Pfannengericht

Eigentlich sollte dieses Gericht eine Resteverwertung sein. Aber die einzige Resteverwertung ist diejenige eines vorgegarten Semmelknödels vom Vortag. Alle anderen Zutaten sind frisch. Das Ganze ergibt aber ein sehr leckeres und würziges Pfannengericht .



Einfaches Pfannengericht

Zutaten für 2 Personen:

- 6 Scheiben Speck
- 2 gegarte Semmelknödel (Vortag)
- 2 Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 4 weiße Champignons
- 4 Eier
- zwei Handvoll geriebener Emmentaler
- Fleischgewürzmischung

- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 10 Min.



Aber würzig und lecker

Zubereitung:

Petersilie kleinschneiden.

Speck quer in Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Semmelknödel und Champignons zerkleinern und jeweils in eine Schale geben.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen, ebenfalls grob zerkleinern und in eine Schale geben.

Öl in einer Wokpfanne mit Deckel erhitzen. Speck darin knusprig anbraten. Semmelknödel dazugeben und ebenfalls mit

anbraten. Gemüse und Champignons dazugeben und auch mit anbraten. Mit der Gewürzmischung, Salz und einer Prise Zucker würzen. Eier aufschlagen, dazugeben und alles gut vermischen. Dann den Käse darüber verteilen und alles zugedeckt einige Minuten noch garen, bis der Käse verlaufen ist.

Auf zwei Schalen verteilen und mit Petersilie bestreuen. Servieren. Guten Appetit!

Schweinebraten mit Semmelknödeln

Essen Sie gerne Fleisch? Einen lange geschmorten Braten, bei dem man das Fleisch mit der Gabel zerteilen kann und kein zusätzliches Messer braucht? Unerheblich, ob Schwein oder Rind? Dann sind Sie hier genau richtig.



Leckerer Schweinebraten

Eigentlich ist das ja schon ein klassisches, deutsches Gericht. Schweinebraten, dazu Semmelknödel. Aber nach einigen Versuchen mit veganen Produkten bin ich hier wieder zu meinen Wurzeln zurückgekehrt und haben dieses Fleischgericht zubereitet.

Und ich kann Ihnen sagen, es ist einfach exzellent. Wie man so gern sagt, könnte man sich hineinlegen. Für solch ein Gericht lasse ich gerne vieles anderes stehen und liegen.

Der Schweinebraten, den ich zubereite, ist eigentlich ein Krustenbraten. Allerdings habe ich mir vom Schlachter an der Frischfleischtheke ein passendes, 500 g schweres Stück Schweinebraten geben lassen, das ausgerechnet keine Kruste, aber auch keinen Knochen hatte. Also gibt es nur einen Schweinebraten.

Knödel passen ja auch immer gut dazu. Denn der Schweinebraten wird ganz klassisch sehr lange in einer Sauce im zugedeckten Bräter im Backofen geschmort. Und diese Sauce wird eben auch

für die Knödel benötigt.

So ein frischer Schweinebraten verträgt dann auch gern mal als Beilage ein Convenience-Produkt. Nicht immer müssen Knödel frisch zubereitet werden. Aus diesem Grund gibt es Semmelknödel aus der Packung. Was man ja auch auf den Foodfotos sieht.

Ein herrliches Essen. Kochen Sie es unbedingt nach und schildern Sie mir Ihren Genuss.

Für 2 Personen:

- 500 g Schweinebraten
- 6 Semmelknödel (1 Packung)
- 1 große, weiße Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 6 Knoblauchzehen
- 1 Tomate
- ein Stück frischer Ingwer
- Kreuzkümmel
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 5 Lorbeerblätter
- 600 ml Wasser (2 große Tassen)
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 2 Stdn.



Und schlotzige Sauce
Schweinebraten auf allen Seiten mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel schälen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Lauchzwiebel putzen und in kleine Stücke geben. In die gleiche Schale geben.

Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden und in die gleiche Schale geben.

Ingwer mit einer kleinen, feinen Küchenreibe fein in eine Schale reiben.

Tomate kleinschneiden und zum Ingwer geben.

Backofen auf 170 °C Umluft erhitzen.

Öl in einem Bräter erhitzen. Braten auf allen Seiten kross und knusprig anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch im Bräter einige Minuten

unter Rühren glasig dünsten.

Schweinebraten wieder hineingeben.

Ingwer und Tomate dazugeben. Lorbeerblätter hinzugeben.

Mit einer Tasse Wasser ablöschen.

Sauce mit einer Prise Zucker würzen.

Bräter für 2 Stunden auf mittlerer Ebene in den Backofen geben. Nach einer Stunde eine zweite Tasse Wasser hineingeben und nochmals eine Stunde weiter schmoren.

Eine halbe Stunde vor Ende der Garzeit Knödel laut Anleitung zubereiten.

Bräter aus dem Backofen nehmen. Schweinebraten mit einem großen Messer auf einem Schneidebrett tranchieren. Jeweils etwa 3 Scheiben auf zwei Teller geben.

Jeweils 3 Knödel auf die beiden Teller verteilen.

Lorbeerblätter aus der Sauce entfernen. Von der Sauce mit den sämigen Zwiebeln und der verkochten Tomate über den Braten und die Knödel geben.

Servieren. Und jetzt wünsche ich wirklich einen sehr guten Appetit!

Lauwarmer Feldsalat mit Speck, Knödel und Pilzen



Lecker, lauwarm und würzig

Sie essen in den Sommermonaten sicherlich auch ab und zu gern einen großen, frischen Salat, auch als Hauptmahlzeit. Gerade wenn es sehr heiß ist, hat man zum einen keine große Lust, in der Küche am warmen Herd zu verweilen. Zum anderen sind große und üppige Mahlzeiten nicht besonders angebracht, weil der Magen bei dieser Hitze dann kräftig zu verdauen hat.

Also liegt es nahe, einfach einen leckeren Salat zuzubereiten. Sie können diesen aber noch durch einige kräftigere Zutaten aufpeppen. Die dem Salat dann tatsächlich den Charakter eine Hauptmahlzeit verleiht. Und ihn sogar noch etwas lauwarm machen.

Hier geschehen in diesem Rezept mit zwei Portionen Feldsalat. Verfeinert und aufgewertet mit durchwachsenem Bauchspeck. Mit Semmelknödeln. Und mit vielen frischen Austernpilzen.

Die Semmelknödel sollten Sie schon von einem vorherigen Gericht, am besten mit einem leckeren Braten, zubereitet, gegart und einfach für die Folgetage im Kühlschrank aufbewahrt

haben.

Für ordentliche Krossheit und Knusprigkeit des Salates werden die zusätzlichen Zutaten vor dem eigentlich Anrichten noch einige Minuten in der Pfanne in Olivenöl angebraten.

Das Dressing besteht in den Hauptteilen aus Olivenöl und Balsamicoessig, dieses Mal einem roten Essig, der den kräftigen und würzigen Charakter des Salates unterstreicht. Hinzu kommen noch zwei Päckchen mit Salatkräutern. Und natürlich einige Gewürze.



Mit vielen, zusätzlichen Zutaten aufgepeppt

Für 2 Personen:

- 200 g Feldsalat (2 Packungen à 100 g)
- 100 g durchwachsener Bauchspeck
- 4 vorgegarte Semmelknödel
- 200 g Austernpilze (1 Schale)
- Olivenöl

Für das Dressing:

- 6 EL Olivenöl
- 6 EL roter Balsamicoessig
- 6 EL Wasser
- 2 Päckchen Salatkräuter
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: 15 Min.

Aus den Zutaten für das Dressing ein solches in einer Schale zubereiten, gut verquirlen und abschmecken.

Speck in sehr kleine Würfel schneiden.

Ebenso die Knödel in kleine Würfel schneiden.

Austernpilze zerkleinern und in eine Schale geben.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Speck, Knödel und Pilze darin etwa 5 Minuten kross und knusprig braten.

Salat in eine Schüssel geben. Restliche Zutaten dazugeben und alles gut vermengen. Dadurch hat man einen lauwarmen Salat. Dressing darüber verteilen und alles gut mit dem Salatbesteck vermischen.

Der Salat ist für zwei Personen zu groß für zwei normale Schalen. Verteilen Sie ihn auf zwei tiefe Pastateller.

Servieren. Guten Appetit!

Putenoberkeule mit Semmelknödeln



Das muss in einen Saucenspiegel …
Ein leckerer Braten ist etwas Feines. Oder wie stehen Sie dazu? Essen Sie auch sehr gern einen leckeren, möglichst lange im Bräter im Backofen gegarten Braten? In einer Weinsauce oder Gemüsebrühe? Das darf ein Rinder-, Schweine- oder sogar Pferdebraten sein. In diesem Falle ist es eine Putenoberkeule, die ich immer wieder gerne zubereite, denn sie wird in 1 Stunde bei 160 °C wirklich butterzart und schmeckt erstklassig.

Übrigens, wenn Sie die beiden Foodfotos betrachten, was glauben Sie, wie ich die Semmelknödel zubereitet habe? Es gibt ja landläufig zwei Methoden, um Knödel zuzubereiten.

Die erstere, vorzuziehende Methode ist natürlich, sie selbst frisch zuzubereiten. Und dann gleich weiter zu verwenden. Oder

eben portionsweise einzufrieren.

Die zweite Methode ist natürlich zeitsparend und manchmal durchaus auch angebracht. Man greift auf Knödel aus der Tüte zurück. Nicht lecker, aber eben zeitsparend. Man gibt einfach die Kochbeutel mit den trockenen Inhalten für einen Knödel in siedendes Wasser und lässt sie ziehen.

Ich selbst habe ja noch eine dritte Methode entwickelt, in der ich Variante 1 mit der Variante 2 mische. Ich verwende einfach den trockenen Inhalt der Kochbeutel von Knödeln aus der Packung, um damit – mit etwas kleingeschnittener Petersilie und Eiern für Bindung ergänzt – „frische“ Knödel zuzubereiten. Diese schmecken auch gar nicht mal so schlecht.

Aber nein, die auf den Foodfotos abgebildeten Knödel sind in einer vierten Variante zubereitet. Denn es sind fertige, frische Knödel aus der Packung. Also auch ein Convenienceprodukt. Sie können sie sich vorstellen wie frische Pasta aus der Packung. Letztere wird frisch hergestellt, aber nicht getrocknet und eingetütet. Sondern frisch, aber in der Packung, beim Händler angeboten. In solcher Weise sind die Knödel hergestellt.

Ich weiß zwar nicht, wie die Knödel genau hergestellt werden, denn ich habe auch nicht auf die Zutatenliste auf der Packung geschaut. Aber es wundert mich doch, dass man die frischen Knödel 20 Minuten kochen muss, bevor man sie servieren kann. Was da wieder alles an Inhaltstoffen drin ist?

Aber lassen Sie sich überraschen von diesem Gericht. Es mundet wahrlich köstlich. Ich bereite es immer wieder gern zu. Mit unterschiedlichen Saucen. Und mit unterschiedlichen Beilagen.

Für 2 Personen:

- 1 kg Putenoberkeule (mit Knochen)
- 4 Semmelknödel (1 Packung, 350 g)

- 10 braune Champignons
- 1 weiße Zwiebel
- 1 rote Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 800 ml Gemüsebrühe
- Fleischgewürzmischung
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std.



Leckerer Braten
Backofen auf 160 °C Umluft erhitzen.

Putenoberkeule mit der Fleischgewürzmischung würzen.

Champignons in feine Scheiben schneiden und in eine Schale geben.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Öl in einem Bräter erhitzen. Keule auf allen Seiten kross und knusprig anbraten. Gemüse und Champignons dazugeben und ebenfalls kross anbraten. Mit der Brühe ablöschen. Bräter zugedeckt auf mittlerer Ebene für eine Stunde in den Backofen geben.

25 Minuten vor Ende der Garzeit Wasser in einem Topf erhitzen und Knödel darin bei geringer Temperatur zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen.

Bräter aus dem Backofen nehmen.

Sauce mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und abschmecken.

Keule herausnehmen, Knochen entfernen. Keule scheibenweise aufschneiden und auf zwei Teller verteilen. Jeweils zwei Knödel dazugeben. Großzügig Sauce über Braten und Knödel geben. Das Gericht verdient einen Saucenspiegel mit viel Sauce.

Servieren. Guten Appetit!

Speck-Petersilien-Knödel



Zum portionsweise Einfrieren

Sie sind sicherlich auch immer auf der Suche nach neuen Rezepten, mit denen Sie Reste verwerten können. Oder Produkte, die angebrochen sind, einer anderen als der gewohnten Verwendung zuführen zu können. Vielleicht interessiert Sie daher dieses Rezept. Es ist nur ein Rezept für eine Beilage, also nicht für ein komplettes Essen.

Und zwar für Knödel. Wie bisher bereite ich davon gleich eine größere Menge zu, die ich portionsweise für weitere Zubereitungen in anderen Gerichten einfriere.

Bei dieser Vorgehensweise habe ich einmal zwei etwas unkonventionelle Dinge miteinander vermischt. Und zwar eine frische Zubereitung. Mit einem Produkt aus der Packung. Also einem Convenienceprodukt.

Hintergrund war einfach der, dass ich drei Packungen Convenienceknödel vorrätig hatte. Aber ich wollte diese eben nicht alle nacheinander zubereiten und mit Braten, Gulasch u.a. mit einer leckeren Sauce servieren. Denn so ganz

überzeugt bin ich von diesen Knödeln im Kochbeutel auch nicht.

Also bin ich einen Mittelweg gegangen. Ich dachte mir, warum soll man den Inhalt der Kochbeutel bzw. der Kloßpackung (Pulver) nicht als Knödelteig herrichten und ihn mit einigen frischen Zutaten verfeinern. Und dann auf die altbekannte Weise Knödel zubereiten?

Also habe ich den Inhalt zweier Semmelknödelpackungen aufgeschnitten und den Inhalt in eine große Schüssel gegeben. Der Inhalt entpuppt sich auch wirklich als kleingehäckselte Schrippen, also Semmel in der süddeutschen Ausdrucksweise. Und das Pulver der Kartoffelknödelpackung habe ich ebenfalls in eine Schüssel gegeben. Dann habe ich beides mit jeweils einem halben Litter Wasser aufgefüllt, gut vermischt und etwa 30 Minuten ziegen lassen. Das ist ja zum einen auch die Zubereitung, wenn man die Knödel laut Packungsanleitung zubereitet. Und es ist zum anderen auch die Zubereitung für ganz frische Semmelknödel, da man ja die Schrippen kleingehäckselt in viel Milch vor der weiteren Zubereitung einweicht.



Knödelmasse in der Schüssel

Ich war mir nicht im klaren darüber, ob diese Convenienceknödel irgend ein Bindemittel haben, damit sie beim Garen nicht auseinanderfallen. Ich gehe aber davon aus, dass sie Eipulver, Stärke oder irgend ein anderes Bindemittel in Pulverform enthalten.

Ich bin dann dazu übergegangen und habe weitere Reste verwertet. Eine Packung veganer Speck. Und ein Stück (normaler) italienischer Bauchspeck. Beides wurde kleingeschnitten in die Knödelmasse gegeben. Dann ein Topf Petersilie, kleingewiegt. Schließlich noch viel Salz und schwarzer Pfeffer. Und fertig ist die Knödelmasse, als hätte ich die Knödel gänzlich frisch aus frischen Zutaten zubereitet. Gerade der italienische Pancetta ist so lecker und würzig, dass ich schon beim Zuschneiden einige Stücke davon genascht habe. Er macht die Knödel auf alle Fälle sehr würzig.

Der Knödeltest – einen einzelnen Knödel als erstes in das nur

noch siedende Wasser geben und prüfen, ob er kompakt bleibt oder ob er mangels Bindung auseinanderfällt – wurde erfolgreich absolviert. Die Knödelmasse hält, auch ohne Zugabe von zusätzlichen Eiern. Also muss irgend ein Bindemittel, wie ich oben schon schrieb, enthalten sein.

Und so habe ich aus einem Convenienceprodukt zusammen mit frischen Zutaten leckere Knödel zubereitet. Und sie portionsweise in Gefrierbeuteln im Gefrierschrank für die weitere Verwendung eingefroren. Als nächstes schwebt mir so ein richtig leckeres Gulasch mit Knödeln vor …

Für etwa 12–14 Knödel:

- 2 Packungen Semmelknödel (à 6 Knödel)
- 1 Packung Kartoffelknödel (Pulver für 6 Knödel)
- 100 g veganer Speck
- 100 g italienischer Pancetta
- 1 Topf Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 1 l Wasser

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 40 Min. | Garzeit pro Durchgang 20 Min.



Leckere, würzige Knödel
Knödelbeutel aufschneiden und Masse in eine Schüssel geben. Mit einem halben Liter Wasser auffüllen, alles gut vermischen und Semmelstückchen eine halbe Stunde ziehen lassen.

Kartoffelknödelpulver ebenfalls in eine Schüssel geben, mit einem halben Liter Wasser auffüllen und ebenfalls eine halbe Stunde ziehen lassen.

Parallel dazu Speck in kurze, schmale Streifen schneiden.

Petersilie kleinwiegen.

Knödelmassen zusammen in eine Schüssel geben. Speck und Petersilie dazugeben. Sehr kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles gut mit der Hand vermischen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und salzen.

Knödeltest mit einem Knödel im nur noch siedenden Wasser

durchführen.

Knödel mit der Hand formen. In mehreren Durchgängen die Knödel jeweils 20 Minuten im siedenden Wasser garen.

Herausnehmen, abkühlen lassen und portionsweise einfrieren.

Putenbraten mit Kräuterbutter und Semmelknödeln in dunkler Sauce



Mit selbst zubereiteten Semmelknödeln

Dieses Rezept benötigt vier Grundzutaten, die alle frisch hergestellt oder zubereitet sind.

Da wäre zum einen einmal die Putenoberkeule, frisch vom Schlachter.

Dann die Bratensauce, in der die Oberkeule schmort, frisch zubereitet und portionsweise eingefroren.

Des weiteren die Semmelknödel, frisch aus Schrippen, Petersilie, Milch und Eiern zubereitet und ebenfalls portionsweise eingefroren.

Und dann schließlich die leckere Kräuterbutter, ebenfalls frisch und selbst hergestellt und portionsweise im Kühlschrank aufbewahrt.

Ein in sich stimmiges und sehr leckeres Gericht. Das leider aufgrund der Schmorzeit der Putenoberkeule leider etwas dauert.

Aber man erhält dafür ein wirklich hervorragendes Gericht, das sich schön für ein Sonntags- oder Feiertags-Menü eignet.

Für 2 Personen:

- 1,2 kg Putenoberkeule (mit Knochen)
- 6 Semmelknödel
- 400 ml Bratenfond
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 8 Stück Kräuterbutter
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Schmorzeit 2 ½ Stnd.



Leckere, lange geschmorte Putenoberkeule

Zwiebel und Knoblauch schälen und kleinschneiden.

Oberkeule vom Knochen befreien.

Auf allen Seiten mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Keule darin auf allen Seiten kurz kross anbraten.

Mit der Kochzange herausnehmen.

Zwiebel und Knoblauch im Öl glasig dünsten.

Keule wieder hineingeben.

Mit dem Fond ablöschen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2,5 Stnd. schmoren lassen.

20 Minuten vor Ende der Garzeit Wasser in einem großen Topf

erhitzen.

Knödel hineingeben und im nur noch siedenden Wasser 15 Minuten ziehen lassen.

Sauce abschmecken.

Putenoberkeule aus der Sauce nehmen, halbieren und auf zwei Teller geben.

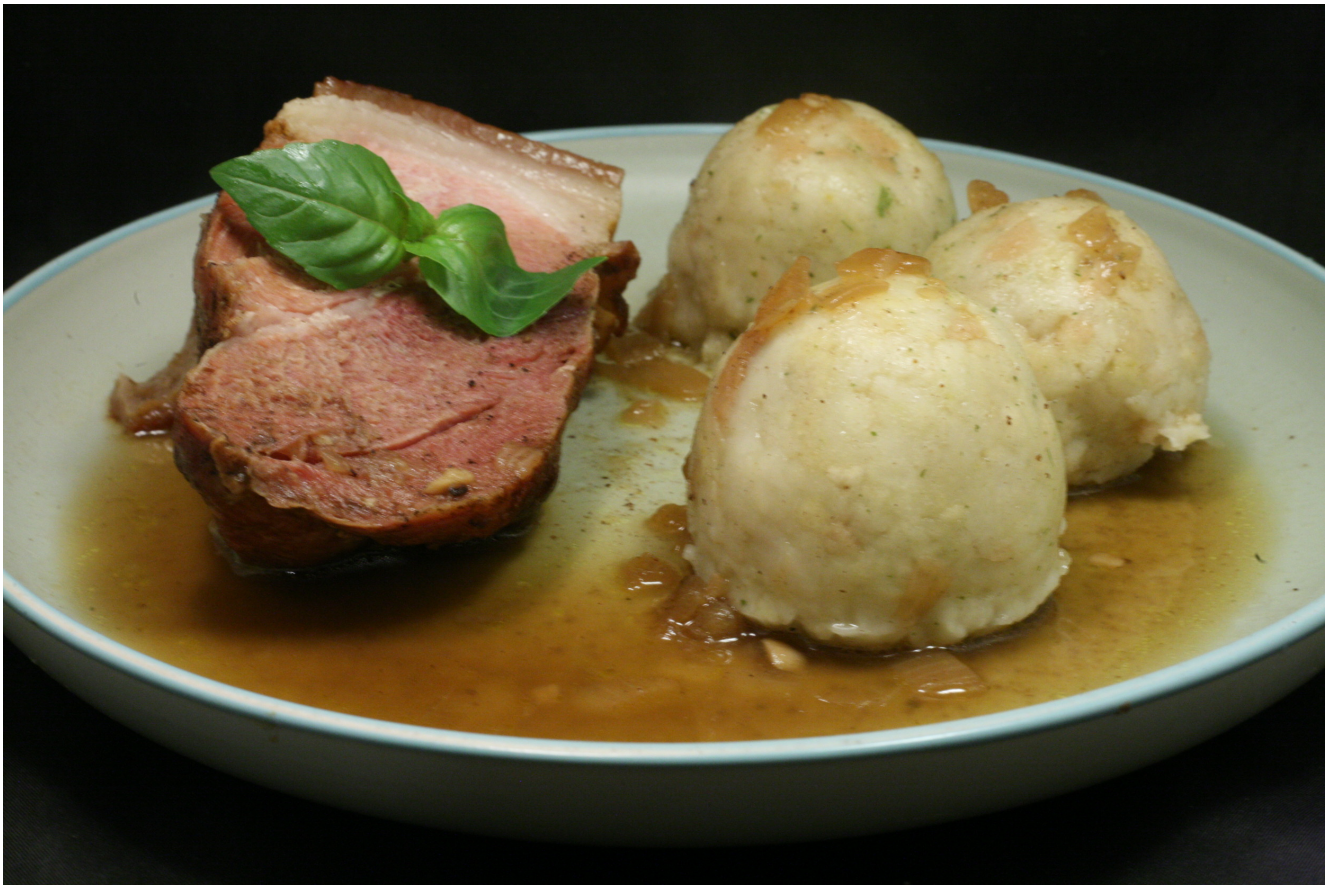
Jeweils drei Knödel auf einen Teller geben.

Großzügig Sauce über Keule und Knödel verteilen.

Jeweils vier Scheiben Kräuterbutter auf die Keulenstücke geben.

Servieren. Guten Appetit!

Schweinekrustenbraten mit Semmelknödeln in Rum-Sauce



Aus Bequemlichkeit keine frisch zubereiteten Klöße

Rum, Whiskey oder Cognac passt ja immer gut zu Fleisch.

Entweder flambiert man das Fleisch damit. Oder verwendet die Spirituose in größerer Menge für die Sauce.

So habe ich es bei diesem Braten gemacht. Und habe ihn in einer Sauce aus Rum und Wasser geschmort.

Als Würze für den Braten verwende ich nur eine Fleisch-Gewürzsalz-Mischung. Diese reicht aus, die Sauce zu würzen. Nachwürzen ist nicht notwendig.

Von der Optik und dem Geschmack erinnert der Braten doch eher an ein gepökeltes Kasseler. Denn der Braten ist kräftig rot und auch leicht salzig. Aber er schmeckt!

Bei der Kruste – oder besser gesagt Schwarte – mache ich mir nicht die Mühe, diese noch unter dem Grill zum Aufpoppen zu bringen, damit sie die Bezeichnung „Kruste“ auch verdient. Meistens gelingt mir dies nämlich nicht richtig. Ich schmore

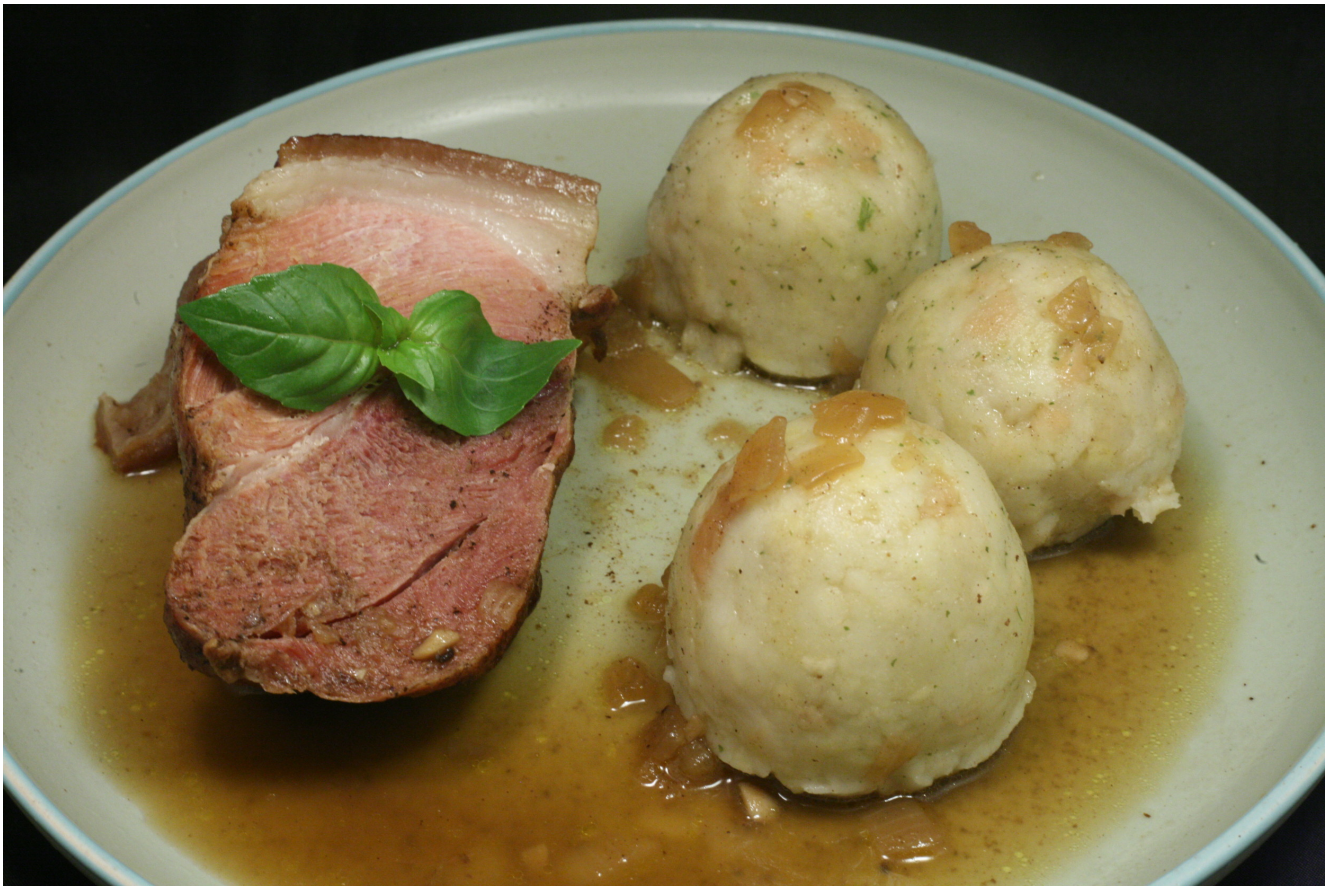
sie einfach mit der Sauce mit, sie gibt dem Braten Geschmack und ist sehr lecker.

Als Beilage wähle ich Semmelknödel aus der Packung. Bei diesem Rezept habe ich mir nicht die Mühe gemacht, die Semmelknödel selbst frisch zuzubereiten.

Für 2 Personen

- 500 g Schweinekrustenbraten
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- Fleisch-Gewürzsalz-Mischung
- 200 ml Rum (40 % Alkohol)
- 200 ml Wasser
- 6 Semmelknödel (1 Packung)
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.



Braten auf allen Seiten mit der Gewürzmischung würzen.

Zwiebel und Knoblauchzehen putzen, schälen und kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Braten auf allen Seiten kross anbraten. Herausnehmen.

Zwiebel und Knoblauch hineingeben und einige Minuten kross anbraten.

Braten wieder dazugeben.

Mit dem Rum und dem Wasser ablöschen. Röststoffe vom Topfboden mit dem Kochlöffel gut ablösen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Garzeit Knödel nach Anleitung in leicht gesalzenem, kochendem Wasser garen.

Braten herausnehmen, auf ein Arbeitsbrett geben und tranchieren. Auf zwei Teller verteilen.

Jeweils drei Knödel dazugeben. Sauce über die Knödel geben.

Servieren. Guten Appetit!

Eiergericht



Einfaches Pfannengericht

Ein einfaches Gericht.

Mit Speck, Zwiebel, Knoblauch, Knödel, Ei und Schnittlauch.

In wenigen Minuten in der Pfanne gebraten und dann serviert. Und sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:1209]

Lammkeule mit Semmelknödel in

Rotwein-Sauce

Die zweite halbe Lammkeule.

Wieder mit einer herrlichen Sauce zubereitet, diese aus Tomatenmark und Merlot gebildet.

Dazu ein einfaches Convenience-Produkt als Beilage, Semmelknödel aus der Packung.

Aber die Knödel schmecken sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:908]

Pansen-Ragout in Curry-Sauce mit Knödeln

Dieses Mal ein schönes Ragout, das ich mit Pansen zubereite.

Die Sauce bilde ich aus Weißwein und passierten Tomaten.

Ich würze mit viel scharfem Curry-Pulver. Dazu noch Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker.

Ich wollte eigentlich selbst zubereitete Kartoffelklöße zu diesem Gericht servieren. Leider hatte ich am Vortag vergessen, sie aus dem Tiefkühlschrank zu nehmen und aufzutauen. Und für die Zubereitung zu diesem Gericht wäre es zu kurzfristig gewesen. Daher habe ich einfach einmal Semmelknödel aus der Packung genommen, also ein Convenience-Produkt.

[amd-zlrecipe-recipe:367]

Gebratene Semmelknödel mit Rührei

Hier habe ich ein einfaches Gericht zubereitet, das schnell zubereitet ist und sowohl als ganze Mahlzeit verzehrt werden kann als auch als Abend-Snack vor dem Fernseher durchgeht.

Bei den Semmelknödeln habe ich auf solche aus der Packung zurückgegriffen, die ich für ein anderes Gericht schon gegart hatte. Man kann aber natürlich auch Knödel verwenden, die man selbst zubereitet und eventuell eingefroren hat.

Das Rührei darf gern etwas flüssig sein, es muss nicht ganz durchgebraten und somit trocken sein.

Zum Anbraten habe ich jeweils selbst zubereitetes Chili-Knoblauch-Öl verwendet, das dem Gericht ein besonderes Aroma verleiht.

Das Gericht ist noch dazu vegetarisch.

[amd-zlrecipe-recipe:195]

Hähnchenschenkel in Weißwein-Sauce mit Semmelknödel und Rotkraut

Hähnchenschenkel mit Rückenstück, damit man etas mehr Fleisch zum Verzehr hat. Gewürzt und dann in Butter angebraten. Und in trockenem Weißwein gegart.

Das Weißwein-Sößchen, das sich bildet, ist sehr delikat und passt gut zu den Semmelknödeln.

Wenn der hinzugegebene Soave beim Garen der Hähnchenschenkel verkocht, gießt man einfach mit etwas Weißwein nach.

Bei den Semmelknödeln und dem Rotkraut habe ich es mir einfach gemacht und solche aus der Packung bzw. das Ktaut aus der Dose verwendet.

Aber es ergibt insgesamt ein abgerundetes Gericht, das schön als Mittagsessen zum Sonntag passt.

[amd-zlrecipe-recipe:194]

Rinder-Rouladen mit Petersilienknödel

[Spider_Single_Video track="35″ theme_id="2″ priority="1″]

Ein typisch deutsches, fast schon traditionelles Gericht.

Ich bereite die Rouladen aus Rouladenfleisch zu, das ich mir von meinem Schlachter in der benötigten Form zuschneiden lasse.

Ich wähle für die Füllung keine tradtionellen Zuaten wie Speck, Zwiebeln und Essiggurke. Sondern variiere ein wenig und gebe Silberzwiebeln, Rote-Beete-Kugeln, Lauchzwiebel, Speck und für etwas Schärfe jeweils eine rote Chili-Schote in die Füllung.

Gwürzt wird nur mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer, und natürlich dem unbedingt zu verwendenden Senf.

Bei der zu bereitenden Sauce musste ich eine kleine Änderung vornehmen. Ich hatte keinen trockenen Rotwein mehr vorrätig. Also habe ich statt dessen einen Marsala, einen Likörwein, verwendet. Aber auch mit ihm gelingt eine sehr würzige, schmackhafte Sauce.

Als Beilage wähle ich Petersilienknödel, die ich selbst zubereitet und eingefroren hatte.

[amd-zlrecipe-recipe:46]

Entenschenkel mit Semmelknödel in Weißwein-

Sauce



Schenkel und Knödel in leckerer Sauce

Ich freue mich auf den Sonntag. Man hat Ruhe, kann in Ruhe einige Dinge machen und seine Batterien aufladen. Weil die normalen Alltags-Dinge wegfallen. Und am auf den Sonntag darauffolgenden Montag kann man mit neuer Kraft in den Alltag starten. Und ich freue mich immer auf das Frühjahr, das ist meine bevorzugte Jahreszeit. Denn sie hat am meisten Feiertage. Eigentlich sollte es für den Sonntag auch noch einen Kuchen geben. Eine Trauben-Tarte? Oder doch vielleicht eher frisch aufgebackene Brötchen? Mit einem schönen Walnuss-Honig?

Danach gibt es aber als Mittagessen Entenschenkel. Knusprig angebraten in Olivenöl. Mit einer aromatischen Weißwein-Sauce. Und selbst zubereiteten, eingefrorenen Semmelknödeln.

Entenfleisch sollte wie anderes Geflügel immer gut durchgegart sein. Daher gare ich die Entenschenkel etwa 10–15 Minuten in der Weißwein-Sauce.

Die Entenschenkel sind nach dem Garen sehr zart, die Sauce

aromatisch und schmackhaft und die Semmelknödel sehr lecker.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Entenschenkel
- trockener Weißwein
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- 6 Semmelknödel
- Olivenöl

Zubereitungszeit: 10–15 Min.

Entenschenkel auf beiden Seiten mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer gut würzen.

Öl in einem Topf erhitzen. Entenschenkel auf beiden Seiten knusprig anbraten. Mit einem sehr großen Schuss Weißwein ablöschen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 10–15 Minuten garen.

Währenddessen Wasser in einem Topf erhitzen und Knödel im nur noch siedenden Wasser 5–10 Minuten erhitzen. Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmhalten.

Sauce abschmecken.

Jeweils einen Entenschenkel auf einen Teller geben. Und jeweils 3 Knödel dazugeben. Sauce großzügig über Schenkel und Knödel verteilen. Servieren.

Saueres Lüngerl mit

Semmelknödel



Leckeres Innereien-Ragout

Jetzt kann ich endlich einmal ein richtiges Lüngerl zubereiten, aus Schweinelunge und Schweineherz. Bisher hatte ich nur Lunge vorrätig, Herz fehlte mir. Dies habe ich jetzt nachgeholt und besorgt.

Die Semmelknödel bereite ich frisch zu. Und um den Semmelknödel mehr Geschmack zu geben, lasse ich sie nicht in Wasser, sondern in Gemüsefond sieden. Und ich bereite gleich eine größere Menge zu, da man Semmelknödel gut einfrieren kann für weitere Zubereitungen. Die Semmelknödel gelingen wirklich sehr gut und sind sehr schmackhaft.

Die Sauce ist eine Mehlschwitze, verfeinert mit etwas Schmand. Man kann auch Sahne hinzugeben. Die Zitronenschale verleiht der Sauce eine fruchtige Note. Und es wird ein aromatische, dunkle, sehr schmackhafte Sauce.

Alles in allem ist es ein sehr rundes, schmackhaftes Ragout, bei dem die „Innereien“ gar nicht so sehr herausschmecken. Ich denke, ich werde es jetzt neben gebratenem Pansen und

gebratener Leber zu meinem Lieblings-Innereien-Gericht zählen.

Zutaten für 2 Personen:

- 200 g Schweineherz
- 100 g Schweinelunge

Für die Marinade:

- 5 Wacholderbeeren
- 2 Gewürznelken
- 5 Pimentkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 4 EL Rotwein-Essig
- 250 ml Fleischfond

Für die Knödel (etwa 8–10 Stück):

- 1 Baguette (vertrocknet)
- 500 ml Milch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Butter
- 1/2 Strauß Petersilie
- 4 Eier
- 6–10 EL Semmelbrösel
- Muskat
- Salz
- Pfeffer
- 2 l Gemüsefond

Für die Sauce

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Butter
- 2 EL Mehl
- 1 Bio-Zitrone (Schale)
- 4–5 Sardellen (Glas)
- 1 EL Schmand

- Salz
- Pfeffer
- Petersilie

Zubereitungszeit: Marinierzeit 1 Tag | Einweichzeit 3–4 Stdn. | Garzeit 30 Min.

Für die Innereien:

Herz von Fett befreien. Bei der Lunge große Blutgefäße entfernen. Herz und Lunge in 1 cm dünne Scheiben schneiden. Dann in feine Streifen schneiden.

Wacholderbeeren und Piment zerdrücken. Wacholderbeeren, Piment, Nelken und Lorbeerblatt in ein Gewürzsäckchen geben. Fond in einen Topf geben. Essig dazugeben. Gewürzsäckchen hinzugeben. Topf auf einer Herdplatte erhitzen und einmal aufkochen. Herz und Lunge in den Topf geben, gut vermischen und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Für die Knödel:

Baguette in kleine Würfel zerteilen und in eine Schüssel geben. Milch dazugeben, mit der Hand alles gut vermischen und zerdrücken und 2-3 Stunden ziehen lassen.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Zu den Baguettewürfeln geben.

Petersilie kleinwiegen. Ebenfalls zu den Baguettewürfel geben.

Eier aufschlagen und in die Schüssel geben.

Je nach Festigkeit der Knödelmasse Semmebrösel dazugeben. Gut vermischen und nochmals eine Stunde quellen lassen.

Fond in einem Topf erhitzen. Mit der Hand Knödel aus der Knödelmasse formen, in den nur noch siedenden Fond geben und 10–15 Minuten ziehen lassen. Mit dem Schaumlöffel herausheben.

Sechs Knödel für dieses Gericht verwenden. Restliche Knödel abkühlen lassen, in einen Gefrierbeutel geben und einfrieren.

Für die Sauce:

Herz und Lunge mit dem Sieb aus der Marinade herausheben. Gewürzsäckchen entfernen. Marinade aufbewahren.

Schale von der Zitrone abreiben. Sardellenfilets sehr fein hacken. Petersilie kleinwiegen

Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Herz und Lunge ebenfalls hinzugeben und mit annraten. Herz, Lunge, Zwiebel und Knoblauch herausnehmen. Nochmals Butter in den Topf geben. Mehl dazugeben und anbraten. Das Mehl soll dunkelbraun werden. Mit der Marinade ablöschen und alles gut verrühren. Zwiebel, Knoblauch, Herz und Lunge dazugeben. Schmand hinzugeben. Zitronenschale und Sardellen hinzugeben. Alles verrühren, salzen und pfeffern und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

Sauce abschmecken. Knödel nochmals im Fond erhitzen.

Jeweils drei Knödel auf einen Teller geben. Großzügig von Herz und Lunge mit der Sauce darüber geben. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Lammfilets mit Semmelknödeln



Im Saucenspiegel

Ich hatte von den Lammfilets noch einige übrig und habe sie mit Knödeln zusammen zubereitet.

Der Einfachheit halber, da ich keine selbst zubereiteten, eingefrorenen Knödel hatte, habe ich auf Semmelknödel aus der Packung zurückgegriffen.

Ein Söße̊chen bilde ich mit selbst zubereitetem, eingefrorenem Bratenfond, den ich nur noch nachwürze.

Zutaten für 2 Personen:

- 6 Lammfilets (etwa 400 g)
- 6 Semmelknödel
- 400 ml Bratenfond
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: 10 Min.

Knödel nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Filets darin auf jeder Seite jeweils etwa eine Minute kross anbraten. Mit Fond ablöschen. Röststoffe vom Pfannenboden mit dem Kochlöffel gut ablösen. Fond mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Jeweils drei Knödel auf einen Teller geben, jeweils drei Filets dazugeben und Sauce über beides verteilen. Servieren.