch sowie eine kleine Blut- und Leberwurst.

Passenderweise stammt das Produkt von einer Firma, die ihren Sitz in einem Ort in der Pfalz hat. Denn ansonsten wäre es ja keine original Pfälzer Schlachtplatte.

Nun, ich brate die drei Bestandteile einfach in der Pfanne kross an. Und serviere mir dann zum Abendessen eine Schlachtplatte.

Leider ist mir beim Drehen des Videos ein Fehler unterlaufen. Beim dritten Teil des Videos, in dem ich die fertig gebratene und auf einem Teller angerichtete Schlachtplatte präsentiert habe, lief leider die Digital-Kamera nicht und ich habe diesen Teil nur vermeintlich aufgenommen. Somit fehlt die Präsentation der fertigen Schlachtplatte, aber ich gehe davon aus, dass Ihr Euch gut vorstellen könnt, wie die fertig gebratene Schlachtplatte ausieht und vor allem, wie gut sie schmeckt.

Mein Rat: Eventuell variieren lässt sich die Schlachtplatte noch, indem man zwei Spiegeleier und Sauerkraut dazugibt.

[amd-zlrecipe-recipe:38]

Zutaten für 1 Person:

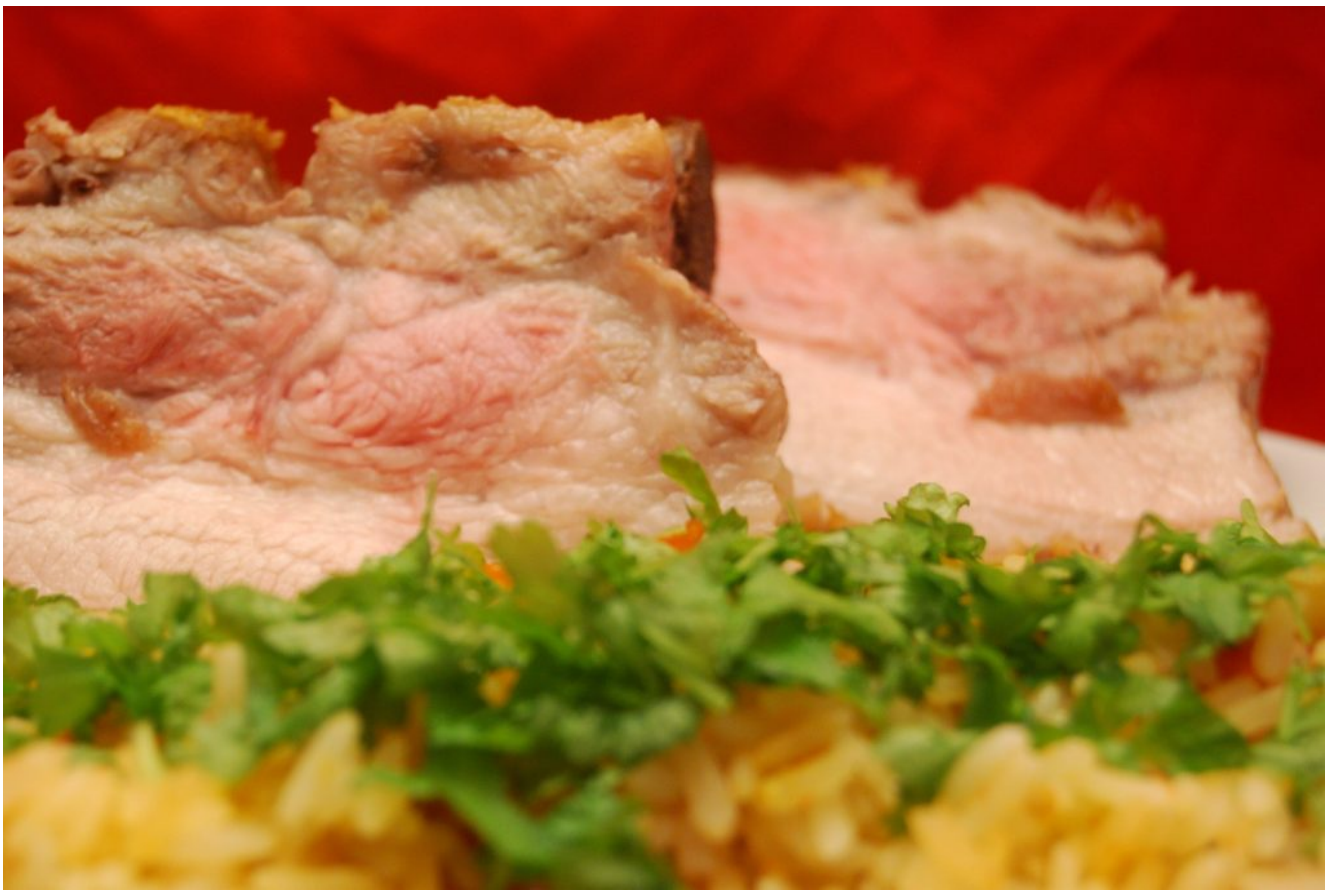
- 250 g original Pfälzer Schlachtplatte (1 Stück Schweinebauch, 1 Blutwurst, 1 Leberwurst)
- Öl

Zubereitungszeit: Garzeit 5–10 Min.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Schweinbauch darin auf beiden Seiten einige Minuten kross anbraten. Gleichzeitg die Blutwurst und die Leberwurst aus der Hülle herausnehmen, in die Pfanne geben und ebenfalls kross mit anbraten. Eventuell den Schweinebauch mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles herausnehmen, auf einen Teller geben und servieren.

Schweinebauch mit Tomaten-Reis und Weißwein-Sauce



Leckerer Schweinebauch

Ein leckeres Gericht, mit kross angebratenem Schweinebauch. Dazu Reis, mit Cherry-Dattel-Tomaten verfeinert. Und dazu eine aromatische Weißwein-Sauce.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Schweinebauch (mit oder ohne Knochen)
- 1 Tasse Reis
- 12 Cherry-Dattel-Tomaten
- trockener Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz
- Petersilie

Zubereitungszeit: 30 Min.

Butterschmalz in einem kleinen Topf erhitzen und Schweinebauch auf allen Seiten kross darin anbraten. Salzen und pfeffern. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Zugedeckt bei

geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

Cherry-Dattel-Tomaten grob zerkleinern. Petersilie kleinwiegen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit zwei Tassen Wasser in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Salzen. Reis und Tomaten hineingeben und zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen. Dann nur noch 5 Minuten ziehen lassen.

Schweinebauch herausnehmen, in Scheiben schneiden und auf zwei Teller verteilen. Sauce salzen und pfeffern und abschmecken. Reis zum Schweinebauch geben. Sauce großzügig über dem Reis verteilen. Reis mit Petersilie garnieren. Servieren.

Schweinerilette

Meine Ausbeute aus 700 g Schweinebauch

Bei dieser Zubereitung habe ich mich an dem Rezept von Petra von Der Mut Anderer orientiert. Da ich Schweinebauch schon in allen möglichen Varianten zubereitet habe, interessierte mich diese Zubereitung, da er als gegartes Fleisch mit Fettanteil auf dem Brot sicherlich gut schmeckt. Als einzige Änderung habe ich statt Thymian einen Zweig Rosmarin zum Garen dazugegeben.

Nach dem Garen im Backofen zerrupft man den Schweinebauch mit Gabel und Messer, besser noch mit zwei Gabeln. Das ist wichtig bei einer Rillette, dass man das Fleisch, das ja mit dem ausgetretenen Fett zu einer streichfähigen Masse vermischt wird, nicht mit dem Messer zerschneidet und zerkleinert und

schon gar nicht mit dem Pürierstab püriert. Sondern zerrupft, denn es sollen die Fleischfasern noch intakt sein.

Die Ausbeute an Fett war nach 3-stündigem Garen im Bräter im Backofen bei 160 ºC nicht sehr groß. Für eine Rilette, um sie mit dem Fleisch zu mischen und in Gläschen für eine streichfähige Masse erkalten zu lassen, war es eigentlich zu wenig. Ich griff zu einer Notlösung und löste einfach noch – da vom gleichen Tier stammend – 100 g reines Schweineschmalz in dem zerrupften Fleisch auf. Das ergab eine gute Mischung aus Fett und zerrupftem Fleisch, so dass ich es in Gläschen geben konnte. Vielleicht muss ich das nächste Mal beim Einkauf für eine Schweinerilette meinem Schlachter sagen, dass er mir explizit sehr fetten Schweinebauch verkauft, der genügend Fett hat.

Die Menge des zubereiteten Schweinebauchs ergab Rilette für drei kleine Gläschen. Ich habe dazu zwei kleine Einmachgläser verwendet und ein für diese Zwecke aufbewahrtes Marmeladenglas mit Deckel. Eigentlich eignet sich dieses Gericht, wenn man schöne Gläser verwendet, sehr schön für ein Geschenk.

Zutaten:

- 700 g Schweinebauch mit Knochen
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz

Zubereitungszeit: 3 Stdn.

Backofen auf 160 ºC Umluft erhitzen. Knoblauchzehen schälen. Schweinebauch auf allen Seiten gut salzen und etwas einreiben. In einen Bräter legen, Knoblauchzehen und Rosmarinzweig daneben legen und Bräter zugedeckt für 3 Stunden auf mittlerer Ebene in den Backofen schieben.

Herausnehmen und Knoblauchzehen und Rosmarin entfernen. Schwarte ebenfalls entfernen. Knochen und Knorpel entfernen,

das Fleisch ist so butterweich, dass man dies fast mit der Hand tun kann. Dann das Fleisch am besten mit zwei Gabeln klein zerrupfen. Wenn der verwendete Schweinebauch zu wenig Fett hatte und es zu wenig ausgelassenes Fett gibt, einfach wie in der von mir geschilderten Notlösung etwas Schweineschmalz im zerrupften Fleisch auflösen. Das Fleisch mit dem Fett zusammen in eine Schüssel geben und gut vermischen.

Erkaltete Rilette in Vorratsgläsern

Portionsweise in Vorratsgläser geben. Die oberste Fleischschicht am besten mit einer Schicht flüssigem Fett bedecken, das dann, wenn es im Kühlschrank erhärtet, gleichzeitig auch eine konservierende Schicht für längere Haltbarkeit ist. Einige Stunden in den Kühlschrank stellen und das Fett erhärten lassen.

Als fester, aber streichfähiger Brotaufstrich mit Brot servieren und mit Salz und Pfeffer – möglichst frisch gemahlen aus der Mühle – würzen.

Ragout mit Obazter-Sauce auf Pasta

Ragout auf Hörnchennudeln und Sauce

Ein schmackhaftes Ragout, aus Schweinegulasch, Schweinebauch, Speck und Champignons. Etwas Schärfe und auch Farbe liefern eine grüne Jalapeño und eine rote Chilischote. Die Sauce wird zubereitet aus Obazter-Frischkäse und Weißwein. Dazu habe ich Mini Conchiglie Rigate als Pasta gewählt, kleine Hörchennudeln.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Schweinegulasch
- 125 g Schweinebauch
- 60 g Speck
- 2 große, weiße Champignons
- ½ Zwiebel

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 grüne Jalapeño
- 1 rote Chilischote
- 150 g Obazter-Frischkäse
- trockener Weißwein
- 150 ml Gemüsefond
- Butter

- Mini Conchiglie Rigate

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 35 Min.

Ragout angerichtet im Pastateller

Zwiebel, Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneisen. Jalapeno und Chilischote längs vierteln und quer kleinschneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Gulasch in kleinere Würfel schneiden. Schwarte beim Schweinebauch wegschneiden, Knochen entfernen und in kurze Streifen schneiden. Speck ebenfalls in Streifen schneiden.

Währenddessen Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Jalapeno, Chili und

Champignons dazugeben und mit anbraten. Gulasch, Schweinebauch und Speck hinzugeben und ebenfalls kräftig mit anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Fond hinzugeben. Dann Frischkäse hinzugeben und auflösen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten. Sauce abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und das Ragout mit viel Sauce darüber verteilen. Mit etwas kleingeschnittener Petersilie garnieren.

Fleischtopf

Herz, Niere, Leber, Schweinebauch und -gulasch mit Knödeln und viel Sauce

Auf dieses Gericht hat mich Dirk von Der Herdnerd hingewiesen. Da es mit vielen Innereien zubereitet wird, hat es mich sofort

angesprochen. Der Begriff „Fleischtopf“ ist eventuell nicht ganz passend, aber es fiel mir kein anderer ein. Das Gericht ist leicht süß-säuerlich.

Das Gericht erinnert an die Schlachtung eines Schweins auf Bauernhöfen in früheren Zeiten. Nach der Schlachtung mussten bestimmte Teile wie Blut und empfindliche Innereien sofort verarbeitet werden. Daher wurde bei solchen Schlachtungen auch eine Schlachtplatte, die u.a. aus Speck, Leber- und Blutwurst besteht, zubereitet und gegessen.

Ein ähnliches Gericht ist das österreichische Beuscherl, oder auch Saures Lüngerl. Das ist ein Ragout aus Lunge, zum Teil auch mit Herz. Es kann mit allen weiteren Innereien wie Zunge oder Niere zubereitet werden. Das Beuscherl wird ebenso wie dieses Gericht mit Essig und Zucker zubereitet.

Ich las in verschiedenen Rezepten, dass die Innereien und das Fleisch im Ganzen in dem Fond gegart und erst danach kleingeschnitten und wieder in den Fond gegeben werden. Also schnitt ich diesmal das Fleisch vor dem Garen nicht klein, sondern folgte dieses Mal diesem Hinweis. Ebenfalls ist in einigen Rezepten zu finden, dass nicht nur Herz und Niere als Innereien für den Fleischtopf verwendet werden, sondern auch Leber. Also probierte ich dies auch so aus. Bei dieser Zutat musste ich leider von der verwendeten Fleischart abweichen, denn mein Schlachter hatte keine Schweineleber mehr vorrätig. Da ich aber alles schon eingekauft hatte und das Gericht zubereiten wollte, griff ich notgedrungen zu Rinderleber.

Bei den Knödeln habe ich auf frisch zubereitete, eingefrorene Speckknödel zurückgegriffen.

Zutaten für 2 Personen:

- ½ Schweineherz (etwa 125 g)
- 1 Schweineniere (etwa 160 g)
- 120 g Leber
- 125 g Schweinebauch

- 125 g Schweinegulasch
- 1 Zwiebel
- 1 l Bratenfond
- 2 frische Lorbeerblätter
- ½ TL Pimentkörner
- 50 g Speiselebkuchen
- ½–1 TL Zucker
- 2–3 EL Weißweinessig
- Salz
- schwarzer Pfeffer

- 6 Speckknödel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std.

Fertig angerichtet

Zwiebel schälen und längs halbieren. Herz und Niere unter kaltem Wasser abwaschen. Bratenfond in einem großen Topf erhitzen. Herz, Niere, Leber, Schweinebauch und -gulasch hineingeben. Ebenso Zwiebel, Lorbeerblätter und Pimentkörner. Zugedeckt bei geringer Temperatur etwa 1 Stunde köcheln lassen.

Danach den Topf vom Herd nehmen und die Fleischstücke herausheben. Herz von Fett und Sehnen befreien. Niere halbieren und eventuelles Fett entfernen. Schwarte und Knochen beim Schweinebauch wegschneiden. Alle Fleischstücke in kleine Stücke schneiden. Zwiebel, Lorbeerblätter und Pimentkörner aus dem Fond herausnehmen. Lebkuchen in kleine Stücke schneiden und in die Sauce geben. Den Lebkuchen am besten mit einem Kartoffelstampfer oder auch Schneebesen auflösen und in der Sauce verrühren. Mit etwas Zucker und Essig würzen. Fleischstücke wieder hineingeben und alles wieder zum Kochen bringen. Mit Salz und Pfeffer gut würzen und abschmecken.

20 Minuten vor Ende der Garzeit Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die aufgetauten Knödel in dem nur noch siedenden Wasser 20 Minuten ziehen lassen.

Knödel auf zwei Teller geben und reichlich von dem Fleisch mit Sauce darüber verteilen.

Gerichte zu Ostern

Am Gründonnerstag – Tag des Abendmahls Jesu mit seinen Jüngern – gab es etwas, was es sehr selten auf meinem Foodblog gibt: ein mehrgängiges Menü. Es hatte allerdings nur zwei Gänge. Vor- und Hauptspeise. Die zwei Gänge hatten nicht direkt etwas mit dem Gründonnerstag zu tun, es ergab sich einfach. Das Schweinegulasch für den Hauptgang hatte das Verfallsdatum erreicht und musste sofort verbraucht werden. Suppe und Gulasch passten gut zusammen, weil beide mit etwas Pul biber scharf gewürzt sind.

Für die Feiertage ist eingekauft. An Ostern selbst wird es an einem Feiertag etwas geben, das ich noch überlege und ausprobieren werde. Ein Ostergericht mit Schokoladeneiern. Ich

muss das in Gedanken noch etwas durchgehen, aber mir schwebt ein Risotto mit Schokolade und Chili vor. Ich werde sehen, ob sich so etwas gut zubereiten lässt und auch noch gut schmeckt. Für die anderen Tage habe ich preiswertes Bratenfleisch gekauft, mit Bratenfond und Pilzen lässt sich da auch leckeres zubereiten. Und trotz schmalen Geldbeutels zur Zeit konnte ich mir zumindest ein 400 g schweres Nackensteak ohne Knochen vom uruguayischen Rind kaufen, das ich mir rare zubereitet zusammen mit Pommes frites vermutlich am Ostermontag gönnen werde.

Der erste Gang, die Suppe, wird sehr einfach aus Tiefgefrorenem zubereitet. Eine Portion frisch zubereiteter, eingefrorener Gemüseeintopf mit Schweinebauch, verlängert mit Gemüsefond zu einer Suppe und verfeinert mit ebenfalls frisch zubereiteten, tiefgefrorenen Maultaschen, in Streifen geschnitten als weitere Einlage.

Der zweite Gang ist ein Schweinegulasch, bei dem mich Petra von Chili und Ciabatta inspirierte. Als ich die gängigen Gulaschs in Gedanken durchspielte – Ungarisches Gulasch, Saftgulasch, Gulasch mit Tomatensauce, Currysauce, Senfsauce usw. – fiel mir die Zitronen-Chili-Sahne-Sauce ein, die Petra allerdings für Spaghetti zubereitet hatte. Aber das klingt auch für ein Gulasch gut. Für ein richtig gutes Gulasch kommen Schweinegulasch und Zwiebeln im Verhältnis 1:1 hinein. Trockener Weißwein, viel Zitronensaft und etwas Weißweinessig bilden die Säure, Pul biber bildet die Schärfe, Sahne wird durch Crème fraîche ersetzt und alles 1 Stunde bei kleiner Temperatur geköchelt. Dazu gibt es Tagliatelle.

Zutaten für die Vorspeise für 2 Personen:
Gemüsesuppe mit Schweinebauch und Maultaschen

- 0,5 l Gemüseeintopf mit Schweinebauch
- 0,5 l Gemüsefond
- 3–4 Maultaschen
- frischer Schnittlauch

Gemüseeintopf auftauen und erhitzen. Gemüsefond zum Verlängern hinzugeben. Maultaschen in Streifen schneiden und ebenfalls hinzugeben. In zwei tiefen Suppentellern servieren und mit frischem Schnittlauch garnieren.

Zutaten für die Hauptspeise für 2 Personen:
Gulasch mit Zitronen-Chili-Sahne-Sauce auf Tagliatelle

- 400 g Gulasch (Schwein)
- 400 g Zwiebeln
- 4–5 Knoblauchzehen
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL gemahlener Bockshornkleesamen
- 4–5 Lorbeerblätter

- 1 TL Pul biber
- 1–2 Zitronen (Saft)
- 400 ml trockener Weißwein
- 2 EL Weißweinessig
- 4 EL Crème fraîche
- Zucker
- Salz
- Butter
- frische Petersilie
- 250 g Tagliatelle

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und in grobe Stücke schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und Gulasch und das Gemüse darin anbraten. Zugedeckt bei mittlerer Temperatur etwas Flüssigkeit ziehen lassen. Senfkörner in einem Mörser fein mörsern. Gemahlene Senfkörner und Bockshornkleesamen hinzugeben. Mit dem Weißwein ablöschen. Röststoffe mit dem Kochlöffel vom Topfboden ablösen. Dann Zitronensaft, Weißweinessig und Crème fraîche hinzugeben. Ebenso die Lorbeerblätter. Eine große Prise Zucker hinzugeben. Mit Pul biber und Salz würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen. Danach die Lorbeerblätter herausnehmen und abschmecken. Eventuell bei zu starker Würze mit etwas Wasser verlängern oder mit Zitronensaft noch säuern oder Crème fraîche binden und abmildern.

Kurz vor Ende der Garzeit Tagliatelle nach Anleitung zubereiten.

Tagliatelle in zwei tiefe Nudelteller geben, großzügig das Gulasch darüber verteilen und mit etwas frischer Petersilie garnieren.

Gemüseeintopf mit Schweinebauch

Notlösung Eintopf mit Schweinebauch

Mein zweiter Versuch für ein Rezept für Peters Blogevent schlug gänzlich fehl und ich konnte die Zutaten nur noch in diesen Eintopf retten. Nicht sehr kreativ und nichts außergewöhnliches, aber zumindest ist es sättigend und hat vermutlich wegen des Schweinebauchs viele Kalorien. Geplant war, den Schweinebauch mit kleingeschnittenem Ofengemüse im Backofen zu garen und anschließend alles noch ein wenig unter den Grill zu geben. Ich habe solches Ofengemüse ohne Öl oder Brühe/Sauce auch schon zubereitet, denn das Gemüse gart dann nur in der Feuchtigkeit, die im Gemüse enthalten ist. Aber diesmal – alles in einer Auflaufform und mit Alufolie zugedeckt – klappte es nicht, nach 40 Minuten bei 160 °C war das Gemüse nicht einmal in Ansätzen gegart, nur der

Schweinebauch zum Teil. Schade.

Also als Notlösung des vermeintlich kreativen Experiments dieser Eintopf. Die zusätzliche Rinderbrühe ist recht preiswert und macht das Gericht für den Zweck des Blogevents nicht zu teuer. Wobei ich dann hierbei einfach konstatieren muss, dass man als Hartz-IV-Empfänger sich nicht gesund und schmackhaft ernähren kann. Für den Eintopf selbst zubereiteten Gemüsefond (Suppengemüse, Knochen, eventuell Suppenfleisch) oder sogar gekauften Fond zu verwenden, sprengt ja jeglichen preislichen Rahmen, über die ein Hartz-IV-Empfänger verfügt. Statt dessen muss man tatsächlich auf das – ich bin ganz ehrlich: von mir gehasste – fertige, chemische Gemüsebrühpulver aus dem Glas zurückgreifen. Gut essen geht anders!

Zutaten für 2 Personen:

- 420 g Schweinebauch – **1,40 €** (3,33 €)
- 340 g Kartoffeln – **0,34 €** (0,99 €)
- 220 g Strauchtomaten – **0,55 €** (2,49 €)
- 100 g Zwiebeln – **0,05 €** (0,49 €)
- 1 Bund Suppengrün:
  1/8 Sellerieknolle, 2 Wurzeln, 1 ½ Stangen Lauch – **1,39 €** (–)
- 5 Knoblauchzehen – **0,09 €** (3,95 €)
- 2 Lauchzwiebeln – **0,14 €** (6,90 €)
- 20 g Gemüsebrühpulver – **0,07 €** (3,50 €)
- 1 TL getrockneter Oregano – **0,20 €** (25,52 €)
- Pul biber – **0,18 €** (36,70 €)
- schwarzer Pfeffer – **0,08 €** (35,80 €)
- Salz – **0,04 €** (0,38 €)
- 1,5 l Wasser

- **Zusammen € 4,58**

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 40 Min.

Beim Schweinebauch die Schwarte entfernen, aber aufheben, sie wird mitgekocht. Dann die Knochen entfernen und den Schweinebauch quer in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln, Zwiebeln, Wurzeln und Knoblauchzehen schälen. Lauch, Lauchzwiebeln und Sellerie putzen. Kartoffeln, Knoblauch, Lauchzwiebeln und Sellerie in grobe Stücke schneiden, Zwiebeln in Scheiben, Wurzeln in dicke Scheiben und Lauch in Ringe. Tomaten achteln.

Wasser in einem großen Topf erhitzen, Gemüsebrühpulver, Oregano, eine Prise Pul biber und etwas Salz und Pfeffer hinzugeben. Fleisch, Schwarte und Gemüse in den Topf geben und alles etwa 40 Minuten bei geringer Temperatur zugedeckt köcheln lassen. Die Schwarte entfernen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in zwei tiefen Suppentellern servieren.