Lammkeule mit Pasta

Auch nach Weihnachten und den Feiertagen geht es mit tollen Rezepten weiter.

Dieses Mal eine halbe Lammkeule ohne Knochen.

Dazu selbst zubereitete Pasta.

Bei der Zubereitung der Lammkeule habe ich mein Fleischthermometer angewandt. Allerdings scheint es nicht mehr richtig zu funktionieren. Ich hatte es auf eine Zubereitung medium der Lammkeule eingestellt. Und das Gerät sollte nach der Anzeige der inneren Temperatur der Lammkeule von 31 Grad Celsius auf eine Innentemperatur von 71 Grad Celsius für die medium gegarte Lammkeule hoch gehen und dann dies signalisieren. Leider war das Gerät auch nach einer Stunde Garzeit immer noch bei 31 Grad Celsius. Also stimmte etwas mit dem Gerät nicht. Ich brach den Garvorgang somit nach einer Stunde ab. Die Lammkeule war saftig und lecker mit einem schönen, leichten Lammgeschmack.

Die Sauce gelingt auf die von mir beschriebene Weise hervorragend und schmeckt sehr lecker.

Ich habe mir zu Weihnachten auch eine Nudelmaschine gegönnt und geschenkt. Über diese werde ich vermutlich in den nächsten Tagen einmal berichten. Ich weiß leider noch nicht, ob ich sie behalten oder zurückgeben werde. Denn die erste Zubereitung von frischer Pasta schlug fehl. Der Teig war zu flüssig und aus der Nudelmaschine kam nur ein dicker Brei heraus, keine einzelne Nudelstränge. Aber ich habe auch beim Zubereiten von frischer Pasta mit einem manuellen Nudelgerät, das ich auch besitze, mehrere Durchgänge gebraucht, bis ich dann einmal gute, selbst zubereitete Nudeln hergestellt hatte. Und musste dazu sogar einen Foodblog-Kollegen um Rat fragen. Man muss also vermutlich erst etwas üben, bis man mit einer elektrischen Nudelmaschine richtige frische Nudeln produziert.

Ich habe somit das Rezept für normalen Nudelteig verwendet, auf einem großen Arbeitsbrett ausgerollt und die Nudeln manuell zugeschnitten. Die Nudeln sehen leider eher wie Spätzle oder unschöne Tagliatelle aus. Aber die Pasta schmeckt sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:904]

Abend-Snack mit kaltem Hackbraten & Co.

Einfach Hackbraten nach dem Grundrezept zubereiten. Oder schon zubereiteten Hackbraten, der eingefroren wurde, wieder auftauen.

Ich verwende den Hackbraten kalt für einen Abend-Snack vor dem Fernseher.

Aber auch frisch zubereitet und in heißem Zustand für die Verwendung in anderen Gerichten ist der Hackbraten ein Genuss.

Ich drapiere jeweils drei Scheiben kalten Hackbraten auf einem Teller. Richtig nach dem Grundrezept zubereitet schmeckt der kalte Hackbraten wirklich vorzüglich. Und ist fast schon Delikatesse.

Und gebe noch einige Stücke eingelegte Tomaten und einige Oliven dazu.

Das Ganze serviere ich natürlich mit zwei kleinen Schälchen scharfem Senf.

Fertig ist der Abend-Snack. Lecker!

Kalter Hackbraten und auch die eingelegten Tomaten und Oliven – echte italienische Zutaten von einem italienischen Online-Shop – schmecken wirklich hervorragend und sind sogar etwas für die Feinschmecker unter uns. Ich bin vor dem Veröffentlichen dieses Rezeptes beim Recherchieren im Internet nach neuen Anregungen für die Küche oder auch nach Kreationen für Gerichte auf einen interessanten Artikel gestoßen, der sich auch mit Food für Feinschmecker beschäftigt. Interessiert? Dann lesen Sie mal die Revolution der Feinschmecker und lassen Sie sich inspirieren. Sehr interessant!

[amd-zlrecipe-recipe:852]

Weißwürste, Brez'n und süßer Senf

Jetzt hoffe ich, dass ich dieses Mal nichts falsch gemacht habe.

Ein original bayerisches Weißwurst-Gericht. Passend zum derzeitigen Oktoberfest in München.

Ich bin sogar noch extra zu meinem Discounter, der eine Brottheke hat, und habe Brez'n erstanden.

Und den Senf hatte ich mir schon seit Wochen im Kühlschrank aufbewahrt, um ihn traditionsgerecht zu diesem geplanten Essen zu servieren.

Dann braucht man eigentlich nur noch die Weißwürste in siedenem Wasser oder Brühe 10 Minuten ziehen lassen.

Dann schön anrichten und servieren.

Nur bei den Weißwürsten habe leider etwas Abstriche machen müssen, bekomme ich diese doch weder frisch bei meinem Schlachter noch echte bayerische Weißwürste. Diese sind leider aus der Dose und in Norddeutschland hergestellt. Aber ich gehe doch davon aus, das ein Fleischwaren-Produzent sowohl das richtige Rezept für Weißwürste als auch das nötige Know-How für die Produktion hat, um gute Weißwürste zu produzieren.

Mir hat das Essen auf alle Fälle gut geschmeckt.

Aber zwei Fragen müssen mir als Fischkopf zu dem Gericht doch erlaubt sein.

Zum einen, warum müssen es Brez’n zu den Weißwürsten sein? Reichen da ordentliche Schrippen – norddeutsch für Brötchen – nicht aus?

Und zum anderen, ein traditionelles Gericht, schön und gut. Aber warum dieses Gericht nicht auch in die Moderne führen und ergänzen oder erweitern? Mit Gemüse, Kartoffeln, Reis oder Pasta? Auch ein Traditionsessen in Norddeutschland, die in einer Sahne-Sauce eingelegten Matjes-Heringe, gibt es mittlerweile bei weitem nicht nur in dieser traditionellen Zubereitungsart, sondern der Matjes-Hering ist auf das Vielfältigste variiert und modernisiert worden. Warum also nicht auch die Weißwürste?

[amd-zlrecipe-recipe:804]

Pferde-Geschnetzeltes mit Kartoffelklößen

Eigentlich sollte man für Geschnetzeltes Bratenfleisch verwenden und dieses sehr lange schmoren.

Nun, ich habe Fleisch zum Kurzbraten genommen, und zwar Pferdesteaks. Diese wollte ich eigentlich nur sehr kurz mit Zwiebeln, Knoblauch und Pilzen anbraten, damit sie innen noch rosé sind. Beim Zubereiten fiel mir dann jedoch auf, dass ich das Gericht für eine schöne, gut schmeckende und abgebundene Sauce doch eher länger braten sollte. Nun, ich habe es dann 30 Minuten geschmort, was jedoch eindeutig zu wenig war. Das Geschnetzelte war danach doch ein klein wenig zäh. Man sollte das Geschnetzelte also doch eher 2–3 Stunden schmoren.

Bei der Beilage wollte ich eigentlich selbst zubereitete Kartoffelklöße verwenden. Nur, ich fand keine mehr im Gefrierschrank. Hatte ich sie doch schon alle aufgegessen. Also musste ich leider auf Klöße aus der Packung zurückgreifen. Im Foodblog findet sich jedoch bei Eingabe von „Kartoffelklöße“ in das Suchfeld links oben das Grundrezept für leckere, frische, selbst zubereitete Kartoffelklöße, die natürlich zugegebenermaßen deutlich besser schmecken als das Convenience-Produkt.

[amd-zlrecipe-recipe:792]

Tofu-Wiener und grober Senf

Na, was ist denn das schon wieder. Tofu-Wiener. Diese hatte mein Discounter gerade im Angebot. Und ich habe sie

versuchweise gekauft.

Da hat ja die Vegetarier- und Veganer-Mafia mal wieder kräftig zugeschlagen. Ist denn die Bezeichnung „Wiener“ nicht geschützt, wir auch das „Wiener Schnitzel“? Und dürfen die Wiener nicht nur mit ausgewählten Zutaten zubereitet werden? So wie das Wiener Schnitzel? Nun gut, der Hersteller umgeht das Problem einfach, indem er sein Produkt ja „Tofu-Wiener“ nennt und nicht „Wiener“. Okay, eine Hürde umgangen.

Aber was bedeutet diese merkwürdige Machart der Vegetarier und Veganer, immer zwanghaft mit pflanzlichen Zutaten soch wieder ein fleischliches Produkt zuzubereiten. Fleischliebhaber bereiten ja auch kein Rumpsteak zu – Fleischliebhaber sollten das nicht lesen –, pürieren es fein, geben es mit Bindemittel in entsprechende Behälter oder Küchenmaschinen und bereiten damit ein fleischhaltiges Rote-Beete-Produkt zu, bei man versichern kann, auf Fleisch zu verzichten und ja doch nur „Gemüse“ zu essen.

Nein, diese andauernde Zubereitung von pflanzlichen Zutaten zu einem fleischlosen, aber doch wieder Fleisch-Produkt ist unsinnig und völlig hinfällig. Dann eben einfach Tofu-Bratlinge, Tofu-Würfelchen oder Todu-Scheiben. Aber keine Steaks, Frikadellen oder Würstchen.

Nun, die Tofu-Wiener – nur 10 Minuten im siedenden Wasser erhitzt – schmecken wider Erwarten doch gut. Sie haben einen leicht rauchigen Geschmack. Und sie schmecken ein ganz klein wenig … nach Wiener Würstchen.

Und der für diese Zubereitung gewählte grobe Senf rundet die Würstchen doch gut ab.

Also, Veganer und Vegetarier, nehmt diese Ratschläge eines bekennenden Fleischliebhabers an und lasst diese Scheinheiligkeit mit „Fleisch-Produkten“, die doch nur aus pflanzlichen Zutaten hergestellt sind. Wem wollt ihr denn beweisen, dass man kein Fleisch und Fisch essen und doch

gesund leben kann? Oder gerade deswegen. Stellt leckere Produkte aus Gemüse und Zutaten her, die schmecken und deswegen überzeugen. Und lasst Eurer Kreativität freien Lauf, indem Ihr schöne, fantasievolle Bezeichnungen für die Produkte vergebt, die sich einprägen und sofort assoziieren lassen, „Hhmmm, hier esse ich lecker fleisch- und fischlos“.

[amd-zlrecipe-recipe:725]

Hackbraten

Dies ist das Grundrezept für einen Hackbraten.

Für Hackbraten gibt es durchaus auch ein Grundrezept. Auch wenn man ihn in mannigfaltiger Weise variieren und verändern kann.

Die Grundzutaten für einen guten Hackbraten bleiben immer die gleichen.

Und ein Hackbraten muss vor allem eines sein: Zwar schmackhaft, lecker und würzig. Auch durchgegart, da man für einen Hackbraten Hackfleisch von Rind und Schwein verwendet. Aber er muss vor allem auch saftig sein, nicht zu trocken.

Hackbraten bereitet man normalerweise in einer feuerfesten Auflaufform oder einem Bräter im Backofen zu. Das gibt dann auch krosse Röstspuren an der Oberfläche des Hackbratens.

Aber Sie werden einen Hackbraten sicherlich auch schon einmal in einer Pfanne oder einem Topf auf dem Herd zubereitet haben. Auch das ist möglich. Und Sie werden sich sicherlich wundern, auch in der Mikrowelle lässt sich ein leckerer Hackbraten

garen.

Bei allen drei Zubereitungsarten benötigt man ungefähr 15 Minuten Zeit für das Garen. Das Backen im Backofen nimmt man bei 220 Grad Celsius Ober-/Unterhitze vor, auf dem Herd mit Kochtopf/Pfanne mit Deckel lässt man den Hackbraten, eventuell in etwas Wein, bei geringer Temperatur köcheln und in der Mikrowelle braucht man 800 Watt.

[amd-zlrecipe-recipe:1182]

Weißwürste und Sauerkraut

Heute gibt es einmal ein bayerisches Gericht im hohen Norden. In Bayern sagt man, wenn ich es richtig weiß, ein Jause-Brett dazu.

Nun, hier gab es keine Jause, sondern ein Abendessen. Und ich serviere es nicht auf einem Brett, sondern auf Tellern.

Und es sind beides Convenience-Produkte, die ich zubereite. Die Weißwürste sind aus der Dose und auch das Sauerkraut kommt aus dem Glas. Mal ehrlich, wer bereitet heutzutage noch frisches Sauerkraut aus Weißkohl und Gewürzen zu?

Garen Sie die Weißwürste auf keinen Fall in kochendem Wasser. Das dürfen Sie nicht. Die Weißwürste bestrafen sie dann damit, dass sie aufplatzen. Lassen Sie die Weißwürste in nur noch siedendem Wasser ziehen.

Das Gericht ist sehr lecker und schmackhaft.

Nicht fehlen darf ein Klecks Senf auf dem Teller für die

Weißwürste. Leider hatte ich keinen originalen, bayerischen, groben Senf mit groben Senfkörnern darin vorrätig.

Ja, und eigentlich gilt: Aba do fuilt no a brez’n!

[amd-zlrecipe-recipe:706]

Schmale Bandnudeln mit Wildkräuter-Pesto

In letzter Zeit habe ich lieber gern allein gekocht. Und auch keine Freunde zum Kochen eingeladen. Wenn, dann nur zum Kaffeetrinken, zu dem ich dann einen schönen Kuchen backe.

Dieses Pasta-Gericht mit Pesto habe ich somit nur für mich allein gekocht.

Ich habe schöne, deutsche, schmale Bandnudeln als Pasta ausgewählt.

Und für das Pesto Wildkräuter. Dieses Mal kann ich leider nicht mitteilen, aus welchen Sorten diese Wildkräuter insgesamt bestehen. Denn ich habe sie beim Supermarkt offen und frisch gekauft. Somit war keine Verpackung dabei, auf der die einzelnen Sorten vermerkt waren.

Zum Pesto gebe ich noch verständlicherweise frisch geriebenen Parmesan und einen guten Schluck Olivenöl. Dann etwas Schmand für Schlotzigkeit. Außerdem würze ich das Pesto dieses Mal mit Senf für Würze und Säure. Und etwas zusätzliche Säure durch etwas Kapern.

Die Pasta schmeckt wie gewohnt sehr gut, das Pesto ist würzig und schmeckt kräftig nach Kräutern, wie es auch sein soll.

[amd-zlrecipe-recipe:697]

Bandnudeln mit Spargel-Pesto

Auch dieses Mal bereite ich das erste Mal ein Pesto mit Spargeln zu. Ich habe mir Anregung bei einem Foodblog-Kollegen geholt.

Das Pesto bereite ich nach Gutdünken zu. Einfach zusätzlich etwas Schalotten, Knoblauch, Senf, saure Sahne, Parmesan, Olivenöl und Gewürze.

Da Spargel als Gemüse ja sehr viel Wasser enthält, wird dieses Pesto nach dem Pürieren sehr wässrig.

Aber es schmeckt hervorragend nach Spargel. Der Senf verleiht dem Pesto etwas Würze und eine leichte Säure.

Dazu gibt es als Beilage Bandnudeln.

Ich bereite Spargel und Pasta mit Zitronengras zu. Da man Zitronengras im Gericht nicht mitisst, sondern nur im jeweiligen Gericht mitkocht, presse ist es mit dem Messer breit und koche es im Kochwasser mit.

[amd-zlrecipe-recipe:680]

Kasseler und Wurzel-Stampf

mit Kümmelsenf-Jus

Hier habe ich Kasseler in Scheiben geschnitten gekauft.

Ich brate die Scheiben in Öl an und erstelle dann mit etwas Kümmel, Senf und Weißwein eine leichte Jus.

Als Beilage wähle ich einen Wurzel-Stampf, da ich auch eine Menge an frischen Wurzeln gekauft habe.

Das Gericht schmeckt sehr gut, die Jus ist sehr aromatisch und der Stampf ausgesprochen frisch und lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:635]

Spaghetti und Salbei-Tomaten-Sauce

Nach diesen vielen vegetarischen Gerichten habe ich mich jetzt einmal gefreut auf ein schönes Pasta-Gericht. Und zwar einfache Spaghetti mit einer leckeren Tomatensauce, in die ich auch noch sehr viel frischen Salbei hineingebe.

Nun, dieses Gericht ist zwar auch vegetarisch, aber vor allem ist es eines: ein hervorragendes Pasta-Gericht.

Die Sauce gelingt wirklich sehr gut.

Mein Rat: Die Sauce wartet auf die Pasta und nicht die Pasta auf die Sauce. Deshalb kommen die Spaghetti in den Topf mit Sauce, werden dort vermischt und dann wird das Gericht angerichtet.

[amd-zlrecipe-recipe:608]

Beinscheibe und Kartoffelklöße mit Senf-Sauce

Dieses Mal bereite ich Beinscheiben in einer leckeren Senf-Sauce zu. Mit Kartoffelklößen als Beilage.

Es hat sich bewahrheitet, dass man Beinscheiben doch länger als 1 Stunde schmort. Bei der letzten Zubereitung habe ich die Beinscheiben 1 Stunde geschmort. Das Ergebnis waren zwar zarte Beinscheiben. Aber sie waren nicht optimal, so dass man das Fleisch nicht mit der Gabel vom Knochen lösen konnte.

Man sollte Beinscheiben schon 2 Stunden, wenn nicht sogar 3 Stunden schmoren. Dann sind sie richtig weich und zart. Und sogar das Häutchen, das die Beinscheiben umgibt und das vermutlich aus Fett und Sehnen besteht, wird auf diese Weise weich und man kann es essen.

Als Beilage bereite ich Kartoffelklöße selbst zu.

Ich schmore die Beinscheiben in einer Sauce aus Senf, Crème fraîche und Wasser. Und würze nur mit einer Prise Zucker. Ich reduziere die Sauce in der letzten halben Stunde sehr stark, so dass nur noch sehr wenig Sauce übrig bleibt, die jedoch würzig und aufgrund der Schalotten, die in der Sauce schmelzen, sehr kompakt und sämig ist.

Mein Rat: Und nicht vergessen, das Mark aus dem Markknochen essen.

[amd-zlrecipe-recipe:592]

Schweine-Gulasch und Spätzle mit Senf-Sauce

Das Gulasch gab es gestern reduziert beim Discounter, weil das Verfallsdatum bald erreicht war. Also habe ich es einmal eingekauft.

Ich gare es zusammmen mit sehr viel Schalotten und Knoblauchzehen, nach dem Motto für ein gutes Gulasch, bei dem man genauso viel Fleisch für das Gulasch verwendet wie Schalotten.

Die Schalotten schmelzen beim langen Garen auch zum Teil, machen die Sauce sehr sämig und auch leicht süß.

Ein herrlicher Geschmack.

Ich bereite das Gluasch in einer Sauce aus mittelscharfem Senf und Crème fraîche zu. Sie gelingt gut, man muss sie nicht einmal salzen, pfeffern oder nachwürzen und sie schmeckt sehr lecker.

Als Beilage wähle ich Spätzle, bei denen ich es mir aber einfach mache und keine frischen Spätzle vom Holzbrett schabe, sondern auf ein Convenience-Produkt aus der Tüte zurückgreife.

Auch diese sind schmackhaft und lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:561]

Wurst-Pfanne

Bei diesem Gericht brate ich Würste mit verschiedenem Gemüse an.

Bei der Sauce habe ich mich spontan für eine Sahne-Senf-Sauce entschieden.

Das Gericht braucht keine zusätzliche Würze, der Senf würzt das Gericht genug.

Die Kapern sorgen zusätzlich mit dem Senf für Säure im Gericht.

Das Gericht ist sehr schmackhaft, würzig und delikat.

[amd-zlrecipe-recipe:442]

Krusten-Schweinebraten in Weißwein-Sauce mit Penne Rigate

Ganz ein Rezept nach dem Motto meines Foodblogs. Fleisch, Nudeln und Sauce.

Beim Krusten-schweinebraten habe ich mir nicht so viel Mühe gemacht. Ich habe die Fettkruste zwar rautenförmig eingeschnitten, aber nicht gesondert besonders zubereitet.

Ich habe den Braten einfach nur auf allen Seiten kräftig mit scharfem Senf eingestrichen. Und dann habe ich ihn mit viel

Kräutern der Provence bestreut.

Den Braten habe ich schließlich in einen Bräter gegeben und einen sehr großen Schuss Rießling hinzugegeben. Den Braten habe ich dann bei 200 Grad Celsius Ober-/Unterhitze 60 Minuten im Backofen gegart.

Kurz vor Ende der Garzeit habe ich noch Pasta zubereitet.

Dann den Braten tranchiert und ihn mit der Pasta und viel Sauce auf zwei Tellern angerichtet und serviert.

[amd-zlrecipe-recipe:396]

Putenrollbraten in Weißwein-Sauce mit Knödeln

Mein Discounter hat jetzt zur Winterzeit wieder einige Braten im Sortiment. Ich habe einen Rollbraten gekauft, der mit Senf und Gurken gefüllt ist.

Man kann sich einen solchen Rollbraten auch selbst herstellen. Entweder lässt man sich beim Schlachter seiner Wahl ein Bratenstück in ein Netz geben, dann eben ohne Füllung. Oder man hat selbst ein Netz zur Verfügung, füllt einen Braten, rollt ihn zusammen und gibt ihn in dieses Netz.

Ich schmore den Braten eine Stunde in einer Rotwein-Sauce. Diese würze ich nur mit scharfem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Als Beilage wähle ich Knödel. Ich verwende der Einfachheit

halber Knödel aus der Packung.

[amd-zlrecipe-recipe:234]