Geschmorter Schweinebauch in dunkler Sauce mit Spargeln



Leckerer, würziger Schweinebauch

Zutaten für 2 Personen:

- 600 g Schweinebauch (ohne Knochen)
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- gemahlener Kreuzkümmel
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 EL Mehl
- 300 ml Soave
- Olivenöl

- 1 kg Spargel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Schmorzeit 4 Stdn.



Mit frischen Spargeln – während der Saison

Zubereitung:

Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Schweinebauch quer in zwei Stücke schneiden. Schwarte auf der Unterseite mit einem sehr scharfen Messer in kleine Rechtecke einschneiden. Schweinebauch auf beiden Seiten kräftig mit Kreuzkümmel, Paprika, Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einem Topf erhitzen. Gemüse darin andünsten, dann herausnehmen und in eine Schale geben.

Schweinebauchstücke auf beiden Seiten sehr kräftig anbraten. Gemüse dazugeben. Mit dem Weißwein ablöschen. Mit einer Prise

Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 4 Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Schmorzeit Sauce abschmecken. Schweinebauchstücke kurz herausnehmen. Mehl durch ein Küchensieb in die Sauce sieben, mit dem Kochlöffel gut verrühren, kurz mitkochen lassen und die Sauce damit etwas eindicken. Schweinebauchstücke zurück in die Sauce geben.

Spargel putzen, schälen und in einem Topf mit kochendem Wasser etwa 15 Minuten garen.

Jeweils ein Stück Schweinebauch auf einen Teller geben.

Spargel auf die beiden Teller verteilen und leicht salzen. Etwas dunkle Sauce über Spargel und Schweinebauch geben.

Servieren. Guten Appetit!

Schweinefleisch mit Speck, Spargel und Peperoni in einer würzigen Weißweinsauce

Sind Sie bereit für ein neues Rezept, das ein wenig aus dem Rahmen fällt? Es ist zumindest weder ein Klassiker noch ein traditionelles Rezept oder ein bekanntes Rezept. Ich habe mal wieder mit den vorhandenen Zutaten ein wenig meine kulinarische Phantasie spielen lassen und es selbst kreiert.



Leckere Bowl

Es ist ein Rezept für eine schmackhafte Bowl. Mit einer sehr würzigen und schmackhaften Weißweinsauce, die man zum Schluss auch noch aus der Bowl schlürfen sollte.

Eine Besonderheit sind die verwendeten Spargel. Auf den Rat eines Freundes habe ich vor einigen Wochen frischen Spargel geputzt, geschält und dann eingefroren. Denn ich hatte tatsächlich 2 kg Spargel vorrätig. Ich hätte das nicht alles zubereiten und schon gar nicht essen können. Also habe ich ihn wie oben erwähnt eingefroren.

Ich hatte so meine Bedenken gegen das Einfrieren, weil Gemüse durch das Einfrieren gern seine Struktur, Knackigkeit und Festigkeit verliert. Leider behielt ich beim Spargel recht. Die Eiskristalle, die sich aufgrund der Feuchtigkeit im Spargel beim Einfrieren bilden, zerstören ein wenig die Struktur des Spargels. Das Ergebnis ist, dass der eingefrorene, wieder aufgetaute Spargel daher kommt, als wäre er schon gegart. So weich ist er durch das Einfrieren geworden.

Normalen Spargel kocht man in kochendem Wasser gute 12 Minuten, um ihn am besten mit einer frischen Sauce Hollandaise zu verzehren. Der tiefgefrorene Spargel braucht das nicht, er ist nach dem Auftauen fast schon in essbarem Zustand. Die wenigen Minuten des Garens mit den anderen Zutaten in der Pfanne reichen völlig aus.

Kurz gesagt, haben Sie vorbereiteten, tiefgefrorenen Spargel, verfahren Sie nach diesem Rezept. Haben Sie frischen Spargel, putzen und schälen Sie ihn und garen Sie ihn vor der Zubereitung dieser Bowl in kochendem Wasser 12 Minuten, dann verwenden Sie ihn weiter.

Als Hauptzutat kommen Schweinenacken und Bauchspeck in die Bowl. Dazu der erwähnte Spargel und Peperoni für ein klein wenig Schärfe. Abgerundet wird mit frischer, kleingeschnittener Petersilie.

Ein guter Schluck trockener Weißwein kommt in das Gericht, der zusammen mit der Flüssigkeit, die sich durch das Garen bildet, die Sauce bildet. Und die verwendete BBQ-Gewürzmischung gibt der Sauce ihre Würze und Schmackhaftigkeit.

Für 2 Personen:

- 2 Schweinenackensteaks
- 150 g Bauchspeck
- 500 g Spargel (geschält, tiefgefroren)
- 2 orange Peperoni
- 2 grüne Peperoni
- 5 Knoblauchzehen
- 1 Topf Petersilie
- Soave
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- BBQ-Gewürzmischung
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.



Mit Schweinefleisch und Bauchspeck
Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden.

Petersilie kleinschneiden.

Steaks längs einmal halbieren, dann quer in dicke, kurze Streifen schneiden.

Schwarte des Bauchspecks entfernen. Speck ebenfalls längs einmal halbieren, dann quer in kurze, dicke Streifen schneiden.

Spargel in kurze Stücke schneiden.

Peperoni putzen, Stiel entfernen und quer in Ringe schneiden.

Öl in einer Pfanne mit Deckel erhitzen. Alle Zutaten hineingeben und unter Rühren einige Minuten kross anbraten. Etwas Flüssigkeit ziehen lassen. Mit einem großen Schluck

Soave ablöschen. Kräftig mit Salz, Pfeffer, BBQ-Gewürzmischung und einer Prise Zucker würzen. Petersilie dazugeben.

Alles vermischen und zugedeckt bei mittlerer Temperatur etwa 5 Minuten garen.

Sauce abschmecken.

Gericht auf zwei Bowls verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Spaghetti mit Hummus-Pesto



Farblich Ton in Ton, …
Sie kennen sicherlich Hummus aus der arabischen Küche? Er wird zubereitet aus Kichererbsen und Sesam. Und diversen Gewürzen

wie Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma, Ingwer und anderem.

Wenn Sie Hummus vorrätig haben, können Sie ihn nicht nur zum Dippen oder als Brotaufstrich verwenden. Sie können ihn auch als Grundlage für ein Pesto für Nudeln verwenden.

Zusätzlich zum Hummus sorgt eine Peperoni für leichte Schärfe. Sahne sorgt für Flüssigkeit und Sämigkeit und unterstreicht die Konsistenz des Hummus leicht. Und ein Schuss trockener Weißwein ist hier auch angebracht, bringt er doch eine leichte Säure in das Pesto.

Das Ganze ist rund und leicht. Und farblich sehen das Pesto bei den Spaghetti aber gar nicht, denn sie sind farblich zu ähnlich.

Für 2 Personen:

- 375 g Spaghetti
- 400 g Hummus (2 Packungen à 200 g)
- 1 grüne Peperoni
- Sahne
- Soave
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Butter
- frische Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 11 Min.



… da ist vom Pesto nicht viel zu sehen
Spaghetti in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen.

Parallel dazu Peperoni putzen und kleinschneiden.

Eine Portion frische Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Peperoni darin andünsten. Hummus dazugeben. Einen Schuss Sahne und Weißwein dazugeben. Petersilie hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles gut vermischen und etwas köcheln lassen. Pesto abschmecken.

Kochwasser der Spaghetti abschütten. Spaghetti zum Pesto geben und gut vermischen.

Auf zwei tiefe Nudelteller verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Gefüllte Paprika in Paprikasauce

Es gibt sicherlich Gerichte, die Sie immer wieder gerne zubereiten und kochen und die Sie sehr gerne essen. Vielleicht gehören ja auch die gefüllten Paprika aus diesem Rezept dazu? Es ist eigentlich schon ein Klassiker, den man immer wieder gerne zubereitet.



Wird immer wieder gern gegessen …
Man hat ja auch diverse Möglichkeiten, die Füllung zu variieren. Entweder nur Hackfleisch, oder eine Hackfleisch-Reis-Mischung oder sogar nur Reis, womit man sogar ein veganes Gericht zubereiten kann.

Darüber gibt es aber noch weitere Variationen, denn es gibt ja

noch Bulgur, Hirse, Couscous usw.

Passend zu den gefüllten Paprika gibt es bei diesem Gericht eine Paprikasauce dazu. Zubereitet aus einem Brotaufstrich, der aus Kirschpaprika, Frischkäse und einigen Gewürzen hergestellt wurde. Er wird einfach mit einem guten Schluck Weißwein verlängert und verdünnt. Und darin werden die gefüllten Paprika gegart.

Für 2 Personen:

- 4 Paprikaschoten
- 4 EL Reis
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 200 g Butterkäse (am Stück)
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Habeñero
- Salz
- 1 TL Cayennepfeffer
- 200 g Kirschpaprika-Creme
- Soave

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 25 Min.



Füllung aus Hackfleisch, Reis und Käse
Knoblauch schälen, mit einem Messer flach drücken und kleinschneiden. Habañero ebenfalls kleinschneiden.

Reis in kochendem Wasser 10 Minuten garen. Abkühlen lassen.

Käse in sehr kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben.

Hackfleisch und Reis dazugeben.

Knoblauch und Habañero dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles gut mit der Hand vermischen. Etwas ziehen lassen.

Deckel der Paprikaschoten mit einem Messer quer abschneiden.

Paprika mit der Füllmasse füllen und sie gut hineindrücken. Deckel aufsetzen.

Paprikaschoten senkrecht in einen Topf geben. Creme dazugeben. Einen guten Schluck Weißwein dazugeben. Sauce salzen.

Auf mittlerer Hitze zugedeckt 15 Minuten garen.

Herausnehmen, jeweils 2 Schoten auf einen Teller geben, Sauce darüber geben und servieren. Guten Appetit!

Pansenragout in Paprika-Sahne-Weißwein-Sauce mit Farfalle



Mit leckerem Pansen
Sie essen sicherlich von Zeit Zeit auch mal gern ein gutes Gulasch oder Ragout. Ich habe da einen Tipp für Sie. Verwenden Sie einmal statt Muskelfleisch einfach eine Innereie wie Pansen. Damit können Sie auch ein hervorragendes Ragout zubereiten. Das nach langer Schmorzeit sehr schlotzig, würzig

und lecker gelingt.

Normalerweise muss man Pansen vor der eigentlichen Zubereitung einige Stunden in Gemüsebrühe vorbereiten. Erst dann können Sie ihn für die weitere Verwendung verwenden. Aber da Sie hier den Pansen mehrere Stunden in einer leckeren Sauce schmoren, kann man das wegfallen lassen, und Sie können den Pansen direkt so, wie Sie ihn vom Schlachter bekommen – natürlich gereinigt – verwenden.

Die Sauce wird aus Sahne, Weißwein und einigen Gewürzen gebildet. Und als Sättigungsbeilage gibt es leckere italienische Pasta.

Ein Rezept, das man durchaus einmal im Monat auf den Speiseplan stellen kann. Denn es ist sehr lecker. Und lässt sich dann natürlich auch mit diversen anderen Sättigungsbeilagen, wie Reis, Kartoffeln, Hirse, Bulgur o.a. zubereiten.

Für 2 Personen:

- 400 g gereinigter und vorgegarter Pansen
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Kochsahne
- Soave
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 2 TL edelsüßes Paprikapulver
- 375 g Farfalle
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 3 Stdn.



Mit Farfalle als Sättigungsbeilage
Pansen in grobe Stücke zerteilen und in eine Schüssel geben.

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

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin kurz andünsten. Dann den Pansen dazugeben und mit anbraten.

Mit der Sahne und einem guten Schluck Wein ablöschen.

Paprika, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker dazugeben.

Alles gut vermischen und zugedeckt bei geringer Temperatur drei Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Garzeit Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen.

Sauce abschmecken.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Das Ragout mit viel Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Tortiglioni mit Hummer-Sauce



Nein, das ist keine Pasta mit Tomatensauce.

Sondern italienische Pasta mit Hummer-Sauce.

Aber fast genauso schnell zubereitet wie eine Tomatensauce aus passierten Tomaten.

Die Hummer-Sauce wird einfach mit Stärke eingedickt und mit Weißwein verlängert.

Schon hat man ein schnelles und leckeres Essen.

Ich habe das Gericht zwar in die Kategorie „Pesto“ eingestuft, es ist aber nur ein Rezept mit einer guten Sauce.

Für 2 Personen:

- 4 EL Hummerbutter
- 2 EL Speisestärke
- Soave
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 350 g Tortiglioni

Zubereitungszeit: 12 Min.



Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 12 Minuten garen.

Butter in einem Topf erhitzen.

Stärke dazugeben und kurz anbraten lassen.

Mit einem großen Schluck Weißwein ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Sauce gut mit dem Schneebesen verrühren. Abschmecken.

Pasta auf zwei Teller geben.

Sauce großzügig darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Schweine-Gulasch in Senf-Sauce mit Pasta



Ab und zu ein richtig gutes, sämiges und schlotziges Gulasch

schmeckt doch immer wieder einmal gut.

Dieses Mal habe ich Schweinefleisch gewählt.

Und dazu eine Senf-Sauce aus Bautz’ner Senf zubereitet.

Noch etwas verfeinert mit grünen, eingelegten Pfefferkörnern.

Und die Sauce gebildet aus Sahne und Weißwein.

Wählen Sie dazu einfach eine Pasta nach Ihrem Geschmack, ich habe dieses Mal zwei verschiedene Pastasorten gewählt.

Für 2 Personen:

- 500 g Schweine-Gulasch
- 2 Schalotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 TL grüne Pfefferkörner (Glas)
- 3 EL Bautz’ner Senf
- 200 ml Sahne
- Soave
- 2 TL Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 350 g Pasta

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 2 Stdn.



Schalotten, Lauchzwiebeln und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen.

Gemüse mit dem Fleisch kurz anbraten.

Pfefferkörner dazugeben.

Mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Mit der Sahne und einem sehr großen Schluck Weißwein ablöschen.

Senf dazugeben.

Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur zwei Stunden schmoren lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit eine beliebige Pasta zubereiten.

Sauce abschmecken.

Pasta auf zwei Teller geben.

Gulasch mit viel Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Schweinebauch-Rolle mit grünem Spargel und gelbem Reis



Spargel, egal ob grün oder weiß, kann man auch gut in voller Länge als Füllung für eine Rolle verwenden. Dazu eignen sich dann z.B. solche Scheiben vom Schweinebauch, aber auch dünne Scheiben Rinderleber oder Fischfilet beliebiger Art.

Man gibt sie einfach als Rolle in eine Pfanne mit Deckel, in der man einen guten Schluck Weißwein erhitzt hat und lässt sie im Dampf einige Zeit garen.

Für einige Röstspuren werden die Schweinebauch-Scheiben jedoch vorher ganz kurz angegrillt.

Als Beilage gibt es gelben Reis, Sie haben es sicherlich schon erraten, es ist normaler Langkornreis, der mit Kurkuma gelb gefärbt wird.

Für 2 Personen:

- 6 Scheiben Schweinebauch (etwa 600 g)
- 500 g grüner Spargel
- Soave
- Fleisch-Gewürzsalz
- 8 EL Langkornreis
- 1 Tasse Wasser
- 1 TL Kurkuma
- Salz
- Sonnenblumenöl
- 6 Zahnstocher

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Schweinebauchscheiben auf jeder Seite kräftig mit dem Fleisch-Gewürzsalz würzen.

Öl in einer Grillpfanne erhitzen und Scheiben darin auf jeder Seite nur 1 Minute (!) für Röstspuren grillen.

Herausnehmen, auf einen Teller legen und abkühlen lassen.

Spargel putzen und die holzigen Enden abschneiden.

Reis in einen Topf geben, leicht salzen, Wasser dazugeben und 15 Minuten bei geringer Temperatur garen. Möglichst alles Wasser aufsaugen bzw. verkochen lassen. Danach Kurkuma dazugeben und alles gut vermischen.

Parallel dazu drei Scheiben Schweinebauch längs nebeneinander auf ein Arbeitsbrett geben. Die Hälfte des Spargels darauf legen. Spargel salzen. Schweinebauchscheiben zusammenrollen und oben jeweils mit einem Zahnstocher fixieren.

Einen guten Schluck Soave in einer Pfanne mit Deckel erhitzen.

Schweinebauch-Rollen hineingeben und zugedeckt 12 Minuten garen.

Reis in eine geeignete Form geben, um kleine Halbkugeln damit zu formen (z.B. ein Eiskugelhandgerät) und jeweils zwei Halbkugeln schön auf zwei Tellern drapieren.

Jeweils eine Schweinebauch-Rolle dazugeben. Zahnstocher vor dem Servieren nicht entfernen, sonst fällt die Rolle auseinander.

Würzige Weißwein-Sauce über die Rolle geben.

Servieren. Guten Appetit!

Gemüsefond mit einem Experiment



Leider kein heller Gemüsefond

Nachdem ich vor einigen Wochen sehr erfolgreich einen dunklen Bratenfond aus Knochen, Gemüseabfällen und Gewürzen zubereitet habe, teste ich dies jetzt genauso mit einem Gemüsefond.

Ich hatte dazu in einem Blogbeitrag vor etwa zwei Monaten schon beschrieben, dass ich dabei ein Experiment mache und Neuland betrete. In einer Hobby-Küche eines kleinen Haushalts kann man niemals so viele Gemüseabfälle sammeln, um damit einen Fond zuzubereiten, wie dies in einer Profi-Küche eines Restaurants der Fall ist. Dort kann man sicherlich bei vielleicht hundert Gerichten am Tag ein bis zwei Male pro Woche einen solchen Fond ansetzen und zubereiten. Im Hobby-Haushalt klappt das nicht, bis man genügend Abfälle zusammen gesammelt hat, sind diese schon verschimmelt.

Also habe ich nun über vier Wochen Gemüseabfälle im Gefrierschrank gesammelt und eingefroren. Und habe nun nach vier Wochen genügend Abfälle zusammen, um einen großen Bräter

damit zu füllen und einen hellen Gemüsefond damit zuzubereiten.

Ich kann Ihnen nicht mehr genau beschreiben, welche Gemüseabfälle ich gesammelt habe. Verwenden Sie einfach alles, was im Laufe von vier Wochen sich an Abfällen ansammelt und frieren Sie es ein.



Gefrorene Gemüseabfälle in einer Gefrierschrankschublade

Das Gemüse wird übrigens nur kurz in Öl angebraten. Es sollen nicht zu viele Röststoffe entstehen, denn es soll ja ein heller Gemüsefond werden.

Allerdings gelingt das nicht ganz richtig, denn dafür sorgen Kartoffel-, Zwiebel-, Eier- und Avocadoschalen, die dem Fond doch eine recht dunkle Farbe verleihen.

Für den Fond:

- Gemüseabfälle (von 4 Wochen, privater Haushalt)

- 1 l Soave
- 2,5 l Wasser
- 1 Sternanis
- 6 Pimentkörner
- 6 Wacholderbeeren
- 6 Pfefferkörner
- 2 Gewürznelken
- 10 Lorbeerblätter
- Olivenöl

Zubereitungszeit: 6 Stdn.



Das Gemüse beim Garen im Bräter
Abfälle grob zerkleinern.

Öl in einem großen Bräter erhitzen.

Gemüse darin einige Minuten anbraten.

Mit dem Weißwein ablöschen.

Mit Wasser den Bräter bis zum Rand auffüllen.

Ganze Gewürze in den Bräter dazugeben.

Zugedeckt bei mittlerer Temperatur sechs Stunden köcheln lassen.

Gemüse und Gewürze mit dem Schaumlöffel herausheben und in den Bio-Mülleimer entsorgen.

Fond durch ein Küchensieb in eine große Schüssel absieben.

Dann den Fond nochmals durch ein Küchensieb mit einem frischen Küchenhandtuch in eine Schüssel gießen.

Fond portionsweise abfüllen und für weitere Verwendungszwecke einfrieren.

Hamburger Strudel



Angelehnt an das Hamburger und norddeutsche Gericht

Jetzt gibt es nach der Hamburger Pizza vor einigen Wochen auch einen Hamburger Strudel.

Denn ich lehne das Rezept eng an ein typisch Hamburger oder norddeutsches Rezept an, die Grünkohl-Platte mit Grünkohl, Mettwürsten und Kasseler Fleisch.

Die einzige Variation, die ich hier vornehme, ist diejenige, dass ich keinen Grünkohl regional aus dem Hamburger Umland vorrätig hatte. Sondern nur einen Wirsingkohl. Aber der sollte bei diesem Rezept auch passen, ist er doch verwandt mit dem Grünkohl und sieht ähnlich aus und schmeckt auch ähnlich.

In die Füllmasse kommen noch kleingeschnittene Mettwürste.

Für den Geschmack und das Aroma verwende ich – frech zweckentfremdet, aber geschmacklich passend – etwas American Dressing. Das Dressing enthält diverse Gewürze und eine Portion Ketchup, so dass es eine gute Geschmacksgrundlage für die Füllung bietet.

Außerdem gibt das Dressing nun zusammen mit dem Weißwein, in dem ich Wirsing und Mettwürste vorgare, der Füllmasse eine

leicht säuerliche Note.

Wirsing und Mettwürste werden im Backofen bei dieser kurzen Garzeit als Füllmasse nicht durchgegart, sondern eher gut erhitzt. So dass ich sie eben vor der Zubereitung des Strudels einfach etwa 10 Minuten in Weißwein vorgare.

Die Füllmasse fällt diesmal sehr groß aus, so dass man den Strudel nicht sehr dünn rollen kann. Sondern es ergibt einen sehr großen Strudel. Somit passt dieses Mal die Angabe, dass ein halber Strudel gut für eine Person als Mahlzeit passt, gut dazu.

Für 2 Personen:

- 10 große Wirsingblätter
- 10 schmale, dünne Mettwürste
- 100 g American Dressing
- Riesling
- 1 Packung Flammkuchenteig
- 1 Ei

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 40 Min.



Wirsing und Mettwürste

Backofen auf 200 ºC Ober-/Unterhitze erhitzen.

Flammkuchenteig mit dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Wirsingblätter putzen.

Jeweils den großen, kräftigen Strunk eines Blattes bis etwa zur Hälfte herausschneiden.

Blätter grob zerkleinern.

Mettwürste quer in kurze Scheiben schneiden.

Etwas Weißwein in einem großen Topf erhitzen.

Wirsingblätter und Würste darin unter Rühren 10 Minuten garen.

Masse herausnehmen, in ein Küchensieb geben, abtropfen und abkühlen lassen.

American Dressing zur Masse geben. Alles gut vermischen.

Masse auf den Strudelteig geben und zu einer Rolle formen, so dass man den Strudel dann langsam längs zusammenrollen kann.

Ei aufschlagen, in eine Schale geben, verquirlen und mit dem Kochpinsel auf dem Strudel verstreichen.

Strudel auf dem Backblech auf mittlerer Ebene 30 Minuten backen.

Herausnehmen, halbieren und jeweils eine Hälfte auf einen Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Hähnchenherzen in Thymian-Sahne-Sauce mit Jasminreis



Mit viel getrocknetem Thymian

Innereien von Hähnchen sind ab und zu eine gelungene Alternative zu gängigem Muskelfleisch von Rind, Schwein oder Geflügel.

Man bekommt sie nicht beim Discounter, aber jeder größere Supermarkt sollte sie im Sortiment haben.

In einer Sauce mit Weißwein und Sahne geschmort schmecken Hähnchenherzen sehr lecker.

Ein besonderes Aroma gibt noch der Thymian an die Sauce ab.

Als Beilage gibt es Jasminreis, der ein sehr duftiges und frisches Aroma hat.

Für 2 Personen:

- 800 g Hähnchenherzen (2 Packungen à 400 g)

- 1 TL getrockneter Thymian
- 200 ml Sahne
- Soave
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- 1 Tasse Jasminreis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 1 Std.



Mit aromatisch duftendem Reis

Butter in einem Topf erhitzen. Hähnchenherzen darin einige Minuten anbraten und etwas Flüssigkeit ziehen lassen.

Mit einem sehr großen Schluck Soave ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und dem Thymian würzen.

Sahne dazugeben.

Alles vermischen und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde schmoren.

Kurz vor Ende der Garzeit Reis in der doppelten Menge leicht gesalzenem, kochenden Wasser 10 Minuten garen.

Sauce abschmecken.

Reis auf zwei große Pastatteller verteilen.

Hähnchenherzen mit der Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Tortellini mit Rosmarin-Käse-Sauce



Mit einfachen, aber schmackhaften Tortellini aus der Packung

Käse ist nicht nur für den Belag eines Butterbrotes da. Sondern auch für Salate, für Pizzen, zum Überbacken und

natürlich kann man mit Käse auch leckere Käse-Saucen zubereiten. Für Pasta oder Reis.

Gewöhnlich verwendet man für eine Käse-Sauce aber eher einen Greyerzer-, Cheddar- oder Gouda-Käse. Denn diese Käsesorten schmelzen in der kochende Sauce komplett und vermischen sich mit den restlichen Bestandteilen der Sauce.

Mit dem Mozzarella, den ich verwendet habe, ist die Käse-Sauce nicht optimal gelungen. Der Mozzarella schmilzt zwar in der Sauce, aber er verbindet sich eben nicht komplett mit ihr.

Sicherlich gibt es dafür auch einen Trick, um dies zu bewerkstelligen und zu erreichen. Aber mir ist leider kein solcher Trick bekannt und auch bei der Recherche im Internet fand ich keinen solchen.

Nichts desto trotz ist die Sauce aufgrund des Mozzarella, des Weißweins und des Rosmarin sehr lecker.

Dazu gibt es als Hauptzutat der Gerichts einfache Tortellini aus der Packung. Mit Ricotta und Spinat gefüllt.

Für 2 Personen:

- 500 g Tortellini (2 Packungen à 250 g, mit Ricotta und Spinat gefüllt)

Für die Sauce:

- 2 Mozzarella (2 Packungen à 125 g)
- Soave
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- Salz
- weißer Pfeffer
- Zucker
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit leckerer Käse-Sauce

Zwiebel und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden.

Mozzarella in kleine Würfel schneiden.

Blättchen des Rosmarin abzupfen und kleinwiegen.

Butter in einem Topf erhitzen und Gemüse darin andünsten.

Mozzarella dazugeben.

Mit einem sehr großen Schluck Soave ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Rosmarin dazugeben.

Alles vermischen und bei geringer Temperatur einige Minuten köcheln lassen.

Sauce abschmecken.

Parallel dazu Tortellini in leicht gesalzenem, kochendem

Wasser acht Minuten garen.

Tortellini auf zwei Schalen verteilen.

Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Mit Mozzarella überbackene Chicorée



Lecker geschmortes Gemüse

Wenig Zutaten. Und vegetarisch. Und leicht zu verdauen.

Aber sehr schmackhaft.

Chicorée längs jeweils einmal halbiert.

In Butter angebraten.

In Weißwein geschmort.

Und mit Mozzarella überbacken.

Ein Gericht, das in 10 Minuten fertig zubereitet ist.

Für 2 Personen:

- 4 Chicorée
- 4 Mozzarella (4 Packungen à 125 g)
- Salz
- Pfeffer
- Soave
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 10 Min.



Lecker überbacken

Chicorée jeweils längs einmal durchschneiden.

Mozarella jeweils quer in zwei dicke Scheiben halbieren.

Butter in zwei großen Pfannen mit Deckel erhitzen.

Chicorée auf der Anschnittseite in der Butter anbraten.

Chicorée wenden.

Einen guten Schluck Weißwein dazugeben.

Zugedeckt 5 Minuten schmoren.

Salzen und pfeffern.

Jeweils eine Mozzarellascheibe auf eine Chicoréehälfte geben.

Zugedeckt nochmals 5 Minuten überbacken.

Jeweils vier Chicoréehälften auf einen großen Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Jasminreis mit Flusskrebsfleisch-Oliven-Hummer-Sauce



Sehr würzig und schmackhaft

Experimente beim Kochen und Backen können einem manchmal ein durchaus unbekanntes, neues, aber doch schmackhaftes Gericht bescheren.

Zumal ich bei diesem Gericht endlich einmal den beim Discounter gekauften Jasminreis zubereiten und servieren konnte, den er seit langem wieder einmal im Sortiment hatte.

Für die Sauce habe ich Hummerbutter verwendet. Sie bietet sich ja per se schon für die Zubereitung einer Sauce mit Fisch oder Meeresfrüchten an.

Daher habe ich als Zutat eine Packung Flusskrebsfleisch hinzugeben, das man eigentlich eher als abendlichen, kalten Snack vor dem Fernseher kennt.

Ebenso wie die eingelegten Oliven, die schon gewürzt und mariniert waren.

Alles zusammen ergibt eine schmackhafte Sauce mit vielen würzigen Zutaten, so dass man auch etwas zu Beißen hat.

Für 2 Personen

- 1 Tasse Jasminreis
- Salz
- 4 EL Hummer-Butter
- Soave
- 1 Packung Flusskrebsfleisch (200 g)
- 1 Packung eingelegte, gemischte Oliven (200 g)
- 2 Knoblauchzehen

Zubereitungszeit: 10 Min.



Leckeres Experiment

Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden.

Reis in der doppelten Menge Wasser, das leicht gesalzen ist, 10 Minuten garen.

Parallel dazu Hummer-Butter in einem kleinen Topf erhitzen.

Flusskrebsfleisch und Oliven dazugeben und erhitzen.

Knoblauch dazugeben.

Mit einem Schuss Soave ablöschen. Abschmecken.

Reis auf zwei Schalen verteilen und Krebsfleisch-Oliven-

Mischung mit der Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Miesmuscheln in Hummer-Sauce mit Tomate-Rote-Beete-Gurke-Salat



Leicht rötlich durch die Hummer-Sauce

Mit Hummerbutter kann man schöne Saucen und Suppen zubereiten. Saucen für Fisch und Meeresfrüchte. Oder auch Surf’n’Turf, also ein Gericht sowohl mit Fleisch als auch mit Fisch. Auch für Suppen ist Hummerbutter geeignet. So für Fisch- oder Meeresfrüchte-Suppen. Oder man kann sie auch für eine Bouillabaise verwenden und diese ein wenig abwandeln.

Man kann sie auch für eine einfache Sauce verwenden, um

Miesmuscheln darin zu garen. Wie in diesem Rezept.

Ich habe einfach einige Esslöffel Hummerbutter verwendet, sie mit einem trockenen Weißwein verlängern und etwas nachgewürzt.

Dazu gibt es als Beilage einen frischen Salat.

Für 2 Personen

- 1 kg Miesmuscheln (2 Packungen à 500 g)
- 2 EL Hummerbutter
- Soave
- Salz
- Pfeffer
- 10 Kirsch-Tomaten
- ½ Salatgurke
- 2 vorgegarte Rote Beete
- Olivenöl
- Weißweinessig
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 5 Min.



Drei frische Zutaten

Tomaten und Gurke putzen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Rote Beete ebenfalls kleinschneiden. Dazugeben.

Mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einer Schale ein Dressing zubereiten.

Über den Salat geben, mit dem Salatbesteck gut vermischen und 10 Minuten ziehen lassen.

Hummerbutter in einem Topf erhitzen.

Mit einem großen Schluck Soave ablöschen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Miesmuscheln dazugeben.

Zugedeckt 5 Minuten garen.

Miesmuscheln, die sich nicht geöffnet haben, aussortieren und wegwerfen. Sie sind meistens nicht genießbar.

Miesmuscheln auf wie tiefe Teller verteilen.

Salat in zwei Schalen geben. Dazureichen.

Servieren. Guten Appetit!

Gemelli in Hummer-Sauce



Benötigt etwas längere Garzeit

Mit Hummerbutter kann man schöne Saucen und Suppen zubereiten. Saucen für Fisch und Meeresfrüchte. Oder auch Surf’n’Turf, also ein Gericht sowohl mit Fleisch als auch mit Fisch. Auch für Suppen ist Hummerbutter geeignet. So für Fisch- oder Meeresfrüchte-Suppen. Oder man kann sie auch für eine Bouillabaise verwenden und diese ein wenig abwandeln.

Man kann sie auch für eine einfache Sauce für Pasta, Reis oder Klöße verwenden. Wie in diesem Rezept.

Ich habe einfach einige Esslöffel Hummerbutter verwendet, sie mit einem trockenen Weißwein verlängern und etwas nachgewürzt.

Dazu gibt es als Beilage italienische Gemelli.

Für 2 Personen

- 2 EL Hummerbutter
- Soave
- Salz
- Pfeffer
- 350 g Gemelli
- Parmigiano Reggiano

- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 12 Min.



Rötlich durch Hummerbutter

Petersilie kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Hummerbutter in einem Topf erhitzen.

Mit einem großen Schluck Soave ablöschen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce abschmecken.

Kochwasser der Pasta abschütten. Pasta zur Sauce geben und alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Petersilie darüber streuen.

Servieren. Guten Appetit!