

# China-Restaurant „Mongolei“ in Wandsbek

Heute an einem Sonntag habe ich mir einmal ein Essen in einem Restaurant gegönnt. Ich hatte es schon länger geplant, in diesem Restaurant essen zu gehen. Also habe ich dort heute Abend 1 Stunde beim gemütlichen Speisen auf der Terrasse des Restaurants einen angenehmen Abend verbracht.



So wird auf das Restaurant von der Wandsbeker Zollstraße aus hingewiesen

Zunächst einmal zum Restaurant. Es liegt in der Wandsbeker Zollstraße genau an der Ecke, an der in östlicher Richtung die Ahrensburger Straße beginnt. Etwa 100 m vom Kultorhaus entfernt und somit vom Eichtalpark. Leider liegt es ein wenig versteckt im Hinterhof einiger Gewerbebetriebe und ist nicht ohne weiteres zu sehen. Entweder weiß man, dass sich das

Restaurant dort befindet. Oder man muss sich an dem Hinweisschild zum Restaurant orientieren. Dann kommt man zu dem schmucken Eingang zum Restaurant.



Einfacher, schmucker Eingang des Restaurants  
Das Restaurant hat aber aufgrund seiner Lage den Vorteil, dass es fast parallel zur Wandse liegt. Und da es eine schmale, aber lange Terasse oder Biergarten hat, sitzt man somit direkt im Grünen unter vielfältigem Baumbewuchs. Und das Erstaunliche ist, man hat hier völlige Ruhe und sogar Stille und kann entspannt essen. Es ist idyllisch, eine richtige Oase. Obwohl doch nur etwa 50 m Meter entfernt der vierspurige, starke Verkehr auf der Wandsbeker Zollstraße/Ahrensburger Straße verläuft.



Schmale Terrasse des Restaurants, links neben den Büschen verläuft die Wandse

Viele Besucher werden das Restaurant vermutlich frequentieren, weil es ein Mongolisches Buffet für einen Festpreis pro Person anbietet. Ich jedoch wollte ganz normal von der Speisekarte aus bestellen. Ich habe es mir nach dem Platznehmen und der Entgegennahme der Speisekarte einfach gemacht. Ich sprach die Bedienung an. Da ihr Restaurant „Mongolei“ heiße, könne sie mir bestimmt eine original mongolische Vorspeise und auch Hauptspeise empfehlen. Und somit habe ich gleich den Auswahl- und Bestellvorgang abgekürzt.

Die Bedienung empfahl mir als Vorspeise:



Mongolische Gemüsesuppe  
Und als Hauptspeise:



Mongolische Kostbarkeiten mit verschiedenen Fleischsorten, Shrimps, Gemüse und Knoblauch  
Und nun zu den Speisen. Die Suppe war geschmacklich gut, wenn sie auch einfach war. Aber das Gemüse in der Suppe war

knackfrisch.

Und auch die Hauptspeise war wirklich gut. Das Fleisch war kross und knusprig, aber dennoch saftig und weich. Das Gemüse war sehr frisch und knackig. Und die Sauce exzellent. Dazu eine Schüssel Reis.

Ich kann nicht beurteilen, ob die Suppe oder Sauce aus einer Fertigpaste zubereitet wurde. Oder ob sie frisch zubereitet wurden.

Aber geschmacklich war das Essen wirklich gut. Ich kann das Restaurant wirklich guten Herzens empfehlen. Wer also gern chinesisch isst – Rind, Schwein, Huhn usw. jeweils in 10 unterschiedlichen Zubereitungen –, dem sei das Restaurant wirklich zu empfehlen. Vergleiche ich es mit dem chinesischen Imbiss „Hong Kong Wok“ in meinem Stadtteil, so bietet der Imbiss wirklich nur Imbissqualität. Und ist somit nicht zu empfehlen. Ich gebe lieber das Doppelte für ein Essen aus, esse in diesem Restaurant und habe dann eine wirklich gute Qualität der Speisen.

Und die Menge des Hauptgerichts war wirklich so enorm für eine Person, dass ich heute sicherlich nichts weiteres zu essen zu mir nehmen muss.

Dazu gab es als Abkühlung bei diesem warmen Wetter ein kühles, erfrischendes, alkoholfreies Bier.



Dazu ein kühles, schmackhaftes, alkoholfreies Bier  
Ich werde auf alle Fälle wieder dorthin gehen, um zu speisen.

---

# Ente mit verschiedenem Fleisch und Gemüse und Seetangsuppe



## Leckere Ente

An Feiertagen gehen Sie sicherlich auch mal mit der Familie essen. Und sparen sich die zeitaufwändige Zubereitung eines leckeren Mahls zuhause.

Daher gab es am Vatertag ausnahmsweise einmal ein Gericht nicht aus der eigenen Küche, sondern ich habe mir ein Essen beim China-Imbiss geleistet. Geplant war, es an diesem schönen, sonnigen Tag beim Imbiss, der vor seinem Geschäft auch einige Tische stehen hat, vor Ort zu essen. Aber ich war spät dran und in Eile, somit habe ich das Gericht dort gekauft

und mit nach Hause genommen.



Kross und knusprig gebraten

Mein Fazit zum Essen? Nun, in der Suppe hätte ich mir mehr Seetang gewünscht und nicht so viel Gemüse. Und die Brühe war mit Sicherheit nicht selbst zubereitet. Ein deutscher Koch in einem Restaurant verwendet sehr viel Zeit dafür, um frische Gemüsebrühen und Bratenfonds aus frischen Zutaten wie Gemüse- und Fleischresten zuzubereiten. Aber diese Brühe schmeckte nicht frisch. Ich kann mir nicht vorstellen, dass sich der Inhaber und Koch des Imbisses einige Stunden an den Herd stellt, um frische Brühen zuzubereiten. Nein, das war definitiv eine Brühe aus einer Packung oder Dose, wie man sie ja auch in jedem Asien-Markt zu kaufen bekommt.

Und die Ente mit zusätzlichem Fleisch und Gemüse und Reis? Nun, die Ente war gut gegart, saftig, knusprig und schmackhaft. Nichts daran auszusetzen. Das weitere Fleisch und Gemüse war auch lecker. Und die Sauce hat der Koch wirklich gut hinbekommen. Ich wundere mich immer, dass ich mit Sojasauce, Teriyakisauce, Hoisinsauce und Co. zuhause solche

Saucen nie so passend und schmackhaft zubereiten kann, wie ich es in einem Imbiss oder Restaurant bekomme. Aber ich kenne eben die richtige Rezeptur nicht und bin ja auch kein Chinese. Das Gericht war somit gut, aber eben auch geschmacklich nur Imbissqualität.



Mittelmäßig

Ich werde mich fragen müssen, ob ich nochmals bei diesem Imbiss ein Gericht bestelle und esse oder zum Essen mitnehme. Dazu gibt es in der näheren Umgebung einige gute chinesische Restaurants, in die ich gehen kann, und viel teurer als im Imbiss, in dem mich das Gericht mit Suppe auch immerhin 20 € gekostet hat, kann das auch nicht werden.

Fazit? Note 3, Daumen weder hoch noch runter, sondern in der Mitte.

---

# Poljska zupa ogórkowa – Polnische Gurkensuppe



Leckere, polnische Suppe mit Gurken

Sie sind sicherlich immer an traditionellen, auch ausländischen Rezepten für schmackhafte Gerichte interessiert. Das müssen nicht immer nur Rezepte aus Ländern wie Italien oder Frankreich sein. Es können auch einmal Rezepte aus anderen, direkten Nachbarländern sein. Wie aus Polen.

Vielleicht kennen Sie von dort nur die guten, polnischen Würste, die es dort in den unterschiedlichsten Zubereitungen gibt. Nein, es gibt auch andere, leckere Gerichte von dort, die man zubereiten kann, die lecker und schmackhaft sind und die gerne eine weitere Verarbeitung verdient haben.



Ich habe mich mit meinem Freund Kasimierz des Öfteren über einige polnische Gerichte unterhalten. Kasimierz hat zwei Staatsangehörigkeiten, und zwar die deutsche und die polnische. Somit kennt er wirklich echte, traditionelle, polnische Rezepte für polnische Gerichte. Und hat mir dieses Rezept für eine polnische Gurkensuppe verraten. Die ich mir bis ins kleinste gemerkt und beim Nachhausekommen sofort in dieser Form für dieses Rezept notiert habe.

Wir hatten des Öfteren davon gesprochen, einen Termin für ein gemeinsames Kochen auszumachen, bei dem entweder er diese Suppe bei mir zubereitet hätte und wir sie gemeinsam verspeist hätten, oder wir hätten uns gemeinsam daran gemacht, die Suppe zuzubereiten. Wir haben jedoch leider nie einen Termin festmachen können, an dem es zu einem gemeinsamen Kochen geklappt hätte. Also habe ich mich nach seiner Anleitung daran gemacht, die Suppe allein zuzubereiten.

Und kann sie Ihnen jetzt stolz präsentieren. Eine echte polnische Gurkensuppe. Nach echtem, polnischen Rezept. Für die Gurkeneinlage verwendet man einfache Gurken, die man auch in Essigwasser einlegen kann oder wie man sie eingelegt als Konserve in Gläsern zu kaufen bekommt.

Und die Suppe schmeckt wirklich hervorragend. Ein wenig säuerlich, vermutlich aufgrund der zugegebenen Gurkeneinlage. Und eventuell könnte man sie in Deutschland auch als Eintopf bezeichnen, denn sie enthält schon viele Zutaten, hat Bums und ist eine kräftige Mahlzeit. Danke Kasimierz, für das tolle Rezept! Und für Sie gilt nur der Rat: Nachkochen!

*Für 2 Personen:*

*Für die Suppe:*

- ein paar Schweineknochen
- etwas Suppengemüse (Knollensellerie, Wurzel, Lauch, Petersilie)
- einige Kartoffeln
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Wasser
- Öl

*Für die Gurkeneinlage:*

- einige Gurken
- 2 Knoblauchzehen
- frischer Dill
- Salz

*Zum Garnieren:*

- etwas Sahne

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1,5 Stdn.*



Vor dem Servieren mit etwas Sahne garniert  
Aus Knochen, Suppengemüse und Kartoffeln eine Brühe kochen.  
Dazu Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und in kleine  
Würfel schneiden. In eine Schale geben. Kartoffeln ebenfalls  
schälen, auch in kleine Würfel geben und in eine Schale geben.

Etwas Öl in einem Topf erhitzen und Knochen darin unter Rühren  
kräftig anbraten. Suppengemüse und Kartoffeln dazugeben. Mit  
dem Wasser ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker  
würzen. Zugedeckt 1–1,5 Stdn. bei geringer Temperatur köcheln  
lassen. Knochen entfernen. Brühe abschmecken.

Für die Gurkeneinlage Gurken putzen, auf einer groben  
Küchenreibe in eine Schale reiben. Knoblauchzehen putzen,  
schälen, mit einem breiten Messer flachdrücken und  
kleinschneiden. Dill kleinschneiden. Knoblauch und Dill zu den  
Gurken geben. Gut salzen. Alles vermischen und in ein Glas mit  
Deckel geben.

Wenn man diese Gurkeneinlage nur einige Wochen aufbewahren  
will, reicht es, sie in den Kühlschrank zu geben. Ansonsten

muss man sie haltbar machen. Dazu kann man die Gurkeneinlage im geschlossenen Glas entweder im Backofen einige Zeit garen und somit haltbar machen. Oder man gart sie in einem entsprechenden Behälter auf dem Herd wie anderes Gemüse oder auch Obst in Einmachgläsern einige Stunden und macht sie dadurch haltbar.

Zu der Gurkeneinlage gibt es übrigens noch zwei Alternativen, um diese zuzubereiten. In Polen gibt es in Konserven so genannte Brühgurken, mit denen man diese Einlage herstellen kann. Oder man nimmt eingelegte Sauergurken, schüttet das Einlegewasser ab und verwendet diese für die Einlage.

Die Gurkeneinlage gibt man in die zuvor zubereitete Suppe und erhitzt diese dann nochmals einige Minuten.

Suppe in zwei tiefe Suppenteller verteilen.

Suppe jeweils mit einem Esslöffel Sahne garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

---

## **Scharfe Bohnensuppe**



Convenience, aber schmackhaft

Ab und zu ein richtig wohlschmeckendes Convenience-Produkt zubereiten ist durchaus auch einmal erlaubt.

Wie in diesem Fall.

Die weißen Bohnen in der Dose sind in einer Tomatensauce vorgegart.

Man braucht sie somit nur erhitzen.

Verfeinert werden sie noch mit roten Chili-Schoten, die ich dazugebe.

Das Ganze mit dem Pürierstab püriert, schon hat man eine leckere, scharfe Suppe für zwischendurch.

Garniert wird mit etwas kleingewiegter, frischer Petersilie.

*Für 2 Personen:*

- 800 g weiße Bohnen (in Tomatensauce, 2 Dosen à 400 g)
- 4 rote Chili-Schoten
- Salz
- Pfeffer

- Zucker
- Petersilie

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 5 Min.*



Leckere, leicht scharfe Suppe

Chili-Schoten putzen und quer kleinschneiden.

Petersilie kleinwiegen.

Bohnen in einen Topf geben und erhitzen.

Chili-Schoten dazugeben.

Alles mit dem Pürierstab fein pürieren.

Suppe mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Suppe auf zwei Schalen verteilen.

Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

---

# Pferde-Leberknödel-Suppe



Schmackhafte Suppe

Ich habe in meinem Leben schon sehr viele Innereien gegessen. Auch sehr ausgefallene wie Penis und Hoden. Und Leber ist mir natürlich durchaus bekannt. Aber eben von Rind, Schwein oder Geflügel.

Leber vom Pferd habe ich noch nicht gegessen. Aber bei allem ist es irgendwann einmal das erste Mal.

Die Leberknödel waren in meinem Pferdefleisch-Fresspaket zu Weihnachten enthalten. Ich habe sie somit nicht selbst zubereitet, sondern dies hat der Schlachter übernommen. Aber wenn es frische Ware ist und diese von guter Qualität, warum nicht.

Ich kann daher nur dem Aufkleber auf der Folie der Leberknödel entnehmen, dass u.a. folgende Hauptzutaten enthalten sind:

Pferdefleisch, Pferdeleber, Salz, Pfeffer, Muskat, Koriander und Petersilie.

Ich bereite die Leberknödel einfach nur in einer frisch zubereiteten, aber eingefrorenen Gemüsebrühe zu, indem ich sie erhitze.

Im Suppenteller kommt dann noch etwas frisch geschnittene Petersilie darüber.

Die Suppe mit dem Leberknödel schmeckt sehr gut. Der Leberknödel so, wie er sein soll, kräftig, würzig, ein wenig nach Leber.

Empfehlenswert!

Für 2 Personen

- 1 l [Gemüsebrühe](#)
- 4 Leberknödel (Packung, à 100 –150 g)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Petersilie

Zubereitungszeit: 10 Min.



Leckerer, würziger Leberknödel

Brühe in einem Topf erhitzen.

Knödel dazugeben und Suppe zugedeckt bei geringer Temperatur 10 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Abschmecken.

Petersilie kleinwiegen.

Suppe mit jeweils zwei Knödeln in zwei Suppenteller geben.

Mit Petersilie bestreuen.

Servieren. Guten Appetit!

---

## Kohl - Suppe



Leckere, würzige Suppe

Der Blumenkohl, den ich gekauft hatte, hatte eine Menge Blätter mit Strünken.

Es war mir zu schade, diese einfach wegzuerwerfen.

Also habe ich sie einfach kleingeschnitten und in Gemüsefond gegart.

Da es sich ja um Bestandteile eines Kohlkopfes handelt, darf ich diese Suppe ruhig als Kohl-Suppe bezeichnen.

Übrigens, die Blätter und Strünke nicht komplett fein pürieren, damit man bei der Suppe noch etwas zu kauen hat.

Da ich frische Lorbeerblätter verwende, kann man diese ruhig mit fein pürieren.

Für 2 Personen

- Blätter und Blattstrunke eines Blumenkohls
- 1

[Gemüsefond|<https://www.nudelheissundhos.de/2015/05/26/gemuesefond/>]

- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 5 frische Lorbeerblätter
- vegane Sahne
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 1 Std.

Petersilie kleinwiegen.

Blätter und Strünke kleinschneiden.

Fond in einem Topf auf dem Herd erhitzen.

Blätter und Strünke dazugeben.

Lorbeerblätter ebenfalls dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Eine Stunde bei geringer Temperatur zugedeckt köcheln lassen.

Suppe mit dem Pürrierstab fein pürrieren, dabei noch einige Stücke grob belassen.

Abschmecken.

In zwei tiefe Suppenteller geben. Mit Sahne und Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

---

# Asiatische Nudelsuppe

Ich wollte vor etwa 16 Jahren aus privaten Gründen von Hamburg nach Düsseldorf umziehen. Also habe ich ein viertel Jahr in Düsseldorf gelebt, um dort eine feste Wohnung und einen Job oder Aufträge zu finden. Meine Wohnung in Hamburg habe ich sicherheitshalber beibehalten. Der Plan hat sich dann doch wieder zerschlagen und ich bin nach Hamburg zurückgekehrt.

In Düsseldorf, das den höchsten Anteil an in der Stadt lebenden Japanern und auch japanischen Firmen in Deutschland hat, habe ich sehr oft in einem preiswerten, aber guten, japanischen Restaurant gegessen. Besonders gut geschmeckt hat mir damals die japanische Nudelsuppe.

Dies ist meistens eine helle Gemüsesuppe mit Reismudeln. Dazu kommen diverse frisch zubereitete Zutaten noch obenauf auf die Suppe. Diese Suppe isst man mit Löffel und Stäbchen. Mit dem Löffel isst man die Brühe. Und mit den Stäbchen isst man die Reismudeln und die anderen Zutaten in der Suppe.

Übrigens wird beim Essen solcher Suppen gut und laut geschlürft. In Asien ist dies – im Gegensatz zu westlichen Tischgebräuchen – Usus, man signalisiert damit als Gast dem Gastgeber oder Koch, dass das Essen schmeckt. Auch Rülpsen gehört in Asien zum guten Ton.

Ich habe mir eine Anleihe an diesen japanischen Suppen genommen und wollte eine ähnliche Suppe zubereiten. Aber dies ist mir wirklich nur bedingt gelungen. Und sie eine japanische Nudelsuppe zu nennen, wäre wirklich zuviel des Guten. Kein Japaner würde dem zustimmen.

Als erstes habe ich für die Brühe zwei Konservendosen mit Asia-Suppe, genauer indonesische Bihunsuppe, verwendet. Verlängert habe ich diese Suppen mit selbst zubereitetem, tiefgefrorenem Gemüsefond.

Zumindest die Reismudeln habe ich mit meiner Nudelmaschine selbst frisch hergestellt und zubereitet. Ich habe dafür Mittelkornreis verwendet, den ich in meiner Getreidemühle fein gemahlen habe. Dazu kamen Eier und Wasser. Leider sind mir die Reismudeln dann trotz meiner Bemühungen um frische Zutaten doch nicht gelungen. Die Reismudeln aus der Nudelmaschine waren hervorragend. Nach dem Garen in der Brühe in der Mikrowelle zerfielen die Nudeln jedoch wieder zu Nudelteig. Schade.

Wenn Sie also frische Nudeln zubereiten, wählen Sie als Zutat Hartweizengrieß oder Weizenmehl. Oder verwenden Sie industriell gefertigte Reismudeln aus der Packung.

Zumindest die weiteren Zutaten, die normalerweise auf eine Nudelsuppe kommen und eben einfach obenauf gelegt werden, waren weitestgehend frisch: Sojabohnensprossen, Schweinebauch, Seetang, Mu-Err-Pilze und ein Spiegelei.

Geschmeckt hat die Suppe mäßig. Sie ist in keiner Weise mit einer japanischen Nudelsuppe zu vergleichen. Und leider sind auch die Foodfotos nicht wirklich gelungen.

Aber es war einen Versuch wert. Und zeigt zumindest, dass man solch eine Suppe auch in der Mikrowelle zubereiten kann. Das nächste Mal gehe ich für eine solch gute Suppe dann doch lieber in ein gutes, japanisches Restaurant, von denen es in Hamburg auch einige gibt.

[amd-zlrecipe-recipe:1146]

---

# Geröstete Ente



Seealgen-Suppe

Und auf dem gleichen Spaziergang heute am Sonntag habe ich nicht nur unterwegs ein Bier gezischt, sondern auch einen kleinen Umweg zu einem Lieferservice und Mitnehm-Imbiss gemacht.

Es ist sicherlich das erste Mal seit etwa 5 Jahren, dass ich wieder einmal in einem Restaurant essen war bzw. einen Lieferservice, hier besser den Mitnehm-Imbiss, in Anspruch genommen habe. Im „Hong Kong Wok“ in Hamburg-Marienthal.

Eigentlich wollte ich im Imbiss selbst auch direkt essen, nur klappte dies zeitlich nicht mehr so recht, so dass ich mich entschied, das Gericht mit nach Hause zu nehmen und dort zu essen.

Als Vorspeise gab es eine Seealgen-Suppe. Und als Hauptspeise geröstete Ente mit verschiedenem Fleisch, Gemüse und Reis.

Bei der Suppe weiß ich nie so recht, ob der Koch des Imbisses die Brühe einmal am Tag selbst aus frischen Zutaten

zubereitet. Oder ob dies eine Instant-Brühe ist wie die Brühe aus einem deutsche Gemüsebrüh-Pulver vom Discounter. Denn die Brühe, die er verwendet, wird vermutlich für fast alle Suppen als Grundlage verwendet, so z.B. auch für eine Wantan-Suppe. Die Brühe, die als Basis der Suppe verwendet wird, steht in einem großen Topf auf dem Herd, jedoch werden einfach unterschiedliche Zutaten für einige Minuten darin in einem Sieb nur kurz gegart.



Ente, verschiedenes Fleisch, Gemüse und Reis

Die Hauptspeise war gut, aber nicht überwältigend. Aber sie hat gut geschmeckt. Es ist doch wirklich mal etwas anderes, wenn man sich selbst nicht überlegen muss, was man kochen will, und dies dann nicht auch selbst zubereiten muss. Es ist nett, dies einmal jemand anderen machen zu lassen, sich sozusagen im Sessel zurücklehnen kann und eben bekochen lässt.

So habe ich auf diese Weise meinen Restaurantgang an meinem Geburtstag im Juli nachgeholt. Damals wollte ich ursprünglich zu einem großen Restaurant in meinem benachbarten Stadtteil mit einem großen Biergarten gehen, dort essen und einige Bierchen zischen. Damals habe ich dies jedoch aus bestimmten Gründen verschoben. Und heute einfach nachgeholt.

---

# Thai-Suppe

Eine einfache, asiatische Suppe. Die ich mit original asiatischen Zutaten zubereite.

Für die Brühe verwende ich selbst zubereiteten Gemüsefond.

[amd-zlrecipe-recipe:701]

---

# Muttertags-Menü

Ein Muttertags-Menü. Das ich hier sehr verspätet – etwa 4 Monate – nachreiche. ☐

Eine Suppe. Eine Hauptspeise. Und ein Convenience-Produkt als Nachspeise.



## Pansensuppe

Eine Pansen-Suppe habe ich schon einmal zubereitet und hier im Foodblog veröffentlicht. Allerdings eine türkische Pansen-Suppe, die ich mit einem Eigelb legiert habe. Diesmal bereite ich eine andere Pansensuppe mit Gemüsefond zu. Ich verfeinere sie noch etwas mit Suppennudeln.

Als Hauptspeise gibt es einfach nur Frikadellen. Da ich aber pro Person 500 g Rindfleisch für die Frikadellen verwende, ist dies zusammen mit zwei großen Zwiebeln und zwei Eiern doch schon eine ganze Menge und kommt ohne Beilagen aus. Ich serviere nur einen Klecks scharfen Senf dazu.



Leckere Frikadellen

Als Nachspeise gibt es einfach ein Eis als Convenience-Produkt aus dem Tiefkühlfach meines Discounters.

[amd-zlrecipe-recipe:407]

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Packungen Eis (à 500 g)

Für den Nachtisch:

Servieren Sie jeweils ein Eis aus der Packung.

Guten Appetit!

---

# Pansenpüree-Suppe

Ich habe das Rezept für die Leberpüree-Suppe nochmals variiert.

Und habe diesmal eine Pansenpüree-Suppe zubereitet.

Zum Verfeinern der Suppe wähle ich Weißwein-Essig und Weißwein, da diese besser zum hellen Pansen passen.

Das Ganze ergibt eine sehr schmackhafte Suppe.

Als weitere Variation habe ich diesmal pochierte Eier zubereitet und in die Suppe gegeben, damit diese ein wenig gehaltvoller wird.

Der Pansen, der verwendet wird, sollte schon vorbereitet, also etwa 3–4 Stunden in Gemüsfond vorgegart sein.

[amd-zlrecipe-recipe:300]

---

# Hodenpüree-Suppe

Ich habe das Rezept für die Leberpüree-Suppe nochmals variiert. Denn ich hatte noch einen Bullen-Hoden vorrätig. Also habe ich eine Hodenpüree-Suppe zubereitet.

Da bekommt der Ausdruck „gequirelte Eier“ doch gleich wieder eine neue Bedeutung.

Im nachfolgenden zwei Fotos des Bullen-Hodens. Tja, Männer, da bekommt Ihr mal einen Begriff davon, wie groß sie sein müssen.

□

Ich habe alternativ zur Leberpüree-Suppe anstelle von Rotwein

und Rotwein-Essig einfach Weißwein und Weißwein-Essig verwendet, da diese doch eher zu dem hellen Drüsengewebe des Bullen-Hodens passen.



Tiefgefrorener Bullen-Hoden

Bullen-Hoden sind wie Leber und Niere reines Drüsengewebe, haben aber auch eine harte Haut, die nicht mitgegessen werden kann und daher vor der Zubereitung entfernt werden muss.



Enthäutet und das reine Drüsengewebe

[amd-zlrecipe-recipe:293]

---

## 3-gängiges Kürbis-Menü



Leckere Suppe



Leckere Reibemuchen



Leckere Tarte

Passend zur herbstlichen Jahreszeit und dem zu dieser Zeit gängigen Gemüse bereite ich ein 3-gängiges Menü zu, für das ich drei Male Kürbis verwende.

Ein mehrgängiges Menü zuzubereiten ist etwas ungewöhnlich für mein Foodblog, da ich nur sehr selten Rezepte für solche mehrgängigen Menüs veröffentliche.

Für dieses mehrgängige Menü für zwei Personen benötigt man ungefähr zwei mittelgroße Kürbisse. Ich verwende Hokkaido-Kürbisse, denn bei diesen kann man die Schale mit verwenden.

Als Vorspeise gibt es ein leckeres Kürbis-Süppchen, verfeinert mit gemahlenem Ingwer und Sahne.

Als Hauptgang Kürbis-Reibekuchen, die ich einfach so ohne Beilage serviere, denn das Menü hat ja immerhin drei Gänge.

Und beim Dessert greife ich auf eine Kürbis-Tarte zurück, wie ich sie vor einigen Tagen schon einmal gebacken habe. Nur bereite ich sie dieses Mal, da ich sie als Dessert serviere, süß, also mit Zucker, zu.

[amd-zlrecipe-recipe:242]

---

## **Gazpacho Andalus**



## Eine kalte Suppe im Sommer

Gazpacho Andaluz ist ein traditionelles Sommergericht aus dem Süden Spaniens. In einer der heißesten Regionen der Welt, im spanischen Andalusien, werden die Suppen zur Abkühlung kalt serviert.

Gazpacho Andaluz – ein Salat als Getränk zum Abkühlen. In einem kleinen Café mit nur wenigen Tischen am Straßenrand stand ein braun gebräunter katalanischer Kellner in seinem weißen Shirt und einer Zigarette in der Hand angelehnt an der mittelalterlichen Eingangstür, um das Geschehen seiner Gäste zu beobachten, als plötzlich eine junge Frau ihn ansprach und ein Glas Weißwein bestellte und dazu einen Teller Gazpacho Andaluz. Für einen kurzen Augenblick geblendet von der schönen Gestalt dieser Person war ich umso mehr überrascht, als der Kellner ihr mit einem breiten Lächeln einen Teller mit einer sehr dünnflüssigen Suppe servierte und die Begeisterung in ihren Augen nicht zu übersehen war. Es roch nicht nur gut, sondern sah auch sehr gesund und vitaminreich aus. Da ich wissen wollte, was sich hinter diesem Gericht verbirgt und ich den Namen noch mehr oder weniger im Kopf behalten habe, googelte ich mit meinem Handy danach und stieß nach nur kurzer Recherche auf das Rezept dieses Mahls. Ich fand heraus, dass

dieses Gericht in Andalusien, im Süden Spaniens, seinen Ursprung hat. Die kalte Suppe aus ungekochtem Gemüse wird zubereitet, um die extreme Sommerhitze des Gebiets auf eine delikaten Art zu überstehen. Heute ist es ein weit verbreitetes Traditionsgericht, und wird in Regionen wie Sevilla und der Costa del Sol bis Cadaques und San Sebastián sowie in Portugal auf dem Tisch serviert. Es ist auch in Kalifornien populär geworden, welches Iberias mediterranes Klima teilt und wo die Zutaten der Suppe in der Natur reichlich vorhanden sind.

Wesentlicher Bestandteil dieses Gerichts sind Tomaten. Für viele Speisen sind Tomaten einer der Hauptzutaten. Generell geben Gemüsegerichte einem das Gefühl, mit dieser Mahlzeit nichts falsch zu machen. Und so ironisch es auch klingen mag, nutzen sehr viele Online-Casino Anbieter bei ihren Slots Symbole mit Bildern von Gemüse oder Obst. Eine genauere Übersicht dazu bietet das Online Casino Schweiz.

Klassische Hauptzutaten für das Gazpacho Andaluz sind neben den roten saftigen Tomaten Weißbrot, grüne Paprika, Salatgurken, Knoblauch, Olivenöl, Essig, Salz und Wasser. Gepaart mit einem passenden Getränk kann eine große Schüssel [Gazpacho](#) während der heißen Sommertage zumindest teilweise für eine Erfrischung sorgen.

Die Zubereitung ist sehr einfach: Das Gemüse und das Brot werden mit Wasser und Olivenöl püriert, dann mit Essig, Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Die Konsistenz variiert von einer sehr dünnflüssigen Suppe bis zu einer etwas dickflüssigeren Variante.

### **Zutaten:**

- 5 Tomaten
- 1 große Gurke
- 1 große grüne Paprika
- 1/2 Zwiebel (vorzugsweise roter Torpedo)

- 1 Knoblauchzehe
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 3 Esslöffel Rotweinessig
- 2 Teelöffel Salz
- 2 1/2 Tassen Wasser

Garnituren (wie gewünscht): Gurken, Paprika (alle Farben), Zwiebeln, Avocado, Sellerie, Schnittlauch, Petersilie, Croutons, hartgekochte Eier, Schinken

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

---

## Hirn-Suppe

Hier bereite ich eine Hirn-Suppe zu. Da es immer noch etliche Bedenken gibt, wegen BSE ein Rinder-Hirn zuzubereiten, verwendet man eben einfach ein Kalbs-Hirn. Oder wie in diesem Fall, ein Schweine-Hirn.

Hirn muss für bestimmte Hirn-Gerichte etwas vorbereitet werden. Normalerweise bereitet man es im Ganzen vor und blanchiert es etwa 15 Minuten in nur noch siedendem Gemüfefond. Da ich das Schweinehirn ja in Fleischfond für eine Suppe zubereite, ist dies jedoch nicht notwendig.

Da die einzige Zutat in dieser Suppe „Fleisch“ ist, also eine Innereie, verwende ich für die Suppe einen kräftigen Fleischfond.

Das Hirn in der Suppe schmeckt einfach köstlich.

Dazu passt eine frische Schrippe oder etwas Baguette.

## Kalbshirn-Suppe



Sehr schmackhafte Suppe

Das erste Gericht mit Kalbshirn, das ich zubereite, ist eine Kalbshirn-Suppe.

Das Kalbshirn sollte vorher, wie in meinem letzten Beitrag geschrieben, schon etwas vorbereitet sein.

Ich gehe bei diesem Rezept und auch bei der vorherigen Zubereitung ausnahmsweise einmal nach einem Kochbuch, und zwar nach „[Das Kochbuch der verpönten Küche](#)“ von Wolfram Siebeck. Das Buch ist sehr schön, aufwändig gestaltet und produziert und enthält sehr viele schöne Rezepte zu Innereien. Sehr

empfehlenswert.

Da die einzige Zutat in dieser Suppe „Fleisch“ ist, also eine Innereie, verwende ich für die Suppe einen kräftigen Fleischfond.

Dazu passt etwas Baguette.

### **Zutaten für 2 Personen:**

- 800 ml Fleischfond
- 175 g Kalbshirn
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Petersilie

### **Zubereitungszeit:** 5 Min.

Das vorbereitete Kalbshirn in grobe Stücke zerschneiden. Petersilie kleinwiegen.

Fond in einem Topf erhitzen und Kalbshirnstücke darin 5 Minuten etwas garen und erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Suppe in zwei tiefe Suppenteller geben. Mit frisch geriebenem Muskat würzen. Mit Petersilie garnieren. Servieren. Baguete dazu reichen.