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]

Schweine-Rückenbraten mit

Wurzeln und Spätzle

Ich habe vor kurzem einen Puten-Rollbraten zubereitet, den ich mit einer Mehlschwitze gegart habe. Und die Sauce ist außerordentlich gut gelungen. Es mag eventuell damit zusammengehangen haben, dass der Rollbraten mit einer Paprika-Marinade mariniert war. Ich denke aber eher, dass es damit zusammenhing, dass ich den Rollbraten sehr gut in Butter auf allen Seiten kross angebraten habe. Und sich dadurch sehr viele Röststoffe im Topf gebildet hatten, die sich dann beim Zubereiten der Mehlschwitze mit Schalotten und Knoblauch gut gelöst und die Sauce einerseits schön braun und dann eben sehr würzig und schmackhaft gemacht haben.

Da mit dies bei dem Rollbraten so gut gelungen ist, bereite ich nun einen Schweine-Rückenbraten auf die gleiche Weise zu und brate ihn als erstes sehr scharf in heißem Olivenöl an. Dann nehme ich den Braten aus dem Topf heraus. Daraufhin gebe ich Schalotten und Knoblauch in das Öl. Gebe Mehl hinzu. Und bereite eine Mehlschwitze zu, indem ich das Mehl im Öl anbrate und auch die Röststoffe des Bratens vom Topfboden gut löse. Ich erhalte wiederum eine sehr schmackhafte und leckere braune Sauce. Und dies, ohne Rotwein, Weißwein oder Gemüsefond für die Sauce zu verwenden.Dann kommt der Rückenbraten wieder in den Topf.

Ich habe dieses Rezept eigentlich aus einem ALDI-Prospekt entnommen. Dort war es ein Rezept mit Gänsebrust, Wurzeln und Spätzle. Ich habe das Rezept einfach zweckentfremdet und mit einem Schweine-Rückenbraten als Hauptzutat zubereitet.

Es ist sehr wichtig, dass man den Rückenbraten vor dem Anbraten pariert und die Silberhaut entfernt, denn diese würde sich beim Anbraten wie eine Sehne zusammenziehen und wäre sehr schwer zu kauen. Man sollte diese mit einem wirklich sehr scharfen, großen Messer tun. Ich habe für diesen Zweck ein sehr scharfes, großes Keramik-Kochmesser.

Das Gericht ist durch die Sauce wirklich sehr lecker. Und der Rückenbraten sehr schmackhaft, lecker und saftig.

Für die Pasta-Beilage mache ich mir dieses Mal nicht die Mühe, um frische Spätzle zuzubereiten, sondern verwende industriell zubereitetete Spätzle aus der Packung. Sie reichen auch aus und sind schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:493]

Frische Spätzle

Nein, ich habe die Spätzle nicht selbst frisch zubereitet, indem ich einen Nudelteig zubereite und die Spätzle ins kochende Wasser schabe.

Aber ich habe frische Spätzle aus der Packung von meinem Supermarkt verwendet. Auch eine Variante, frische Pasta zuzubereiten und zu essen.

Mit den Spätzle habe ich es mir auch beim Garen einfach gemacht. Ich würze sie mit einer großen Menge Kräuter der Provence. Und salze sie nur leicht. Dann gebe ich noch frisch geriebenen Parmesan darüber.

Fertig ist eine einfaches, aus wenigen Zutaten bestehendes und schmackhaftes Abend-Essen.

Spätzle können natürlich auch selbst zubereitet werden und frisch für das Rezept verwendet werden. Hierfür gibt es zum Beispiel den praktischen Westmark Spätzlehobel und Westmark Spätzlescharber. Eine grosse Auswahl an weiterem Küchenzubehör gibt es bei Cookinglife.de, wo man Kochutensilien bekannter

Marken einfach und schnell bestellen kann.

Leckerer Abend-Snack

Rinder-Hüftsteak mit frischen Spätzle in Rotwein-Sauce

Auch bei diesem Rezept habe ich die Spätzle nicht selbst zubereitet. Also einen Spätzle-Teig zubereitet und die Spätzle in das kochende Wasser geschabt. Nein, aber ich habe zumindest auf frische Spätzle in der Packung zurückgegriffen. Diese werden nur einige Minuten in der Pfanne in Fett angebraten, sind also sehr schnell fertig und können serviert werden.

Die Steaks habe ich auf jeweils jeder Seite nur 2–3 Minuten kross angebraten. Ich wollte sie rare zubereiten, was auf diese Weise auch gelingt. Die Steaks sind sehr schmackhaft.

Nach dem Braten der Steaks gebe ich diese auf zwei Teller und lösche die Röststoffe in der Pfanne mit einem großen Schuss Cabernet Sauvignon ab. Daraus bilde ich dann ein leckeres Sößechen, das ich über die Spätzle gebe.

[amd-zlrecipe-recipe:383]

Spätzle mit Hackfleisch-Gemüse-Sauce

Ein Pastagericht, mit einer leckeren Sauce, für die ich Hackfleisch und Gemüse verwende.

Für die Spätzle verwende ich Pasta aus der Packung, ich mache mir nicht unbedingt die Mühe, auch noch Spätzle frisch zuzubereiten.

Für die Sauce verwende ich gemischtes Hackfleisch. Dazu einige Gemüsesorten wie Kürbis, Zucchini, Tomate, rote Chili-Schote, Lauchzwiebel, Schalotte und Knoblauch. Die Sauce bilde ich aus Rotwein und Bratenfond.

[amd-zlrecipe-recipe:36]

Schweineschnitzel mit Spätzle in Gemüse-Sauce

Diesmal bereite ich zu Schweineschnitzel Spätzle zu, für die ich separat eine Gemüse-Sauce zubereite.

Bei den Spätzle greife ich auf Pasta aus der Packung zu, ich mache mir nicht unbedingt die Mühe, auch noch frische Spätzle zuzubereiten.

Für die Gemüse-Sauce verwende ich einige Gemüsesorten wie Kürbis, Zucchini, Tomate, Lauchzwiebel, Schalotte und

Knoblauch. Und bilde die Sauce aus Rotwein und Bratenfond.

[amd-zlrecipe-recipe:35]

Spätzle-Spargel-Speck-Pfanne



Farbenfroh

Heute soll es etwas schneller gehen mit einer Zubereitung, ich habe nicht viel Interesse, sehr lange zu kochen. Aber es soll dennoch etwas Frisches sein.

Also nehme ich frische Spätzle, grünen Spargel und Speck, brate alles zusammen einige Minuten in der Pfanne in Butter an und würze einfach nur mit heller Sojasauce.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g frische Eierspätzle
- 5 Stangen grüner Spargel
- 60 g durchwachsener Bauchspeck
- 3 EL helle Sojasauce
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5–6 Min.

Spargel putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Spargelstücke, Speck und Spätzle darin 5–6 Minuten bei hoher Temperatur anbraten. Mit Sojasauce würzen.

Aus einen Teller geben und servieren.

Spätzle mit Spiegeleier



Pasta mit Eiern

Diesmal ein einfaches, schnelles Essen, das man auch abends nach der Arbeit schnell zubereiten kann. Und schmackhaft ist es auch. Eine ausführliche Zubereitungsanleitung erfolgt hier nicht. Einfach frische Spätzle in Butter in der Pfanne einige Minuten anbraten. Etwas salzen und pfeffern. Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmhalten. Jeweils ein Eier in zwei Eierringe geben und in der Butter braten. Ebenfalls salzen und pfeffern. Spiegeleier aus den Eierringen nehmen, zu den Spätzle geben und servieren. Dazu gibt es noch zwei Schrippen.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g frische Spätzle
- 2 Eier
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: 10 Min.