Geschmorte Beinscheibe mit Mais in Weißwein-Sauce

Unbedingt den Markknochen aussaugen

Lange geschmorte Beinscheiben. Ein Leckerbissen. Das Fleisch ist nach dem Schmoren so zart, dass man nur eine Gabel zum Essen braucht. Auf das Messer kann man getrost verzichten.

Zu den Beinscheiben bereite ich eine Weißwein-Sauce zu, in der ich die Beinscheiben schmore.

Für Geschmack sorgen Paprika, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer, mit dem ich die Beinscheiben vor dem Schmoren würze. Und zusätzlich noch Sternanis und Lorbeerblätter.

Als Beilage habe ich Mais aus der Dose gewählt. Er schmeckt leicht süßlich und ist ein schöner Kontrapunkt zu den würzigen Beinscheiben.

Ich gare den Mais der Einfachheit halber in der Weißwein-Sauce mit. Und gebe zur Sauce auch noch den Rest des Einweichwassers des Mais hinzu, das ja etwas Stärke enthält und somit die Sauce auch noch abbinden kann.

[amd-zlrecipe-recipe:1187]

Puten-Geschnetzeltes in Orangen-Sauce mit Kartoffelbrei

Für das Geschnetzelte verwende ich ein Stück einer Putenoberkeule und schneide diese in kleine Stücke.

Die Sauce bereite ich mit Orangensaft und etwas Weißwein zu.

Als Gewürze gebe ich im Ganzen Sternanis und Piment hinein. Und würze noch mit Salz, Pfeffer und Zucker.

Als Beilage gibt es einfachen Kartoffelbrei, den ich aus frisch gegarten Kartoffeln zubereite. Als Besonderheit würze ich diesen mit Chili-Salz, so dass man auch noch eine schöne Schärfe im Kartoffelbrei hat.

[amd-zlrecipe-recipe:960]

Putenoberkeule in Orangen-Sauce mit Penne Rigate

Eine Putenoberkeule. Mit Pasta als Beilage.

Dieses Mal gegart in einer Orangen-Sauce. Verfeinert mit einem Schuss Weißwein.

Ich würze die Orangen-Sauce mit Steranis, Piment und Zimt. Und zusätzlich mit Salz, Pfeffer und Zucker.

Eine Abwechslung zu den üblichen dunklen Braten-Saucen oder reinen Wein-Saucen.

Die Orangen-Sauce hat nach dem Garen der Putenoberkeule einen angenehmen, leicht fruchtigen Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:959]

Milchreis

Ein kleines Leckerli nach dem Abendessen vor dem Fernseher.

Es tut sehr gut, abends ein kleines süßes Leckerli zum Abrunden des Abends und sozusagen zum Schließen des Magens zu essen. Ich habe mich schon den ganzen Abend darauf gefreut.

Ich gare den Milchreis in Milch. Und würze ihn mit gemahlenem Sternanis und Nelken und mit Zimt und Muskat. Dazu noch etwas Zucker.

Beim Garen des Milchreises in Milch immer gut umrühren, denn

Milchreis brennt beim Garen sonst recht gerne am Topfboden an.

[amd-zlrecipe-recipe:476]

Gewürzkuchen

Sehr saftig, und ein herrlich aromatischer Duft

Ein einfach zuzubereitender Kuchen. Aber sehr schmackhaft und aromatisch.

Man verwendet einfach das Grundrezept für Rührkuchen. Und mischt viele Gewürze unter, die für eine Süßspeise oder einen Kuchen geeignet sind und die man vorrätig hat. Ich habe insgesamt neun Gewürze verwendet. Beim gebackenen Kuchen

schmeckt kein einzelnes Gewürz hervor, sondern der Kuchen hat nur einen herrlich aromatischen Duft.

Mein Rat: Vanilleschotenhälfte verwenden, um selbst zubereiteten Vanillezucker zuzubereiten. Längs halbierte Vanillehälfte längs in ein kleines Vorratsglas geben, Zucker darüber geben, zuschrauben und einige Tage ziehen lassen.

Zutaten:

Für den Rührkuchen:

- Grundrezept

Für die Gewürze:

- 1/2 TL Fenchelsamen
- 1/2 TL weiße Pfefferkörner
- 1/4 Sternanis
- 6 Pimentkörner
- 3 Gewürznelken
- 1/2 TL Muskat
- 1/2 TL Zimt
- 1/2 TL Anis
- 1 Vanilleschote

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Kranz-Backform einfetten.

Fenchelsamen, Pfefferkörner, Sternanis, Piment und Gewürznelken in einen Mörser geben und gut fein mörsern. Vanillehälfte längs halbieren und Vanillemark mit dem Messer heraus kratzen.
Gewürze zu dem Rührteig geben und gut verrühren.

Rürhteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verteilen und verstreichen.

Bakcform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Bakcform herausnehmen.

Rand der Kranz-Backform lösen. Kuchen vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und gut abkühlen lassen.