

Haschee in Kornbrand-Tomaten-Salbei-Sauce mit schwarzen Reismudeln



Leckerer Haschee

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Schweine-Hackfleisch
- 25 Cherrydatteltomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 15 g frischer Salbei (1 Packung)
- Vin de Pays
- 50 ml Kornbrand
- rosenscharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

- Zucker
- 250 g schwarze Reismudeln
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.



Außergewöhnlich gute, würzige und schmackhafte Sauce

Zubereitung:

Lauchzwiebeln und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Cherrydatteltomaten vierteln. In eine Schale geben.

Stiele des Salbei entfernen.

Öl in einem Topf erhitzen und Lauchzwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Hackfleisch dazugeben und mit anbraten. Tomaten dazugeben. Ebenfalls Salbeiblätter hinzugeben. Mit einem guten Schluck Rotwein ablöschen. Kornbrand dazugeben.

Mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles vermischen und zugedeckt bei gringer Temperatur 2 Stunden schmoren. Danach Sauce abschmecken.

Kurz vor Ende der Schmorzeit Nudeln in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 8 Minuten garen. In ein Nudelsieb geben und Kochwasser abschütten. Auf zwei tiefe Nudelteller verteilen. Haschee mit viel Sauce großzügig darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Schweinebauch-Zwiebel-Gulasch auf Tortiglioni in dunkler Sauce mit Szechuanpfeffer, Koriander, Estragon und Zitronengras



Viele verschiedene Aromen

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Scheiben Schweinebauch
- 2 große Gemüsezwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 orange Peperoni
- 15 Cherrydatteltomaten
- 200–300 ml Vin de Pays
- 1 Stängel Zitronengras
- 1 TL Szechuanpfeffer
- 1 TL Korianderkörner
- 1 TL getrockneter Estragon
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- Cayennepfeffer
- Salz
- Zucker
- 350 g Tortiglioni
- Sesamöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.



Schlotzig und süffig

Zubereitung:

Schweinebauchscheiben längs halbieren, dann quer in kurze, schmale Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Gemüsezwiebeln, Knoblauch und Peperoni putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben. Tomaten vierteln und in eine Schale geben.

Zitronengras quer dritteln und mit einem breiten Messer flach klopfen.

Szechuanpfeffer, Koriander und Estragon in einem Mörser fein mörsern.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin anbraten. Schweinebauch dazugeben und ebenfalls mit anbraten. Gewürze komplett dazugeben. Mit Cayennepfeffer, Salz und einer Prise

Zucker würzen. Mit dem Rotwein ablöschen. Zitronengras hinzugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren. Dann Zitronengras herausnehmen. Sauce abschmecken.

15 Minuten vor Ende der Schmorzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller geben. Gulasch mit viel Sauce großzügig darüber verteilen. Mit etwas gehacktem Grün garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Geschmorter, entbeinter Hähnchenschenkel in Rotwein- Sauce mit Kartoffelklößen



Mit sehr viel leckerer Sauce

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Hähnchenschenkel mit Rückenteil
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 400 ml Vin de Pays
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Öl

Für die Kartoffelklöße:

- [Grundrezept](#)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Schmorzeit 2

Stdn.



Entbeint und geschmort

Zubereitung:

Hähnchenschenkel mit einem scharfen, spitzen Entbeinmesser entbeinen. Fleisch auf jeweils beiden Seiten mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Hähnchenschenkel nacheinander auf beiden Seiten kross anbraten. Gemüse dazugeben und mit anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren. Danach Sauce abschmecken.

Gegen Ende der Schmorzeit Kartoffelklöße nach dem Grundrezept zubereiten.

Jeweils einen Hähnchenschenkel auf einen Teller geben. Jeweils 3 Kartoffelklöße dazugeben. Großzügig von der Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Schweine-Medallions mit dunkler Sauce und Rosenkohl

Bei Schweinefleisch zum Kurzbraten hat man die Auswahl aus Filet, das allerdings teuer ist, Nackensteaks oder Schnitzel. Dies sind die gängigen Fleischsorten vom Schwein, die sogar ein Discounter fast immer vorrätig hat.

Früher hat man Schweinefleisch fast immer ganz durchgebraten, das war die Old School, und zwar aus (fraglichen?) Hygienegründen. Heutzutage geht man jedoch immer mehr dazu über, auch Schweinefleisch – wie eben Rindfleisch – auch so zu garen, das es innen noch leicht rosé ist und somit sehr saftig.

So gehe ich auch bei diesen schmackhaften Medallions aus dem Schweinefilet vor, das ich quer in dicke Stücke schneide. Ich gare sie nur jeweils zwei Minuten kross an und bekomme dadurch Medallions, die innen medium gegart sind. Übrigens, ich habe auch schon Schweinefleisch rare zubereitet, das äußerst delikatschmeckte. Und gesundheitliche Beschwerden hatte ich dadurch auch nicht.

Ich würze die Medallions mit scharfem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und Zucker.

Die dunkle Bratensauce bereite ich aus etwas heller Soja-Sauce und Rotwein zu. Die Sauce wird noch mit etwas Mehl eingedickt.

Dazu gibt es als Beilage einfachen Rosenkohl.

Mein Rat: Wenn Sie ein noch umfangreicheres Gericht zubereiten

wollen, garen Sie noch einige Salzkartoffeln und geben Sie sie zu den Medaillons und dem Rosenkohl dazu.

Leckere Medaillons

