Kräuterseitlingcremesuppe – verfeinert mit Cognac, Steckrübe und Brombeeren



Würzige Suppe

Eine feine Pilzsuppe, aus Kräuterseitlingen zubereitet. Aber mit einigen ungewöhnlichen Zutaten verfeinert. Da ist einmal die fein geriebene Steckrübe, die die Suppe zusätzlich bindet. Dann die Brombeeren, die der Suppe eine leichte Süße und Fruchtigkeit verleihen. Der Cognac, der der ganzen Suppe mehr Geschmack gibt. Und nicht zu vergessen der Cayennepfeffer, der im Nachgeschmack eine leichte Schärfe liefert.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Kräuterseitlinge (4 Packungen à 125 g)
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen

- 200 g Steckrübe
- 10 Brombeeren
- 100 ml Cognac
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 300 ml Gemüsebrühe
- Cayennepfeffer
- Salz
- Zucker
- Schwarzkümmelsaat
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Mit Schwarzkümmelsaat dekoriert

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Kräuterseitlinge putzen und quer in schmale Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Steckrübe putzen, schälen und in einer Küchenmaschine fein in eine Schale reiben.

Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Steckrübe dazugeben und kurz mit anbraten. Brombeeren hinzugeben. Kräuterseitlinge dazugeben. Mit Cognac, Sahne und Brühe ablöschen. Mit Cayennepfeffer, Salz und Zucker würzen. Alles vermischen. Zugedeckt bei mittlerer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen. Mit dem Pürierstab fein pürieren. Suppe abschmecken.

Suppe auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit etwas Schwarzkümmelsaat dekorieren.

Servieren. Guten Appetit.

Herzhafter Pferdefleisch-Eintopf mit Steckrübe und Hokkaido-Kürbis



Etwas für die kalten Wintertage

Im Winter isst man gerne Eintopf. Denn er wärmt den Körper und die Seele und passt eben gut zur kalten Jahreszeit.

Für dieses Rezept eines herzhaften Eintopfes verwende ich Pferdefleisch. Dazu kommen noch Steckrübe, Kürbis, Kohl und diverse andere Zutaten.

Beim Fleisch greift man am besten zu Bratenfleisch, das man in Würfel schneidet. Das ist Schmorfleisch und muss eben in der Brühe einige Stunden geschmort werden.

Wenn man Suppenfleisch zur Verfügung hat, verwendet man am besten dieses, aber Pferde-Suppenfleisch ist nicht bei jedem Pferde-Schlachter zu bekommen.

Für die Brühe wird natürlich nur selbst zubereitete Gemüebrühe verwendet, die ich selbst hergestellt und für genau solche Anlässe portionsweise eingefroren habe.

Beim Eintopf hört man des öfteren den Rat, ihn nach dem

Zubereiten einen Tag stehen zu lassen und ihn erst am darauffolgenden Tag zu essen. Denn dann zieht der Eintopf durch und schmeckt noch besser.

Für 2 Personen:

- 500 g Pferdebraten
- ein Stück Steckrübe
- ein Stück Hokkaido-Kürbis
- ein Stück Weißkohl
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 800 ml Gemüsebrühe
- etwas frische Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 2 Stdn.



Lecker, kräftig und würzig

Pferdebraten in Würfel schneiden.

Steckrübe, Kürbis und Weißkohl putzen und ebenfalls grob zerkleinern.

Zwiebel und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden.

Petersilie kleinwiegen.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Fleisch, Zwiebel und Knoblauch darin anbraten.

Restliches Gemüse und Petersilie dazugeben.

Mit der Brühe ablöschen.

Kräftig salzen und pfeffern.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden köcheln lassen.

Brühe abschmecken.

Eintopf auf zwei tiefe Suppenteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Gebratene Rühreier mit Kürbis und Steckrübe



Mit leckerem Kürbis

Ein einfaches Rezept.

Für das ich Gemüse verwende solches, das von manchen Personen nicht so häufig verwendet wird.

Kürbis sollte in der Saison in Herbst und Winter allerdings bei allen schon richtig angekommen sein.

Aber Steckrübe wird eigentlich weniger verwendet. Obwohl man sie gut als Beilage, in Würfel geschnitten und gekocht oder als Stampf sehr gut servieren kann.

Ich habe beide Gemüse in sehr kleine Würfel geschnitten und in der Pfanne gebraten.

Eier darüber, würzen, fertig ist ein schnelles, sehr schmackhaftes Gericht.

Gegrilltes Rotbarsch-Filet mit Steckrüben-Stampf

Frische Filets vom Rotbarsch. In der Grill-Pfanne in heißem Öl gegrillt.

Passenderweise mit Bratfisch-Gewürz gewürzt. Ich habe diesmal einfach auf diese Gewürzmischung zurückgegriffen.

Dazu ein feines Stampf aus einer Steckrübe.

[amd-zlrecipe-recipe:1025]

Gemüse-Eintopf mit Würstchen

Verwenden Sie einfach das Gemüse, das Sie derzeit vorrätig in Ihrem Kühlschrank haben und das sich für einen Gemüse-Eintopf eignet.

Bei mir sind dies aktuell Champignons, Staudensellerie, Blumenkohl, Steckrübe und Wurzeln.

Für die Brühe verwende ich selbst zubereiteten Gemüsefond, den ich portionsweise eingefroren habe.

Als weiteres kommen noch jeweils zwei Bockwürste in den Eintopf, die ich kurz vor Ende der Garzeit nur noch in der Brühe erhitze.

[amd-zlrecipe-recipe:1021]

Frittierte Lachsforelle mit Steckrübenstampf

Zwei leckere, frische Lachsforellen. Gesäubert, gesäuert und gesalzen, wie es die drei „S“ für die Zubereitung von Fisch so vorgeben.

Dieses Mal nicht in Butter gebraten. Sondern in der Friteuse frittiert.

Dazu ein feines Stampf aus einer Steckrübe.

[amd-zlrecipe-recipe:982]

Gebratene Steckrüben-Scheiben mit rotem Vollkorn-Reis

Trauen Sie sich das zu. Ich habe es hier mit Steckrüben-Scheiben ausprobiert. Und mit Kürbis-Scheiben hat es vor einiger Zeit auch gut geklappt. Es sollte auch mit Knollensellerie-Scheiben funktionieren.

Und Sie erhalten ein schnell zubereitetes Gericht, das zudem

vegan ist.

[amd-zlrecipe-recipe:882]

Putensteaks mit Steckrüben-Stampf

Kross gebratene Putensteaks.

Dazu ein frischer Stampf aus Steckrübe.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:869]

Rüben-Eintopf

Passend zur kalten Jahreszeit habe ich einen leckeren Eintopf zubereitet. Hauptzutat ist Steckrübe.

Darüber hinaus noch kleine, weiße Rüben. Und Kartoffeln, Lauch, Knollensellerie und Lauchzwiebel. Ich habe ausnahmsweise bei diesem Eintopf einmal bewusst auf Zwiebeln und Knoblauch verzichtet, die ich ja normalerweise zu fast allen Zubereitungen gebe.

Für die Brühe verwende ich selbst zubereiteten Gemüsefond, den ich portionsweise eingefroren habe.

Ich binde die Brühe mit etwas Crème fraîche.

Das Ergebnis ist ein sehr wohlschmeckender, winterlicher Eintopf, dem man anschmeckt, dass nur frische Zutaten verwendet wurden. Hätte ich Brühpulver aus der Dose verwendet, hätte ich dies sofort geschmeckt und mein Magen hätte rebelliert. Aber so, rundum gut, der Eintopf.

[amd-zlrecipe-recipe:864]

Eintopf mit Steckrübe, Knollensellerie und Zucchini

Ein herbstlicher Eintopf, wenn es draußen schon anfängt, kälter zu werden und man ein warmes Gericht benötigt.

Ich habe daher auch herbstliches Gemüse verwendet, und zwar Steckrübe und Knollensellerie. Und dazu noch Zucchini.

Des weiteren gebe ich Champignons, Minipaprika, Schalotten und Knoblauch in den Eintopf.

Gewürzt wird mit scharfem Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Zucker. Und zusätzlich noch einigen Lorbeerblättern.

Damit der Eintopf auch richtig gut und schmackhaft wird, gare ich ihn zwei Stunden in selbst zubereitetem Gemüsefond.

Damit wird der Eintopf so richtig gut.

Und wie immer gilt bei diesem Eintopf, dass er am darauffolgenden Tag noch besser schmeckt.

[amd-zlrecipe-recipe:489]

Frittierte Fisch-Bällchen mit Mungobohnen-Keimlingen und Mayonnaise

Aus Fisch kann man auch sehr schöne Fisch-Bällchen zubereiten, die man in der Friteuse oder in der Pfanne gart.

Ich verwende für die Bällchen Welsfilets. Und gebe noch kleingeschnittene Steckrübe und Knollensellerie hinzu. Dazu sehr viel frischen Rosmarin. Damit die Bällchen eine gewisse Festigkeit haben und in der Friteuse nicht auseinander fallen, gebe ich Semmelbrösel und Eier für Bindung hinzu.

Damit die Bällchen nicht zu trocken beim Essen sind, serviere ich dazu eine selbstgemachte Mayonnaise.

Und als Beilage einfach ein kleines Keimlinge-Gemüse mit einer kleinen Riesling-Sauce.

[amd-zlrecipe-recipe:486]