Schweinebauch in Specksauce auf Gnocchi

Ein leckeres Rezept mit Schweinebauch.

Ich gare den Schweinebauch einfach eine Stunde in der Specksauce. Dadurch wird er schön zart.

Ursprünglich wollte ich die Specksauce vor dem Servieren in der Küchenmaschine fein pürieren.

Dann erschien es mir aber doch angebrachter, sie ein wenig stückig auf die Gnocchi zu geben und das Gericht so zu servieren.

Als Beilage Gnocchi.

[amd-zlrecipe-recipe:1089]

Omelett-Torte

Ein Rezept, das ich aus dem Internet habe.

Ich muss demnächst besser darauf achten, von welcher Website ich ein Rezept habe, damit ich die Quelle besser angeben kann.

Das Omelett gelingt sehr gut und ist sehr schmackhaft.

Besonders die in einer Pfanne angebratenen Toastbrotstücke geben dem Omelett aufgrund ihrer Röststoffe viel Geschmack.

Aufgrund der Größe einer Spring-Backform passt das Omelett

aber nicht auf einen normalen Teller, ich habe Pizza-Teller verwendet.

[amd-zlrecipe-recipe:1078]

Kartoffel-Salat

Heute ein einfacher Salat.

Normalerweise esse ich Kartoffel-Salat nicht so besonders gern.

Aber ich hatte alle Zutaten für den Salat zuhause.

Und ein aus frischen Zutaten zubereiteter Salat schmeckt immer gut.

Die Besonderheit des Salats ist, dass ich ihn auf norddeutsche Art anmache.

Und zwar mit eingelegten Gurken und Mayonnaise.

Man kann auch noch gekochte Eier dazugeben.

Ich verwende stattdessen durchwachsenen Bauchspeck.

[amd-zlrecipe-recipe:1062]

Rinder-Rouladen mit Salzkartoffeln

Ein klassisches Gericht.

Rinder-Rouladen mit Salzkartoffeln.

Die Füllung ganz klassisch, Senf, Bauchspeck und Gurke.

Ich brate die Rouladen auch vor dem Schmoren auf allen Seiten kräftig an, um mehr Röststoffe zu bekommen.

Dazu noch Schalotten, Lauchzwiebeln und Knoblauch. Und Tomatenmark. Dies brate ich alles auch im Öl an.

Das Ganze mit einem guten Schluck Rotwein abgelöscht.

Das ergibt eine dunkle, sehr sämige Braten-Sauce, da das Gemüse beim langen Schmoren schmilzt und die Sauce sämig abbindet. Herrlich!

Da die Rouladen und die Sauce somit sehr würzig ausfallen, passen dazu als Beilage gut Salzkartoffeln, die leicht neutralisierend wirken und die starke Würze etwas abmildern.

[amd-zlrecipe-recipe:988]

Scholle Finkenwerder Art mit

Bratkartoffeln

Ein sehr leckeres Fisch-Gericht mit Schollen. Der Zusatz „Finkenwerder Art“ bedeutet, dass man die Schollen mit Krabben und Speck zubereitet und serviert.

Und wie es sich in Hamburg auch richtig gehört, werden standesgemäß original Büsumer Krabben für das Gericht verwendet.

Leider hatte ich keinen durchwachsenen Speck mehr vorrätig, ich habe statt dessen Katenschinken in Würfeln verwendet.

Außerdem ist viel Zitronensaft wichtig.

Und als Beilage gibt es knusprige Bratkartoffeln.

Die Schollenfilets bereitet man wie gewöhnlichen Fisch nach den bekannten drei „S“ zu: Säubern, säuern, salzen.

Das Gericht gilt zu Recht als Festtagsmenü.

[amd-zlrecipe-recipe:282]

Marinierte Nackensteaks und Bohnen im Speckmantel

Hier greife ich einmal auf fertig marinierte Schweine-Nackensteaks von meinem Discounter zurück. Ich habe ein wenig Geld mehr ausgegeben und Bio-Nackensteaks gekauft, was immer das für Aufzucht und Fütterung der Schweine bedeutet.

Die Steaks sind in einer Paprika-Marinade eingelegt.

Dazu gibt es Bohnen. Bei den Bohnen waren auch noch einige Erbsenschoten untergewandert, ich habe die Erbsen einfach mitgegart und kurz vor dem Servieren einfach über das Gericht verteilt.

Ich gare die Bohnen in kochendem Salzwasser, lasse sie dann etwas erkalten und wickle sie in mehrere Speckscheiben. Dann brate ich die Bohnen im Speckmantel noch einige Minuten in der übrigen Marinade und dem Fett, in dem ich die Steaks gebraten habe. Bei Bedarf kann man einen Deckel auf die Pfanne geben, damit der Speck auch von oben gegart wird.

Die Bohnen sind sehr lecker und munden gut. Zusammen mit dem Speck sind sie köstlich als Beilage.

Und die Bio-Nackensteaks sind auch sehr lecker. Ein großer Unterschied zu gewöhnlichen Nackensteaks schmecke ich nun nicht heraus, aber was soll’s.

[amd-zlrecipe-recipe:779]

Scharfe Kartoffelsuppe, Speck, Mini-Würste und Schrippen

Ein leckerer Eintopf. Der aber eine ganze Mahlzeit darstellt.

Ohne Fett angebratener Speck und Mini-Würste geben ihm Geschmack.

Und die verwendeten Chili-Schoten geben dem Eintopf eine angenehme Schärfe.

Ich bereite den Eintopf mit selbst zubereitetem Gemüsefond zu, so dass der Eintopf auch hierdurch schon eine gewisse Würze hat.

[amd-zlrecipe-recipe:574]

Riesengarnelen, Speck, Pastinaken und Eier

Hier habe ich einfach einmal ein wenig kreiert und Fisch und Fleisch zusammengebracht.

In einem einfachen, schnell zuzubereitenden Pfannen-Gericht.

Das aber aufgrund des verwendeten Specks und der Riesengarnelen doch in die Kategorie „Surf'n'Turf" gehört.

Ich habe ja vor einigen Wochen das erste Mal Bratpastinaken zubereitet. Ganz so, wie man Bratkartoffeln zubereitet. Also erst in Wasser garen, dann in Scheiben schneiden und anschließend in Fett anbraten.

Und ich bin ein richtiger Fan von dieser Zubereitung geworden, weil die Pastinaken wirklich sehr kross und nussig gelingen.

Also habe ich als weitere Zutat Bratpastinaken hinzugegeben.

Und als Abschluss kommen noch Eier über dieses einfache Pfannen-Gericht.

Gewürzt wird nur mit Salz und Pfeffer.

[amd-zlrecipe-recipe:557]

Gnocchi mit süßer Chili-Sauce



Mit leckerer, asiatischer Sauce

Einfaches Gericht. Man benötigt nur zwei Zutaten.

Einfach in der Pfanne die Gnocchi anbraten und etwas von der Chili-Sauce darüber geben.

Bei den Gnocchi greife ich zu einem guten Convenience-Produkt. Die Gnocchi enthalten auch noch zusätzlich etwas Schinken und Speck.

Zutaten für 2 Personen:

- 600 g Gnocchi (mit Schinken und Speck)
- 200 ml süßes Chili-Sauce (mit Mango)
- Öl

Zubereitungszeit: 5 Min.

Öl in einer Pfanne erhitzen.

Gnocchi in der Pfanne etwa 5 Minuten kross anbraten.

Chili-Sauce dazugeben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Gemüse-Speck-Thymian-Tarte



Pikante Tarte

Natürlich gibt es auch an diesem Feiertag Neujahr einen Kuchen, diesmal allerdings eine pikante Tarte. Aber auch diese kann man sehr gut zum Frühstück oder zum nachmittäglichen Kaffeetrinken essen.

Bei dieser pikanten Tarte habe ich zu verschiedenen Gemüsesorten und Speck gegriffen. Und für etwas Aroma zu viel frischem Thymian.

Die Tarte gelingt sehr gut, sie schmeckt sehr pikant.

Die verwendete Chili-Schote verleiht ihr eineL ganz leichte Schärfe.

Auch der leicht fruchtige, scharfe Ingwer ist herauszuschmecken.

Da dies eine pikante Tarte wird, kommt dieses Mal auch geriebener Käse in die Füllmasse.

Ich habe diese Tarte dieses Mal eine halbe Stunde länger im Backofen gebacken, damit die Gemüsesorten auch alle gut durchbacken und die Tarte auch eine leichte Bräunung erhält.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept|https://www.nudelheissundhos.de/2015/05/24/hefeteig-fuer-tartes/]

Für die Tarte:

- [Grundrezept|https://www.nudelheissundhos.de/2017/09/01/tarte/]

Für die Füllung:

Jeweils eine Portion dieser Gemüsesorten

- rote Zwiebel

- Knoblauchzehen
- Lauchzwiebel
- Lauch
- Wurzel
- Fenchel
- Mini-Pak-Choi
- rote Chili-Schote
- Ingwer

- 100 g durchwachsener Bauchspeck
- sehr viel frischer Thymian (15 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 1/2 Stdn.

Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Tarte nach dem Grundrezept zubereiten.

Gemüse putzen, gegebenenenfalls schälen und kleinschneiden.

Speck in kleine Würfel schneiden.

Blättchen des Thymians abzupfen.

Gemüse, Speck und Thymian in die Füllmasse geben. Auch den Gouda hinzugeben.

Alles gut vermischen.

Füllmasse in den Hefeteig geben.

Tarte nach dem Grundrezept 1 1/2 Stunden backen.

Aus dem Backofen herausnehmen, abkühlen lassen und dann stückweise anschneiden.

Servieren. Guten Appetit!

Lammlachse mit Süßkartoffel-Speck-Stampf



Sehr leckerer Lachs
Als Lachs wird der Kernmuskel des Rückens von Schlachttieren bezeichnet, besonders von Schweinen, Kälbern und Lämmern. Es ist Bestandteil des Rippenstücks oder Kotelettstrangs. Lachs ist größer und heller, aber ähnlich mager wie das ähnlich geformte, benachbarte Filet.

Ich würze die Lachse nur mit süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Ich brate sie auf jeweils jeder Seite nur 2 Minuten an, da ich

sie rare servieren will. Ich habe selten ein so edles Stück Fleisch gegessen wie diesen Lammlachs.

Da mir gestern der Süßkartoffel-Speck-Stampf gut geschmeckt hat, gibt es ihn bei diesem Gericht ebenfalls nochmals als Beilage.

Zutaten für 2 Personen

- 2 Lammlachse (à 200 g)
- 3 Süßkartoffeln
- 50 g durchwachsener Bauchspeck
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Lachse auf jeweils jeder Seite mit Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Speck in kleine Würfel zerschneiden.

Süßkartoffeln putzen und schälen. In kleine Würfel zerschneiden.
Wasser in einem Topf erhitzen und Süßkartoffeln darin 10 Minuten garen.

Währenddessen Öl in einer Pfanne erhitzen und Lachse auf jeweils jeder Seite nur kurz 2 Minuten kross anbraten.

Süßkartoffeln durch ein Küchensieb geben. Wieder zurück in den Topf geben. Einen Schuss Olivenöl hinzugeben. Salzen. Mit dem Stampfer zerstampfen. Speck dazugeben, untermischen und kurz erhitzen.

Jeweils ein Lachs auf einen Teller geben. Stampf auf die beiden Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Flanksteaks mit Senfkruste, Süßkartoffel-Speck-Stampf und Prinzessbohnen



Krosse Steaks

Das Flanksteak ist ein Teil des Bauchlappens des Rindes. Es ist gut zum Braten oder Grillen geeignet, man kann es aber auch schmoren.

Ich bereite es hier mit einer Senfkruste zu, für die ich groben Senf verwende. Ich mariniere die Steaks eine Stunde in

dem Senf. Dann brate ich die Flanksteaks mit der Senfkruste in Butter auf jeder Seite etwa 2 Minuten an, so dass ich sie medium erhalte. Leider verbrennt jedoch dabei auch ein Teil des Senfs und wird dunkelbraun bis schwarz.

Dazu gibt es als Beilage zum einen Stampf aus Süßkartoffeln. Ich mische noch in kleine Würfel geschnittenen, durchwachsenen Bauchspeck darunter, den ich nach dem Stampfen der Süßkartoffeln einfach untermische und ein wenig mit erhitze.

Desweiteren noch eine Beilage aus Prinzessbohnen, die ich einfach in ein wenig Salzwasser gare. Ich verzichte dieses Mal bei den Prinzessbohnen auf Bohnenkraut als Würze.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Flanksteaks (à 100 g)
- 1 Glas grober Senf (200 ml)
- Butter
- 3 Süßkartoffeln
- 50 g durchwachsener Bauchspeck
- Olivenöl
- 200 g Prinzessbohnen
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. |Marinierzeit 1 Std. | Garzeit 10 Min.

Senf auf jeweils beiden Seiten der Steaks verteilen. Senf etwa eine Stunde in die Steaks einziehen lassen. Ein weiteres Würzen ist nicht notwendig.

Speck in kleine Würfel schneiden.

Süßkartoffeln putzen, schälen und ebenfalls in kleine würfel schneiden.

Prinzessbohnen putzen.

Wasser in zwei kleinen Töpfen erhitzen und leicht salzen.

Süßkartoffeln in einen Topf geben, Prinzessbohnen in den anderen Topf. Jeweils 10 Minuten garen.

Währenddessen Butter in einer großen Pfanne erhitzen und Steaks auf jeweils jeder Seite etwa 2 Minuten kross anbraten. Darauf achten, dass der Senf nicht zu sehr dunkel anbrät. Und dass der Senf auch nicht von den Steaks abfällt.

Einen Schuss Öl zu den Süßkartoffeln geben. Salzen. Mit dem Stampfer zerstampfen. Speck dazugeben und untermischen.

Jeweils zwei Steaks auf einen Teller geben. Stampf darauf verteilen. Jeweils die Hälfte der Bohnen dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

Pizza mit Schalotten und Speck

Es müssen nicht immer alle Zutaten, die man für ein Gericht verwendet, unbedingt frisch sein. Man darf auch ruhig einmal auf gute Convenience-Produkte zurückgreifen.

So kann man durchaus auch einmal ein gutes Gemüsebrüh-Pulver oder Gemüsebrüh-Würfel verwenden, wenn man einen Fond benötigt. Es muss nicht immer nur selbst zubereiteter Gemüsefond sein. Es sollte jedoch ein gutes Convenience-Produkt sein, das man auch schon einmal ausprobiert und für die Zubereitung eines Gerichts verwendet hat.

So habe ich es auch bei dieser Pizza gemacht. Ich habe keinen frischen Pizza-Hefeteig zubereitet, sondern ein Convenience-Produkt verwendet. Und zwar einen fertigen Pizza-Teig aus der Packung. Und ich muss sagen, die Pizza ist wirklich gelungen

und der Pizza-Teig sehr kross und knusprig geworden. Lecker.

Als Belag verwende ich einfach nur in Ringe geschnittenen Schalotten. Und durchwachsenen Bauchspeck, den ich in kleine Würfel schneide.

Darauf kommt natürlich noch, wie es sich für eine Pizza gehört, geriebener Gouda.

Und würzen muss man die Pizza gar nicht. Speck und Käse bringen genügend Würze mit sich.

Dieses Rezept ist für 2 Personen. Wenn man es jedoch nur für 1 Person zubereitet, kann man die Pizza auch am darauffolgenden Tag noch kalt essen, sie schmeckt auch dann noch sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:519]

Kartoffel-Eintopf

Ein Rezept für einen Kartoffel-Eintopf.

Zubereitet aus Kartoffeln, Wurzeln, Lauch und Knollensellerie.

Ich bereite den Eintopf mit selbst zubereitetem Gemüsefond zu.

Damit der Eintopf etwas cremiger wird, nehme ich nach dem Garen die Hälfte des Eintopfs aus dem Topf, gebe ihn in eine Rührschüssel, püriere ihn mit dem Pürierstab fein und gebe ihn wieder in den Topf zurück.

Außerdem verfeinere ich den Eintopf mit Speck und Suppenfleisch. Und kurz vor dem Servieren kommen noch zwei grob zerkleinerte Wiener Würstchen in den Eintopf und werden kurz erhitzt.

Sehr lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:509]

Würziges Rinder-Gulasch mit Rotkraut und Kartoffelklößen

Diese Mal bereite ich ein sehr würziges Rinder-Gulasch zu.

Die vier zusätzlichen Zutaten, die dem Gulasch seine kräftige Würze und ein wenig Schärfe verleihen, sind:

- durchwachsener Bauchspeck
- Parmesanrinden
- Lorbeerblätter
- rote Chili-Schoten

Parmesanrinden und Lorbeerblätter gare ich natürlich nur mit dem Gulasch mit und nehme ich vor dem Servieren wieder aus dem Gulasch heraus.

Das Rinder-Gulasch zerdällt nach zwei Srunden Schmorzeit fast von allein.

Und das Gulasch gelingt wirklich sehr gut und es ist sehr würzig und leicht scharf.

Als Beilage wähle ich selbst zubereitete Kartoffelklöße. Mmmhhh, lecker!

Beim Rotkraut habe ixh es mir aber einfach gemacht und verwende solches aus der Dose, ich bereite es nicht selbst zu.

[amd-zlrecipe-recipe:344]

Rotkohl-Tarte

Eine pikante Tarte. Zubereitet mit sehr viel Rotkohl. Den ich der Einfachheit halber als Convenience-Produkt aus der Packung nehme.

Für Würze gebe ich noch Speck hinzu, den ich in der Küchenmaschine fein zerkleinere, so dass es fast ein Speck-Mus ist.

Als Geschmacksverstärker kommt eine Prise Zucker hinzu.

[amd-zlrecipe-recipe:316]