Gemüsebrühe mit Speckknödeln

Lesen Sie schon länger meine Blogbeiträge und somit Rezepte auf meinem Foodblog? Dann kennen Sie ja sicherlich auch schon meinen Stil. Und dass ich auch Rezepte veröffentliche, die nicht gelungen sind. Vielleicht, um Sie davor zu bewahren, den/die gleichen Fehler zu machen wie ich.

Mehr Eintopf als Suppe …
Hier hatte ich eine leckere Gemüsebrühe mit Speckknödeln geplant. Die Gemüsebrühe war natürlich selbst frisch zubereitet worden, aus Gemüseabfällen. Und war portionsweise eingefroren.

Und auch die Speckknödel waren frisch zubereitet gewesen, und ebenfalls portionsweise eingefroren.

Also somit kein Convenience, alles frisch und selbst zubereitet.

Meine tiefen Suppenteller sind leider nicht tief genug, um

solch große Knödel im Ganzen aufzunehmen, wie man es z.B. bei einer Leberknödelsuppe macht. Also habe ich die Knödel geviertelt. Aber schon beim Zuschneiden fiel mir auf, dass die Bindung und Festigkeit der Knödel keine gute war.

Also habe ich die Brühe auf dem Herd erhitzt, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker gewürzt. Und dann die Knödelstücke vorsichtig mit dem Löffel in die nur noch siedende Brühe gelegt. Und habe sie fünf Minuten ziehen und erhitzen lassen.

Ich habe unbedingt das Kochen vermieden und war der Meinung, die Knödel sind stabil genug, werden so erhitzt und ich kann eine schöne Brühe mit Knödeln servieren.

Die Speckknödel sollten in der Suppe auch anders aussehen

Weit gefehlt. Als ich die Knödelstücke vorsichtig mit dem Schaumlöffel herausheben und in die Suppenteller geben wollte, stellte sich heraus: Die Knödel waren komplett zerfallen. Also gab es Knödeleintopf statt Knödelsuppe. So kann es manchmal in der Küche passieren.

Aber geschmeckt hat der Eintopf dennoch!

Für 2 Personen:

- 800 ml Gemüsefond
- 6 Speckknödel
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: 7 Min.

Brühe in einem Topf erhitzen. Salzen, pfeffern und mit einer Prise Zucker würzen.

Knödel vierteln. Vorsichtig mit dem Esslöffel in die nur noch siedende Brühe geben. 5 Minuten nur noch ziehen und erhitzen lassen.

Knödelstücke mit dem Schaumlöffel vorsichtig herausheben und auf zwei tiefe Suppenteller verteilen.

Brühe mit dem Schöpflöffel darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Innereiengulasch mit Speckknödeln

Im Saucenspiegel

Sind Sie Innereienliebhaber? Oder gehören Sie eher zu den Menschen, die Innereien ein wenig zwiespältig gegenüber stehen? Oder gar zu der Gruppe von Menschen, die sich zu einem „Bäääh!“ durchringen und bei denen keine einzige Scheibe gebratene Leber auf den Teller und Küchentisch kommt?

Ich rechne Sie einmal zur ersten Gruppe von Menschen, die Innereien sehr viel abgewinnen können. Da stehen Sie einem solchen Gericht für ein Gulasch aus Innereien doch sehr offen gegenüber, nicht wahr?

Gerade Innereien wie Leber oder Niere soll man eigentlich nicht zu fest anbraten, da sie sonst sehr fest und zäh werden. Aber in einem Gemüsefond in einem Gulasch, in dem man sie einige Stunden lang gart, können auch diese Innereien nichts anderes machen, als durch das lange Garen schön weich und zart gekocht zu werden.

In dieses Gulasch kommen die gängigsten Innereien, die in einem gut sortierten Supermarkt zu bekommen sind: Herz, Leber,

Niere und Pansen.

Für die Sauce wird ein selbst zubereiteter Gemüsefond verwendet, der gewürzt nach dem langen Garen hervorragend schmeckt.

Als Beilage fungieren Speckknödel. Natürlich auch selbst zubereitet und portionsweise eingefroren. Leider haben selbst zubereitete Knödel manchmal auch die Eigenart, nach dem Auftauen und dem Erhitzen im nur noch siedenden Wasser doch ein wenig an Bindung zu verlieren und ein wenig auseinander zu fallen. Deswegen sehen sie auf den Foodfotos nicht so ganz kompakt aus.

Für 2 Personen:

- 200 g Rinderherz
- 200 g Rinderleber
- 200 g Pansen (vorgegart)
- 200 g Schweineniere
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500 ml Gemüsefond
- ein Stück frischer Ingwer
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Petersilie
- 6 Speckknödel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 3 Stdn.

Mit selbst zubereiteten Speckknödeln

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

Innereien in kleine Stücke schneiden und in Schalen geben.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin einige Minuten glasig dünsten. Dann die Innereien dazugeben und kräftig mit anbraten.

Ingwer auf der Küchenreibe fein in das Gulasch hineinreiben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Mit dem Gemüsefond ablöschen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur drei Stunden köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit die aufgetauten Speckknödel in einem Topf mit nur noch siedendem Wasser 10 Minuten erhitzen.

Sauce des Gulasch abschmecken.

Jeweils drei Speckknödel auf einen Teller geben.

Innereien aus dem Gulasch mit dem Schöpflöffel daneben geben.

Großzügig von der Sauce über Knödel und Gulasch geben, damit sich ein Saucenspiegel bildet.

Das Gulasch mit etwas frischer, kleingeschnittener Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Champignonragout in Rotweinsauce mit Speckknödeln

Champignons statt gemischtes Gulasch
Essen sie gerne vegetarisch oder vegan? Und sind auf diese boomenden Ernährungsweisen, die in den letzten Jahren immer

mehr von sich reden machen, auch aufgesprungen? Dann würde ich Ihnen gern dieses Rezept als vegetarisch oder vegan verkaufen. Wären da nicht die Speckknödel, die ich selbst zubereitet und für solche Gerichte zur weiteren Verarbeitung portionsweise eingefroren hatte.

Aber machen Sie es sich einfach. Wenn Sie über den Link zum Rezept für die Zubereitung der Knödel gehen, verwenden Sie eben einfach nur veganen Speck für die Knödel. Und hoffen darauf, dass der Hersteller der industriellen Knödelmasse darin keine Zusatzstoffe verarbeitet hat, die der vegetarischen oder veganen Ernährung nicht entsprechen …

Ansonsten ist das Ragout ein gutes Beispiel dafür, wie man auch einmal auf Fleisch verzichten kann. Die Champignonbiertel geben da einen guten Ersatz für gemischtes Gulasch. Sie bleiben auch nach der langen Garzeit fest und kompakt. Nur die Auberginenstücke zerfallen beim langen Garen verständlicherweise. Aber das ist so gewollt, denn sie schmelzen leicht in der Sauce und machen diese dadurch sehr sämig.

Die Gewürze, die ich vorsichtshalber für mehr Röstaromen in der Sauce beim Anbraten des Gemüses mit anbrate und dann ablösche, machen die Sauce sehr würzig und schmackhaft. Nach dem Garen schmeckt die Sauce nur noch wenig nach Rotwein, denn man hat im Grunde eine feine, würzige, dunkle Sauce – wie eben für ein Ragout gewünscht – zubereitet.

Für 2 Personen:

- 500 g große, braune Champignons (etwa 10 Stück)
- 1 kleine Aubergine
- 2 Lauchzwiebeln
- 5 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 2 TL Parikapulver
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel

- 300 ml trockener Rotwein
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 6 Speckknödel
- Olivenöl
- Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Stdn.

In leckerer Rotweinsauce
Stiele der Champignons abbrechen und in eine Schale geben. Restliche Champignons vierteln und ebenfalls dazugeben.

Aubergine putzen und in grobe Stücke schneiden.

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

Öl in einem Topf erhitzen und Lauchzwiebeln, Schalotten und Knoblauch glasig dünsten. Restliches Gemüse dazugeben und mit

anbraten. Mit dem Paprikapulver und Kreuzkümmel würzen. Die Gewürze auf dem Topfboden anrösten, es sollen sich Röstspuren bilden. Mit dem Rotwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden köcheln lassen.

15 Minuten vor Ende der Garzeit Wasser in einem großen Topf erhitzen. Speckknödel hineingeben und im nur noch siedenden Wasser 10 Minuten ziehen lassen.

Ragout abschmecken.

Jeweils drei Knödel auf einen Teller geben.

Ragout daneben drapieren. Sauce über die Knödel verteilen.

Restliche Sauce in einer Saucière am Tisch zum Nachgießen servieren.

Ragout mit etwas frisch geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Servieren. Guten Appetit!

Putenoberkeule in Pilzsauce mit Speckknödeln

Putenoberkeule tranchiert, noch leicht rosé, mit Knödeln, Pilzen und viel Sauce

Ein passendes Weihnachtsfestessen. Und auch passend zum Titel und der Thematik meines Blogs. Ein Braten, Nudeln und viel dunkle Sauce. Wäre, ja wäre da nicht die kleine Änderung, wie ich eben immer gerne mal Änderungen an Rezepten vornehme, dass ich die Pasta durch Speckknödel ersetzt habe. Das erschien mir doch festlicher für diesen Anlass des Weihnachtsfestes.

Eigentlich wollte ich die Putenoberkeule im Bräter im Backofen zubereiten, ich hatte so an eine Stunde Garzeit bei 160 ºC gedacht. Allerdings hatte ich die Putenoberkeule, etwa 1,4 kg, nach dem Kauf entbeint und halbiert, so dass ich die Putenoberkeulen-Teile auf zwei verschiedenen Arten zubereiten kann. Also entschied ich mich doch dazu, ein Putenoberkeulen-Teil in einem großen Topf in Butter kross anzubraten und dann in dem Topf zugedeckt eine Stunde bei geringer Temperatur auf dem Herd zu garen. Geflügel soll ja eh durchgegart und nicht rosé sein, also kann das Putenoberkeulen-Teil ruhig so lange garen und die Garzeit dient dazu, eine gute Sauce zu bilden.

Da ich eine möglichst dunkle Sauce möchte, aber auf Rotwein,

dunklen Bratenfond oder auch Sojasauce verzichten will, bereite ich eine Mehlschwitze zu, bei der ich das Mehl möglichst dunkel werden lasse. Die Zubereitung der Mehlschwitze kombiniere ich mit dem Anbraten von Zwiebel, Knoblauch und Pilzen, wobei man beim Bräunen des Mehls dann nur darauf achten sollte, dass Zwiebel oder Knoblauch nicht anbrennen. Aber durch häufiges, kräftiges Rühren mit dem Kochlöffel lässt sich das verhindern. Für die Sauce verwende ich Gemüsefond und trockenen Weißwein. Und für mehr Geschmack kommen noch frische Lorbeerblätter, Sternanis, Kardamom und gemahlener Kreuzkümmel in die Sauce.

Bei den Speckknödeln habe ich auf frisch zubereitete, aber eingefrorene zurückgegriffen.

Zutaten für 2 Personen:

- ½ Putenoberkeule (700 g)
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 100 g Wildpilze (Pfifferlinge, Steinpilze, Austernpilze, Butterpilze, Maronenröhrlinge)
- 250 ml Gemüsefond
- 250 ml trockener Weißwein
- 2 EL Mehl
- 5 frische Lorbeerblätter
- 1 Sternanis
- 3 Kardamomkapseln
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

- 6 Speckknödel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 70 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Butter in einem großen Topf erhitzen und das Putenoberkeulen-Teil auf

beiden Seiten kross anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Noch mehr Butter in den Topf geben und den Bratensatz und die Röststoffe des Putenoberkeulen-Teils lösen. Zwiebel, Knoblauch und Pilze hineingeben und einige Minuten anbraten. Mehl hinzugeben und anschwitzen. Möglichst recht dunkelbraun werden lassen, dabei aber durch häufiges Rühren mit dem Kochlöffel darauf achten, dass Zwiebel und Knoblauch nicht anbrennen. Mit Fond ablöschen. Weißwein dazugeben. Das Innere der Kardamomkapseln in einen Mörser geben und fein mörsern. Lorbeerblätter, Sternanis, gemahlenes Kardamom und gemahlenen Kreuzkümmel hinzugeben. Mit Pfeffer würzen. Alles verrühren. Putenoberkeulen-Teil wieder hineingeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur eine Stunde köcheln lassen.

15 Minuten vor Ende der Garzeit Speckknödel in siedendem Wasser erhitzen. Lorbeerblätter und Sternanis aus der Sauce nehmen. Sauce gut salzen und abschmecken. Putenoberkeulen-Teil herausnehmen, auf ein Arbeitsbrett geben, in Scheiben tranchieren und auf zwei Teller verteilen. Knödel dazugeben. Viel Sauce mit Pilzen darüber verteilen und servieren.

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.