Chicorée im Speckmantel



Gegarte Chicorée mit Speckscheiben und leckerer Sauce

Ein einfaches, schnell zuzubereitendes Gericht. Aber dennoch sehr wohlschmeckend. Einfach Chicorée mit Speck umhüllen, in eine Auflaufform mit etwas Weißwein-Fond-Mischung und im Backofen garen. Dazu passen ein paar Schrippen.

Ich habe eine einfache Lampe gefunden habe, die ich über der Spüle unter dem Küchenhängeschrank befestigen konnte. Nun kann ich auch einfache Fotos direkt auf dem Herd machen, aber ohne Blitz.

Zutaten für 1 Person:

- 3 Chicorée
- 6 Scheiben durchwachsener Bauchspeck
- ½ rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml trockener Weißwein
- 100 ml Gemüsefond
- Butter

- Zahnstocher

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Weißwein und Fond dazugeben. Etwas verrühren.



Chicorée in der Auflaufform vor dem Garen

Backofen auf 200 ºC Umluft erhitzen. Chicorée jeweils mit zwei Scheiben Bauchspeck umhüllen. Jeweils mit zwei Zahnstochern befestigen. Chichorée in eine mittlere Auflaufform geben. Weißwein-Fond-Mischung dazugeben. Auflaufform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen, Chicorée auf einen Teller geben und Zahnstocher entfernen. Etwas von der Sauce dazugeben und servieren.

Speck-Frikadellen mit Bratkartoffeln



Frikadellen mit Kartoffeln

Ich wollte auch noch die restlichen, eingefrorenen 600 g Speckstreifen verarbeiten und habe sie einfach zu einer Art Hackfleisch durch den Fleischwolf gedreht. Dazu nur ein Ei, der Speck hat, durch den Fleischwolf gedreht, genug Bindung. Und würzen braucht man ihn ja nicht.

Dann einfach Fleischklößchen daraus formen und in der Pfanne braten. Eigentlich wäre zum Braten ein Öl geeigneter gewesen, ich hatte keines mehr vorrätig und nahm statt dessen Butter.

Dazu einfach ein paar Bratkartoffeln.

Zutaten für 1 Person:

- 600 g Speck, in Streifen geschnitten
- 1 Ei
- 2–3 Kartoffeln

- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 15 Min.

Speck durch den Fleischwolf drehen und in eine Schüssel geben. Ein Ei dazugeben und alles gut vermengen.

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Butter in der Pfanne erhitzen und Kartoffeln bei mittlerer Hitze 5–10 Minuten kross und knusprig braten. Herausnehmen, auf einen Teller geben, salzen und pfeffern und warmstellen.

Butter in die gleiche Pfanne geben. Fleischklößchen aus der Speckmischung formen und auf beiden Seiten jeweils 5–6 Minuten kross anbraten.

Frikadellen zu den Bratkartoffeln geben und servieren.

Kartoffel-Rosenkohl-Speck-Auflauf



Die erste Portion, …

Ich hatte noch relativ viel Speck eingefroren, allerdings schon in Speckstreifen geschnitten. Also überlegte ich mir dieses Gericht eines Auflaufs, bei dem ich Kartoffeln und Rosenkohl und auch eine große Menge an Speck verwendet habe. Gemüsefond und Weißwein kommen als Flüssigkeit zum Garen des Gemüses und Specks hinzu. Und Gouda zum Überbacken.

Ich weise ja immer gern darauf hin, beim abschließenden Grillen im Backofen für etwas Farbe für den Käse auch jeden Moment dabeizubleiben. Doch diesmal ist mir fast ein Fehler unterlaufen. Noch einen Moment länger nicht darauf geachtet und der Käse wäre verbrannt.

Zutaten für 1 Person:

- 2–3 große Kartoffeln
- 200 g Rosenkohl
- 200 g Speck, in Streifen geschnitten
- 100 g geriebener Gouda
- 150 ml Gemüsefond
- 150 ml trockener Weißwein

- Muskat
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 40 Min.



… und die zweite Portion

Kartoffeln schälen und in dicke Scheiben schneiden. Rosenkohl putzen und Rosenkohlröschen jeweils halbieren. Kartoffelscheiben etwas schräg in Reihen nacheinander in eine mittlere Auflaufform schichten, wobei nach jeder Kartoffelreihe eine Reihe mit halben Rosenkohlröschen kommt. Die Lücken der Rosenkohlreihen oben mit den Speckstreifen auffüllen.

Fond mit dem Weißwein mischen. Über die Kartoffel-Rosenkohl-Speck-Mischung geben, so dass die Auflaufform fast vollständig mit Flüssigkeit gefüllt ist. Mit etwas Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Backofen auf 200 ºC Umluft erhitzen. Gouda über der Mischung verteilen und die Auflaufform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben. Kurz vor Ende der Garzeit den

Backofen-Grill auf 240 ºC erhitzen und den Auflauf auf höherer Ebene unter die Grillschlange geben, damit der Käse etwas Farbe bekommt.



Auf dem Teller angerichtet

Auflaufform herausnehmen und Auflauf entweder in der Auflaufform servieren. Oder in ein oder zwei Portionen auf einen großen Teller geben und servieren.

Überbackene Hähnchenbrust im Speckmantel mit Kordelli



Hähnchenbrust, Nudeln und viel Sauce

Ich erhielt ein Päckchen der Firma Bernbacher mit einer Packung Nudeln. Mit der Bitte um einen kurzen Bericht und, natürlich, eine Verkostung. An sich sind diese Nudeln, von der Sorte Kordelli, nichts Außergewöhnliches. Sie sind jedoch in Zusammenarbeit mit dem Sternekoch Alfons Schubeck entstanden. Die Produkte von Schuhbeck sind ganz akzeptabel, ich selbst habe einige Gewürzmischungen von ihm in meinem Gewürzregal stehen.

Würde es sich bei diesen Nudeln nicht gerade um solche handeln, die in nur drei Minuten gegart sind. Und bei denen man kein Kochwasser abgießen muss, weil sie bei richtiger Kochwassermenge dieses komplett aufsaugen. Um es also kurz zu machen: Fastfood-Nudeln. Denn, wie auf der Packung steht, sie sind schon vorgekocht. Es gibt sie in den Sorten Kordelli, Amorini, Mafaldinette, Gnocchi und Bandnudeln.

Ich bin ja kein Freund von Fastfood. Und von Fertiggerichten ja auch nicht. Zumal es diese Variante von Nudeln schon bei bestimmten Chinanudeln gibt, die in 2–3 Minuten fertig gegart sind. Und ich gerade in der letzten Zeit dazu übergegangen

bin, Pasta nicht mehr in kleinen Töpfen zu kochen – da habe ich von diversen Bekannten dazugelernt –, sondern in tatsächlich großen Töpfen, mit viel Wasser, denn Nudeln brauchen Platz. Nicht umsonst sagt man, pro 100 g Pasta – in etwa für eine Person – 10 g Salz und 1 l Wasser. Und nun 250 g Kordelli in 500 ml Wasser?

Ich habe die Nudeln nach Anleitung zubereitet, für 125 g Nudeln habe ich genau 250 ml Wasser verwendet. ich war anfangs erstaunt, das kochende Wasser bedeckt die Nudeln nicht völlig, die obersten Nudeln garen sozusagen im Wasserdampf. Aber, was soll ich sagen? Nach 3 Minuten Garzeit ist das Wasser aufgesogen. Und die Kordelli sind gegart, essbar und schmackhaft. Sie erreichen jedoch nicht die Qualität und den Essgenuss von al dente gekochter, italienischer Pasta. Ich werde sie mir sicherlich nicht kaufen. Zu sehr bevorzuge ich eben echte italienische Pasta, nur aus Hartweizengrieß hergestellt, die in großen Töpfen mit viel Wasser und entsprechend Salz ihre – je nach Pastasorte – gute 6–12 Minuten kochen dürfen – und müssen –, damit sie al dente auf dem Teller landen.

Aber die Anekdote meines früheren, türkischen Lebensmittelhändlers darf hier auf keinen Fall fehlen. Er wollte einmal mit einem Freund ein Essen zubereiten und dazu Nudeln garen. Der Freund stellte einen Kochtopf auf den Herd und warf die Nudeln hinein. Ohne Wasser. Mein Lebensmittelhändler fragte ihn, „Was machst Du denn da?“. Der Freund antwortete, „So kocht man doch Nudeln, oder?“ Nudeln ohne Wasser zubereiten – das sollte mal wirklich jemand erfinden.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Hähnchenbrüste (etwa 360 g)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Scheiben Bauchspeck

- 75 ml trockener Weißwein
- 75 ml Gemüsefond
- 100 g geriebener Edamer
- 2 Zweige Rosmarin
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

- 125 g Kordelli

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 35 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Hähnchenbrüste längs aufschneiden, dass das Fleisch an einer Seite noch zusammenhängt. Innen mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils einen Rosmarinzweig mit dem hölzernen Zweig zum spitzen Ende der Hähnchenbrust hineinlegen, damit er nach dem Garen einfach wieder herausgezogen werden kann. Hähnchenbrüste zuklappen. Jeweils zwei Scheiben Bauchspeck quer auf ein Arbeitsbrett legen, eine Hähnchenbrust längs in der Mitte darauf legen und mit den Bauchspeckscheiben einwickeln. Beide Hähnchenbrüste nebeneinander in eine Auflaufform legen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Mit Weißwein ablöschen und Fond dazugeben. Etwas köcheln lassen, dann die Sauce in die Auflaufform füllen. Hähnchenbrüste mit dem Käse bedecken. Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen und die Auflaufform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten hineinschieben. Dann den Backofen auf 240 ºC Grill umschalten, die Auflaufform direkt unter die Grillschlange schieben und für etwas Farbe den Käse noch kurz gratinieren. Hier gilt wie immer: Jede Sekunde dabeibleiben, das Gargut ist schnell angebrannt.



Auf dem Teller angerichtet

Kurz vor Ende der Garzeit 250 ml Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und die Kordelli hineingeben. Genau 3 Minuten garen. Nudeln auf zwei Teller verteilen. Rosmarinzweige aus den Hähnchenbrüsten entfernen. Jeweils eine Hähnchenbrust auf einen Teller dazu geben. Von der Weißweinsauce mit zerlaufenem Käse über die Nudeln geben.

Birnen, Bohnen, Speck & Fisch



Norddeutsche Spezialiät etwas variiert

Mit diesem Rezept nehme ich an dem Rezeptewettbewerb für Foodblogger „Südtiroler Speck g.g.A. trifft Fisch & Meeresfrüchte“ teil, der nun beendet ist. Somit darf ich nun dieses Gericht veröffentlichen.

Südtiroler Speck g.g.A. trifft Fisch & Meeresfrüchte
Ein Rezept-Wettbewerb für Food-Blogger

Ich habe eine Spezialität aus Norddeutschland und Hamburg herangezogen, einen Klassiker. Birnen, Bohnen und Speck habe ich als Eintopf schon zubereitet, es schmeckt sehr lecker. Es interessierte mich, wie das altbekannte norddeutsche Gericht denn nun mit dem sehr edlen Speck aus Südtirol schmecken würde. Da die Vorgabe hinzukam, Speck mit Fisch und/oder Meeresfrüchten zu kombinieren, überlegte ich sofort, dass dieses Gericht doch sicherlich Fisch als weitere Zutat vertragen würde. Sicherlich harmoniert ein Kabeljaufilet auch mit der Süße von Birnen, und Bohnen und der hochwertige Speck tragen das ihre an Geschmack zu dem Gericht bei. Und da es sich um eine norddeutsche Spezialität handelt, was würde da besser dazu passen, als dass man es

kreativ mit Fisch erweitert?

In der offiziellen Bezeichnung dieses norddeutschen Gerichts wird immer wohlwollend unterschlagen, dass ein Hauptbestandteil der norddeutschen Küche für das Gericht zweifelsohne hinzukommt: Kartoffeln. Somit sind wir bei fünf Hauptzutaten: Feste Birnen (am besten Kochbirnen), Bohnen (eigentlich Brechbohnen, ich verwende Stangenbohnen), Speck (Südtiroler Speck g.g.A.), Fisch (Kabeljaufilet) und Kartoffeln (festkochend).

Das Gericht hat beiläufig auch den Namen „3×15-Minuten-Gericht“. Denn erst wird der Speck 15 Minuten in Wasser gegart, dann kommen die Bohnen hinzu und beides wird weitere 15 Minuten gegart und schließlich kommen die Birnen und Kartoffeln hinzu – und in diesem erweiterten Fall noch das Fischfilet – und alles wird erneut weitere 15 Minuten gegart.

Und alle Hauptbestandteile kommen in gleichen Mengen in das Gericht – nur die Bohnen scheren aus. Für vier Personen sind das jeweils 400 g Speck, Birnen, Kartoffeln und Fischfilet. Die Menge der Bohnen beträgt 800 g, also das Doppelte.

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Südtiroler Speck g.g.A.
- 800 g Stangenbohnen
- 400 g Birnen (4 mittelgroße Birnen)
- 400 g Kartoffeln (4 mittelgroße Kartoffeln)
- 400 g Kabeljaufilet (4 Filets)
- 4 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 3 l Wasser
- 2 TL getrocknetes Bohnenkraut
- Mehl
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 3×15

Min.

Speck in Würfel schneiden. Schwarte aufbewahren. Bohnen putzen, die Stangenbohnen jeweils vierteln. Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Stiel der Birnen entfernen, Birnen vierteln, Kerne und Blütenansatz entfernen und Fruchtfleisch ebenfalls grob zerschneiden. Fischfilets quer in etwa 3–4 cm lange, breite Streifen schneiden. Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden.



Im Teller angerichtet

Wasser in einem Topf erhitzen und Speck, die Schwarte für mehr Geschmack, Schalotten und Knoblauch hineingeben. 15 Minuten köcheln lassen. Bohnen und Bohnenkraut hinzugeben, umrühren und weitere 15 Minuten köcheln. Birnen, Kartoffeln und Fischfiletstreifen hinzugeben und nochmals 15 Minuten köcheln. Mit einigen Esslöffel Mehl andicken, mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Schwarte herausnehmen. In vier tiefen Suppenteller servieren.

Spaghetti Carbonara



Leckere Pasta mit Sauce aus Ei, Speck und Käse

Jetzt war ich doch schon erstaunt über das Gericht von Spaghetti Carbonara von Petra auf Der Mut Anderer. Spaghetti Carbonara ohne Sahne. Aber aufgrund der verwendeten Zutaten und auch ihrer Kenntnisse nehme ich doch an, dass es ein original italienisches Rezept ist.

Ich habe leider nicht diese guten, italienischen Zutaten wie Guanciale und Peccorino – die auch recht kostspielig sind – vorrätig. Ich habe daher die Low-Budget-Version der Spaghetti Carbonara zubereitet. Spaghetti vom Discounter. Als Speck verwende ich normalen, durchwachsenen Bauchspeck. Und als Käse eine Mischung aus geriebenem Edamer und Tilsiter. Nur echten italienischen Parmesan hatte ich zur Verfügung. Und sonst hatte ich alle Zutaten vorrätig.

Zutaten für 1 Person:

- 150 g Spaghetti
- 75 g durchwachsener Bauchspeck
- 2 Eigelb und ein halbes Eiweiß
- 4 TL geriebener Emmentaler/Tilsiter
- 2 TL geriebener Parmesan
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten. Spaghetti aus dem Kochwasser herausnehmen und warmstellen, Topf mit Kochwasser auf dem Herd lassen. Währenddessen Speck in kurze Streifen schneiden. In einer Pfanne ohne Fett einige Minuten kross anbraten. Eigelbe, Eiweiß, 1 TL Parmesan und 2 TL Emmentaler-Tilsiter-Mischung in eine Schüssel geben, die groß genug ist, dass sie auf den Nudeltopf passt, und mit dem Schneebesen verquirlen. Angebratene Speckstreifen mit dem ausgetretenen Fett unter die Eier-Käse-Mischung geben. Pasta ebenfalls dazugeben und vermischen. Einen halben Schöpflöffel Nudelwasser dazugeben und alles vermengen, die Eier sollen dabei nicht gerinnen. Kochwasser im Topf wieder erhitzen, Schüssel darauf setzen und alles mit dem Kochlöffel gut durchrühren. Die Eimasse soll etwas anziehen, aber die Eigelbe nicht ausflocken. 2 TL der Emmentaler-Tilsiter-Mischung unter die Nudeln geben. In einen tiefen Nudelteller geben, mit Pfeffer würzen und etwas von dem geriebenen Parmesan darüber geben.

Gebratene Maultaschen



Ein schnelles Abendessen, mit Parmesan garniert

Ein schnelles Abendessen. Bei den Maultaschen habe ich auf fertig zubereitete vom Supermarkt zurückgegriffen. Verfeinert mit Schalotte, Knoblauch und Speck. Ein wenig Farbe und Schärfe liefert eine grüne Jalapeño. Und Aroma frischer Rosmarin. Dazu ein wenig Zitronensaft. Das Ganze wird abgerundet mit frisch geriebenem Parmesan.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g Maultaschen
- 50 g Speck
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 grüne Jalapeño
- 1 Zweig Rosmarin
- ¼ Zitrone (Saft)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter
- Parmesan

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.

Speck in kurze Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauchzehen schälen. Schalotte quer in Ringe schneiden, Knoblauch kleinschneiden. Jalapeño in Ringe schneiden. Maultaschen in Streifen schneiden. Blättchen vom Rosmarin abzupfen und kleinwiegen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Maultaschen, Speck, Schalotte, Knoblauch und Jalapeño hineingeben und alles einige Minuten kräftig anbraten. Rosmarin hinzugeben und alles etwas vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einen Teller geben, etwas Zitronensaft darüber träufeln und frisch geriebenen Parmesan darüber geben.

Schweinegeschnetzeltes in Sahne-Sauce auf Bandnudeln



Geschnetzeltes mit Sauce und Bandnudeln im Nudelteller

Ein weiteres Gericht mit Bandnudeln. Das Geschnetzelte bereite ich natürlich wie ein Gulasch mit viel Zwiebeln zu. Und lasse es auch eine Stunde köcheln. Die Sauce wird mit Sahne zubereitet, und zusätzlich noch etwas Gemüsefond. Sie bekommt Schärfe durch die Habanero und ein wenig Würze durch Ingwer. Außerdem Aroma durch den Cognac, mit dem ich das angebratene Fleisch und den Speck flambiere. Auch der Rosmarin gibt der Sauce noch Geschmack, verkocht aber beim Garen fast vollständig.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 Schweinegeschnetzeltes
- 120 g Speck
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- ein Stück Ingwer
- ½ Habanero
- 2 TL grüne Pfefferkörner (eingelegt)
- 2 cl Rémy Martin Cœur de Cognac
- 100 ml Sahne
- 200 ml Gemüsefond
- 1 Zweig Rosmarin
- Butter
- Bandnudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std.

Speck in dünne Streifen schneiden. Zwiebeln, Knoblauchzehen und Ingwer schälen. Zwiebeln in Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer kleinschneiden, Ingwer beiseite legen. Habanero putzen und kleinschneiden. Blättchen vom Rosmarinzweig abzupfen und kleinwiegen. Butter in einem kleinen Topf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch, Habanero, Geschnetzeltes und Speck zusammen hineingeben, ein wenig anbraten und etwas Flüssigkeit ziehen lassen. Cognac darüber geben und

flambieren. Ingwer und Pfefferkörner hinzugeben. Mit Sahne ablöschen und Fond dazugeben. Rosmarin hinzugeben. Zugedeckt bei kleiner Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.



Leckeres Geschnetzeltes mit Speck, Habanero und Pfefferkörnern

15 Minuten vor Ende der Garzeit Bandnudeln nach Anleitung zubereiten. Sauce abschmecken, vermutlich ist Salzen nicht notwendig wegen der Würze von Speck und Fond. Nudeln in zwei tiefe Nudelteller geben und großzügig vom Geschnetzelten mit viel Sauce darüber geben.

Ragout mit Obazter-Sauce auf Pasta



Ragout auf Hörnchennudeln und Sauce

Ein schmackhaftes Ragout, aus Schweinegulasch, Schweinebauch, Speck und Champignons. Etwas Schärfe und auch Farbe liefern eine grüne Jalapeño und eine rote Chilischote. Die Sauce wird zubereitet aus Obazter-Frischkäse und Weißwein. Dazu habe ich Mini Conchiglie Rigate als Pasta gewählt, kleine Hörchennudeln.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Schweinegulasch
- 125 g Schweinebauch
- 60 g Speck
- 2 große, weiße Champignons
- ½ Zwiebel
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 grüne Jalapeño
- 1 rote Chilischote
- 150 g Obazter-Frischkäse
- trockener Weißwein
- 150 ml Gemüsefond

- Butter
- Mini Conchiglie Rigate

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 35 Min.



Ragout angerichtet im Pastateller

Zwiebel, Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneisen. Jalapeno und Chilischote längs vierteln und quer kleinschneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Gulasch in kleinere Würfel schneiden. Schwarte beim Schweinebauch wegschneiden, Knochen entfernen und in kurze Streifen schneiden. Speck ebenfalls in Streifen schneiden.

Währenddessen Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Jalapeno, Chili und Champignons dazugeben und mit anbraten. Gulasch, Schweinebauch und Speck hinzugeben und ebenfalls kräftig mit anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Fond hinzugeben. Dann Frischkäse hinzugeben und auflösen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten. Sauce abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und das Ragout mit viel Sauce darüber verteilen. Mit etwas kleingeschnittener Petersilie garnieren.

Hackfleisch-Gemüse-Mischung auf Pasta



Hackfleisch mit Speck und Gemüse auf Hörnchennudeln

Ein einfach zuzubereitendes Gericht. Es benötigt nur wenig Vorbereitung und kocht sich dann etwa 1 Stunde von alleine. Eine Mischung von Hackfleisch, Speck und einigem Gemüse. Ich wollte das Gericht richtig scharf haben und verwendete eine halbe, rote Habanerõ. Dazu gibt es als Pasta Hörchennudeln.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Hackfleisch (gemischt)

- 50 g Speck
- ½ Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Stück Ingwer
- 1 großer, brauner Champignon
- ½ rote Paprika
- 2 Tomaten
- etwas Lauch
- ½ rote Habanerõ
- 1 TL scharfer Senf
- 150 ml trockener Rotwein
- 150 ml Gemüsefond
- Butter
- Hörnchennudeln
- Parmesan

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std. 10 Min.



Lecker, mit viel Sauce und Parmesan

Speck in kurze Streifen schneiden. Zwiebel, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und kleinschneiden. Habanerõ ebenfalls kleinschneiden. Champignon halbieren und in Scheiben schneiden. Tomaten, Paprika, Lauchzwiebel und Lauch putzen. Tomaten und Paprika in kleine Stücke schneiden. Lauchzwiebel und Lauch in Ringe schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen. Hackfleisch, Speck, Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel, Habanerõ und Champignon darin einige Minuten anbraten, bis sich etwas Flüssigkeit gebildet hat. Das restliche Gemüse dazugeben. Mit Rotwein ablöschen. Fond dazugeben. Ebenfalls den Senf. Gut verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten. Sauce abschmecken. Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Hackfleisch-Gemüse-Mischung mit Sauce darüber verteilen. Etwas frisch geriebenen Parmesan darüber geben.

Rinderschmorbraten in Pilz-Speck-Sauce auf Pasta



Braten, Pasta, leckere Sauce

Ein klassisches Sonntagsessen (für die ganze Familie): Ein Braten mit Nudeln und schöner Bratensauce. Nur dass dieser Braten bei mir eben nicht mittags um 12 h zur besten Essenszeit auf den Mittagstisch kommt, sondern abends zur besten Spielfilmzeit. Eben dann, wenn ich am meisten Zeit habe und in Ruhe kochen kann. Der Braten bekommt bei mir ganze 2 Stunden Schmorzeit, als Zugaben zur dunklen Bratensauce verwende ich frische Champignons und Speck. Und bei den Nudeln greife ich zu den gestrigen Hörnchennudeln. Ein Rezept, bei dem man eigentlich nichts falsch machen kann, klassisch, erprobt und bodenständig.

Das Gericht kocht sich auch fast von alleine und ist sehr lecker. Der Braten ungewöhnlich zart und wohlschmeckend und die Sauce mit Champignons und Speck äußerst gelungen. Leider hat der Schmorbraten einen großen Flechsenstreifen in der Mitte, was ja durchaus schmackhaft ist, aber das Foto ist eben leider nichts … für das Fotoalbum. Dafür kommt aber gleich beim ersten Anrichten für das Foto viel Sauce mit auf den Teller.

Es hat sich wieder bewahrheitet, beim Kochen am Herd eine Kochschürze zu tragen – besonders wenn man sonntags ein helle Seidenhose trägt.

Zutaten für 2 Personen:

- 800 g Rinderschmorbraten
- 1 Zwiebel
- 1 große Knoblauchzehe
- 40–50 g Speck
- 2–3 große, braune Champignons
- ein Stück Ingwer
- 2 TL scharfer Senf
- 1 Zweig Rosmarin
- trockener Rotwein
- 500 ml Bratenfond
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Hörnchennudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Stdn. 10 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden. Pilze in dünne Scheiben schneiden. Speck in kurze Streifen schneiden. Ingwer ungeschält im Ganzen belassen. Öl in einem großen Topf erhitzen und den Braten auf beiden Seiten kross anbraten. Herausnehmen und Gemüse und Speck in den Topf geben und einige Minuten anbraten. Braten wieder dazugeben. Mit einem Schuss trockenem Rotwein ablöschen. Rosmarinzweig halbieren und neben beide Seiten des Bratens legen. Senf und Ingwerstück hineingeben. Fond dazugeben, alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren lassen.

Zum Ende der Garzeit Hörnchennudeln nach Anleitung zubereiten. Ingwer aus der Sauce nehmen. Sauce mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und abschmecken. Braten herausnehmen, in

Scheiben schneiden und auf zwei große Teller verteilen. Pasta jeweils daneben geben und großzügig die Pilz-Speck-Sauce darüber verteilen.

Brotknödel



Frisch zubereitete Speckknödel

Semmelknödel kann ich sie nicht nennen. Denn ich bereite sie nicht aus Semmeln – in Hamburg sagt man Schrippen – zu. Sondern aus einem Krustenbrot.Ich hatte noch ein halbes, vertrocknetes Krustenbrot übrig, das ich für die Knödel verwende. Es ist ein dunkles Brot, so dass die Knödel auch eine etwas dunklere Farbe bekommen. Wie ist denn eine korrekte Bezeichnung für eine solche Art der Zubereitung von Knödeln? Vermutlich ist die Bezeichnung doch korrekt, mir fällt ein, dass in Bayern Knödel, die mit Brezeln zubereitet werden, dort auch Brez’nknödel heißen.

Ich habe Knödel auf viererlei Varianten zubereitet. Mit Speck, Champignons, Petersilie und Schnittlauch. Es wird empfohlen, mit Schnittlauch nicht zu kochen, weil er ein sehr empfindliches Kraut ist, beim Kochen grau wird und stark in sich zusammenfällt. Da ich die Knödel aber nicht koche, sondern sie in siedendem Wasser gar ziehen lasse, habe ich diese Variante mit Schnittlauch ausprobiert. Das Ergebnis ist gut, der Schnittlauch bleibt grün und zerfällt nicht. Beim Wiedererhitzen der Knödel in siedendem Wasser sollte dies so bleiben, das Anbraten von Knödelscheiben in Öl muss ich ausprobieren.

Für die Zubereitung sollte man Zeit mitbringen. Das Brot muss in der Milch einweichen und die Knödelgrundmasse muss ziehen, damit sie quillt und kompakt wird. Und bei einer solchen Menge an verwendetem Brot empfehle ich, vor dem Zubereiten der Knödel einen Test mit einem kleinen Knödel zu machen, ob die Knödelmasse hält. Dies benötigt auch wieder Zeit. Eier sind das einzige, das den Knödeln Bindung gibt. Es kommt des öfteren vor, dass man zuwenig Eier verwendet oder die Knödelmasse an sich zu flüssig ist. Dann hat man keine kompakten Knödel im Siedewasser, sondern die breiige Knödelmasse verteilt sich im Wasser. Ich habe bei dieser Zubereitung zwei Tests gefahren. Der erste Testknödel zerfiel zwar nicht beim Sieden, aber hinterher nach dem Herausnehmen mit dem Schöpflöffel, als ich ihn auf den Teller legte. Der zweite Testknödel – mit zwei Eiern und einigen Esslöffeln Paniermehl mehr – war kompakt, beim Formen, Sieden und Herausnehmen. Und des weiteren empfehle ich bei dieser Menge an Knödeln, die Zubereitung zweigleisig mit zwei großen Kochtöpfen zu machen. Jeder Siedevorgang braucht etwa 30 Minuten und es passen je nach Topfgröße 5–6 Knödel gleichzeitig in einen Topf. Schon aus diesem Grund bereitet man die Knödel in mehreren Durchgängen hintereinander zu. Und verwendet man zwei Töpfe, halbiert dies die Zubereitungszeit.

Zutaten für Brotknödel (etwa 25 Stück):

Für die Knödelgrundmasse:

- 500 g dunkles, vertrocknetes Brot
- 1 l Milch
- 8 Eier
- 15–20 EL Paniermehl
- 3 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- ¼ TL gemahlener Muskat
- Margarine

Für Speckknödel:

- 70 g Speck

Für Pilzknödel:

- 5 weiße Champignons

Für Petersilienknödel:

- ½ Bund Petersilie

Für Schnittlauchknödel:

- ½ Bund Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. 30 Min. | Garzeit je Portion Knödel 30 Min.

Brot mit einem Brotmesser in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben, mit Milch übergießen und die Brotbrösel kräftig hineindrücken. Eventuell mit einem Teller mit einem Gewicht beschweren, damit die Brösel auch gut hineingedrückt bleiben. 30 Minuten ziehen lassen. Dann die Brösel mit der Hand kräftig verkneten und vermischen, so dass ein sämiger Brotbrei entsteht. Den Brotbrei in ein normales oder auch Pasta-Sieb geben, die Milch ablaufen lassen und auch ausdrücken. Es empfiehlt sich, nochmals einen Teller mit einem

Gewicht für einige Minuten nun über den Brotbrei zu legen, damit die Milch auch wirklich gut ausgepresst wird. Den Brotbrei in eine große Rührschüssel geben.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und klein schneiden. Margarine in einer Pfanne erhitzen und Gemüse darin einige Minuten nur andünsten. In die Schüssel zum Brotbrei geben und abkühlen lassen. Eier und Paniermehl dazugeben. Dann mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Alles sehr gut mit einem Kochlöffel oder der Hand vermengen. 30 Minuten ziehen lassen, damit die Masse etwas quellen kann und kompakt wird. Währenddessen einen großen Topf mit Wasser aufsetzen und das Wasser erhitzen.

Nun mit einem kleinen Knödel einen Test über die Bindung der Knödelmasse machen, den Knödel in das nur noch siedende Wasser geben und 30 Minuten ziehen lassen. Zerfällt der Testknödel im Wasser oder beim Herausheben auf einen Teller, noch ein/mehrere Ei/er für Bindung und entsprechend Paniermehl für Kompaktheit zur Knödelmasse geben und gut vermengen. Ebenfalls nochmal etwas ziehen lassen. Zur Sicherheit nochmals einen Test mit einem kleinen Knödel in der gleichen Weise durchführen.

Währenddessen Speck in sehr kleine Würfelchen schneiden. Pilze ebenfalls klein schneiden. Petersilie kleinwiegen und Schnittlauch kleinschneiden. Nun die Knödelmasse in etwa vier Teile teilen und in Schüsseln oder tiefe Teller geben. Am besten entsprechend der Menge der beizugebenden Zutaten die Knödelmasse verteilen. Ich hatte bei den Speck- und Pilzknödeln im Ergebnis die jeweils größere Menge, bei den Petersilien- und Schnittlauchknödeln etwas weniger. Nun jeweils Speck, Pilze, Petersilie und Schnittlauch zu je einem Knödelmassenteil geben und gut vermengen.

Wasser im ersten Topf wieder erhitzen, einen zweiten großen Topf mit Wasser aufstellen und das Wasser erhitzen. Aus der Knödelmasse zweier Knödelvariationen für jeweils einen der

beiden Töpfe mit der Hand Knödel formen. Am besten und rundesten erhält man Knödel mit leicht nassen Händen. Notfalls kann man aber auch Mehl verwenden. Aus Vorsicht gibt man die Knödel jeweils einzeln, nachdem man den Knödel geformt hat, mit einem Schaumlöffel in das nur noch siedende Wasser. Dann zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen. Dann die Knödel mit dem Schaumlöffel einzeln herausheben und auf zwei Teller geben. Das Wasser in beiden Töpfen wieder erhitzen und die gleiche Vorgehensweise mit den zwei restlichen Knödelvariationen durchführen.

Einige Knödel sofort für ein Gericht weiterverwenden und den Rest der Knödel jeweils nach Variation getrennt in jeweils einem Gefrierbeutel einfrieren.

Schweinefilet in Pilz-Speck-Pfeffer-Sauce mit Sommergemüse



Aufgeschnittenes Filet mit Sößchen und Gemüse

Schweinefilet ist ein edles Stück Fleisch, fein, zart und schmackhaft. Ich habe es medium zubereitet, also innen etwas rosé, und dem Filet beim Anbraten bei mittlerer Temperatur jeweils 5–6 Minuten auf beiden Seiten gegeben. Dazu habe ich Pilze, Speck und eingelegte Pfefferkörner angebraten und mit etwas Bratenfond und einem Schuss Cognac zum Aromatisieren ein dunkles Sößchen zubereitet. Dazu gibt es ein leichtes Sommergemüse, verschiedenes Gemüse in Butter angebraten und in ein wenig Weißwein geköchelt. Das aufgeschnittene Filet wird vor dem Servieren noch mit etwas Kräuterbutter gekrönt.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Schweinefilet
- 4 weiße Champignons
- 30 g Speck
- 1 TL grüne Pfefferkörner (eingelegt)
- 5–6 EL Bratenfond
- Rémy Martin Cœur de Cognac
- 2 Zweige Rosmarin
- Salz

- schwarzer Pfeffer
- aromatisiertes Olivenöl (Chili, Kräuter, Knoblauch)

- 1 große Fenchelschale
- ½ Wurzel
- ein Stück roter Paprika
- ein Stück gelber Paprika
- ½ Tomate
- ½ Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- trockener Weißwein
- Salz
- weißer Pfeffer
- Butter

- Kräuterbutter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Zwiebel, Knoblauchzehen und Wurzel schälen. Zwiebel und Knoblauch kleinschneiden. Wurzel in kurze Streifen schneiden. Fenchel und Paprika putzen und in 2×4 cm große Stücke schneiden. Tomate in grobe Stücke schneiden. Pilze in Scheiben schneiden. Speck in kurze Streifen schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Fenchel und Wurzel dazugeben und etwas dünsten. Dann Paprika dazugeben und ebenfalls mit andünsten. Dann Tomate dazugeben, mit einem Schuss Weißwein ablöschen, mit Salz und weißem Pfeffer würzen und zugedeckt bei mittlerer Temperatur etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze und Speck hineingeben und einige Minuten anbraten. Dann Pfefferkörner dazugeben und mit anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Nochmals Öl in die Pfanne geben. Schweinefilet auf einer Seite gut anbraten und etwa 5–6 Minuten bei mittlerer Temperatur braten. Gleich zu Beginn die Rosmarinzweige neben das Filet in das Öl geben und nahe an oder fast unter das

Filet schieben, damit das Fleisch das Aroma aufnehmen kann. Dann wenden und nochmals 5–6 Minuten braten. Filet herausnehmen, auf einen Teller geben und mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Rosmarinzweige wegwerfen und Öl aus der Pfanne abschütten. Filet und Pilz-Speck-Pfeffer-Mischung wieder in die Pfanne geben, mit Bratenfond ablöschen, einen Schuss Cognac hinzugeben und etwas köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Filet herausnehmen, in dicke Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten. Pilz-Speck-Pfeffer-Mischung mit dem dunklen Söße̊chen daneben geben. Das Gemüse mit der wenigen Sauce daneben auf den Teller geben. Etwas Kräuterbutter auf das Schweinefilet legen.

Rouladen mit Speckknödel



Gefüllte Rouladen mit Knödel

Meinen bisherigen Supermarkt finde ich wirklich gut, er hat ein sehr gutes Angebot, eine große Auswahl, und das Einkaufen macht dort wirklich Spaß. Nur finde ich in letzter Zeit die Auswahl an der Frischfleischtheke nicht mehr so anregend. Das Angebot ist meistens gleich – Braten, Gulasch, Steak, Schnitzel, Hackfleisch, Schweinebauch, einige marinierte Fleischstücke für den Grill, das war es eigentlich auch. Gut, ich kann dort auch Innereien bestellen, aber das mache ich nicht so oft. Also kam ich ganz einfach auf die Idee … einfach einen anderen Supermarkt auszuprobieren und zu schauen, wie das Angebot dort ist. Der andere Supermarkt hat zwar keine Frischfleischtheke, aber eine gekühlte Frischfleischabteilung mit frischem, verpacktem Fleisch. Und dort fand ich zum einen einige abgepackte Innereien, preiswerte Fleischknochen für Fonds, Bratenfleisch und preiswerte Rinderrouladen. Es lohnt sich also auf alle Fälle immer, zu schauen, was die Konkurrenz im Sortiment hat. Demnächst teste ich einen weiteren Supermarkt, um zu schauen, wie das Angebot dort ist.

Die Füllung wollte ich nicht klassisch zubereiten, sondern entschied mich für eine pürierte Füllung aus Leber, Speck, Schalotten und Knoblauch, der ich etwas klein geschnittenen Mozzarella untermischte. Also eher eine Füllung, wie man sie für eine Pastete kennt. Das Problem, das sich bei der Füllung ergab, war jedoch, dass sie nach dem Pürieren durch die Lebern viel zu flüssig war, was ich nicht erwartet hatte. Ich hätte sie in dieser Konsistenz nicht für die Rouladen verwenden können. Hackfleisch für eine bessere Bindung hatte ich nicht vorrätig und wollte ich auch nicht verwenden. Somit bietet es sich an – wie bei einer Frikadellenmasse, die für die Pfanne noch zu flüssig ist –, einfach etwas Paniermehl unterzumischen. Die Füllung wird schön kompakt und die Rouladen lassen sich gut damit befüllen. Ich verzichtete jedoch aufgrund der anfänglichen Probleme mit der Konsistenz nicht darauf, die Füllung mit 1 cl gutem Cognac zu aromatisieren.



Rouladen mit Knödel auf einem Teller angerichtet

Dazu eine exzellente Rotweinbratensauce, die sich beim Köcheln der Rouladen mit dem hinzugefügten Gemüse sogar ohne zusätzlichen Braten- oder Gemüsefond bildet. Es ist empfehlenswert, den gleichen hochwertigen (Rot-)Wein, den man selbst zum Essen genießt, auch zum Kochen zu verwenden. Ich habe zum Kochen einen hervorragenden französischen Rotwein verwendet. Die schmackhafte Sauce spricht für sich.

Und klassisch zum Gericht Speckknödel als Beilage.

Zutaten für 1 Person:

- 2 Rouladen (300 g Rouladenfleisch vom Rind)

Für die Füllung:

- 150 g Hähnchenlebern
- 50 g Südtiroler Speck a.a.G
- ½ Mozzarellakugel (60 g)
- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote

- 1 Zweig frischer Rosmarin
- mittelscharfer Senf
- 1 cl Rémy Martin Cœur de Cognac
- 3 EL Paniermehl
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

- ein Stück Knollensellerie
- 1 Wurzel
- ½ Lauchstange
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 300 ml trockener Rotwein
- 150 ml Wasser
- Olivenöl

- 2 Speckknödel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 60 Min.

Lebern von Fett befreien und grob zerkleinern. Speck in kleine Würfel schneiden. Beides in eine hohe, schmale Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chilischote ebenfalls kleinschneiden. Blättchen des Rosmarin abzupfen und kleinwiegen. Mozzarella in kleine Stücke schneiden. Schalotte, Knoblauch, Chilischote, Rosmarin, Mozzarella, Senf und Cognac in die Rührschüssel hinzugeben. Dann zum Binden Paniermehl dazugeben, alles sehr gut mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen, gut vermengen und einige Minuten ruhen lassen. Rouladenfleisch auf ein großes Arbeitsbrett legen, nicht würzen, jede Roulade mit der Hälfte der Füllmasse füllen, zusammenrollen und 2–3 Mal mit Küchengarn zusammenschnüren.

Sellerie, Wurzel, Lauch, Zwiebel und Knoblauchzehen nicht putzen, sondern nur grob zerkleinern. Sie geben der Sauce nur Aroma und werden vor dem Servieren herausgenommen. Öl in einem großen Topf sehr stark erhitzen, es darf rauchen. Rouladen

hineingeben und auf der Unterseite scharf anbraten. Gemüse dazugeben, mit Rotwein und dann Wasser ablöschen und zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen die Speckknödel frisch zubereiten oder kurz vor Ende der Garzeit aufgetaute Knödel in siedendem Wasser 5–10 Minuten erhitzen. Gemüse aus der Rouladensauce nehmen und die Sauce mit Salz würzen und abschmecken. Rouladen herausnehmen, Küchengarn entfernen und die Rouladen auf einen Teller geben. Knödel dazugeben und beides kräftig mit Sauce übergießen.

Omelett



Keine Pizza

Eigentlich ein Zwischending zwischen Omelett und Pizza. Schmeckt auch fast wie eine Tarte. Nach der Zubereitung steigt ein leichter Senfduft in die Nase, und das Omelett schmeckt ein wenig scharf vom verwendeten Chili. Da ich in die Eimasse

auch etwas Senf und Crème fraîche verarbeitet habe und sie daher beim Braten nicht so fest stockt wie reine Eimasse, habe ich mich nicht getraut, das Omelett nach dem ersten Anbraten zu wenden. Sonst wäre es vermutlich in der Pfanne zerfallen. Also habe ich es bei geringer Temperatur 10–15 Minuten von unten her leicht braten und durchgaren lassen, bis auch die Eimasse auf der Oberseite fest ist und das Omelett serviert werden kann. Daher bekommt das Omelett auch eine kräftige, braune Kruste auf der Unterseite, fast wie eine Tarte mit Teig. Dann einfach in der Pfanne vom Boden lösen und auf einen Pizzateller rutschen lassen – selbst ein großer Teller ist zu klein für das Omelett.

Zutaten für 1 Person:

- 50 g durchwachsener Bauchspeck
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- etwas Panade (zerstoßene Sesamsaat, geriebene Mandeln, geriebener Emmentaler)
- 4 Eier
- 1 TL Senf
- 1 TL Crème fraîche
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- ½ Bund Petersilie
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 25 Min.

Speck in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Zwiebel, Knoblauch und Chilischote kleinschneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Speck und Gemüse darin bei mittlerer Temperatur einige Minuten anbraten. Panade dazugeben und mitanbraten. Währenddessen Eier in eine Schüssel geben, Senf und Crème fraîche dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Schneebesen verquirlen. Petersilie kleinwiegen.

Die Speck-Gemüse-Panade-Mischung gut in der Pfanne verteilen, dass sie eine Art Unterlage für das Omelett bildet. Eiermasse darüber geben und Petersilie oben auf die Masse verteilen. Dann bei geringer Temperatur etwa 10–15 Minuten langsam braten, die Eiermasse blubbert von unten leicht und stockt dann auch an der Oberseite. Mit dem Pfannenwender vom Pfannenboden lösen, auf einen großen Teller geben und servieren.

Kohlrabi-Kartoffel-Pfanne



Kohlrabi, Kartoffeln, Speck

Wie soll man das denn nun nennen? Kohlrabi-Bratkartoffeln? Dann wären aber die Kohlrabischeiben nicht gebraten. Brat-Kohlrabi-Kartoffeln? Eine etwas merkwürdige Wortverbindung im Deutschen und auch nicht einleuchtend. Oder Bratkohlrabi-Bratkartoffeln? Nein, lassen wir das. Ich bleibe dann einfach

bei der (Brat-)Pfanne.

Ganz so schnell ist das Gericht aber nicht zubereitet. Kohlrabi und Kartoffeln müssen erst gegart werden, dann nochmals in Scheiben geschnitten in Öl angebraten. Und da einige Kartoffeln und ein ganzer Kohlrabikopf doch sehr viele Scheiben ergeben, findet das Braten in mehreren Durchgängen statt, um alles knusprig anzubraten. Dazu kommen noch gebratener Speck, Zwiebeln und Knoblauch. Verfeinert mit etwas eingelegten grünen Pfefferkörnern und garniert mit dem Grün des Kohlrabi.

Zutaten für 1 Person:

- 3 Kartoffeln
- 1 Kohlrabi
- 50 g durchwachsener Bauchspeck
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL eingelegte, grüne Pfefferkörner
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Kartoffeln und Kohlrabi schälen. Kohlrabigrün zurückbehalten. Kohlrabi vierteln. Wasser in einem großen Topf erhitzen und Kartoffeln und Kohlrabi darin 15 Minuten garen. Herausnehmen, abkühlen lassen und quer in Scheiben schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Speck, Zwiebel und Knoblauch darin kross anbraten. Herausnehmen und auf eine Teller geben. Nacheinander in mehreren Portionen Kartoffelscheiben und dann Kohlrabischeiben bei mittlerer Temperatur jeweils etwa 5 Minuten auf jeder Seite anbraten. Dann alle Scheiben wieder in die Pfanne geben und Speck, Zwiebel und Knoblauch auch dazugeben. Pfefferkörner

hinzugeben, alles vermengen und erhitzen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles auf einen großen Teller geben, mit dem kleingehackten Kohlrabigrün garnieren und servieren.