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]

Schweineniere-Wirsing-Rolle

Ein Experiment. Ich habe die Nieren auf allen Seiten gesalzen und gepfeffert.

Dann habe ich große Wirsingblätter genommen und jeweils etwa zur Hälfte den dicken Strunk der Blätter entfernt.

Schließlich habe ich die Nieren jeweils in zwei Wirsingblätter gewickelt, diese mit Küchengarn zusammengebunden, in Butter in der Pfanne angebraten und in Riesling gegart.

Herausgekommen ist ein leckeres Röllchen- oder eher Rollen-

Gericht, das sehr gut schmeckt.

Man kann dazu vielleicht noch Reis als Beilage servieren, aber das Gericht ist auch ohne Beilage eigentlich eine komplette Mahlzeit.

Die Nieren gelingen wirklich sehr gut, sind innen noch leicht rosé und schmecken hervorragend.

[amd-zlrecipe-recipe:916]

Gefüllte Champignons

Für dieses Gericht benötigt es zwei Packungen mit wirklich sehr großen Champignons.

Angedacht war eigentlich, zu den gefüllten Champignons noch schwarzen Reis als Beilage zu servieren.

Aber die Champignons waren dann doch ausreichend für eine ganze Mahlzeit ohne eine Beilage.

Und ich habe die Füllung genau abgepasst! Als hätte ich es vorher abgemessen oder abgewogen. Die Füllung reicht tatsächlich ganz genau für die 16 Champignons.

Dazu gibt es noch ein kleines Weißwein-Söße chen.

Und die Champignons mit der Füllung munden wirklich sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:881]

Puten-Pilz-Gulasch mit Weißwein-Sahne-Sauce und Polenta

Dieses Gulasch ist eher ein Pilz- als ein Puten-Gulasch, da ich die doppelte Menge an Champigons gegenüber der Menge an Puten-Gulasch verwende.

Die Sauce bilde ich aus einem trockenen Weißwein und Crème fraîche.

Dazu gibt es als Beilage Polenta, die ich vor einigen Wochen erst bei einem Online-Shop erstanden habe. Diese ist leider etwas flüssig geraten. Lassen Sie Polenta nach dem Garen ruhig noch eine Weile zugedeckt im Topf quellen, damit sie fester und kompakter wird.

[amd-zlrecipe-recipe:880]

Süße Reisnudeln mit Heidelbeer-Sauce

Hier habe ich einmal ein Experiment durchgeführt. Und mich bei der Website eatsmarter.de inspirieren lassen.

ich hatte Heidelbeeren gekauft, wolte aber kein Dessert oder

einen Kuchen damit zubereiten bzw. backen.

Also entschied ich mich dafür, eine süße Sauce für Pasta zuzubereiten. Allerdings ohne Chili für entsprechende Schärfe, wie ich schon des öfteren Saucen zubereitet habe.

Natürlich habe ich am Rezept von eatsmarter.de sofort diverse Änderungen vorgenommen.

Ich habe die Linguine durch asiatische Reisnudeln ersetzt. Und koche im Kochwasser der Pasta ein Kaiffirblatt mit. Anstelle Sahne und Joghurt verwende ich Crème fraîche. Für etwas mehr Flüssigkeit gebe ich Weißwein hinzu. Okay, ein trockener Weißwein dürfte nicht so geeignet sein, ein lieblicher Weißwein passt hier vermutlich besser.

Die Sauce gelingt sehr gut. Sie schmeckt hervorragend, ist süß und schmeckt nach Heidelbeeren. Am besten reduziert man sie bei der Zubereitung noch etwas.

Das Gericht schmeckt sehr gut. Es schmeckt sehr süß, also eher wie ein Dessert, von der Menge her ist es jedoch eher ein normales Hauptgericht. Mein Fazit: Pasta kann man also auch süß essen.

[amd-zlrecipe-recipe:855]

Puten-Pilz-Gulasch in süß-scharfer Sauce mit Couscous

Dieses Gulasch ist doch eher ein Pilz- als ein Puten-Gulasch, da ich die doppelte Menge an Champigons gegenüber der Menge an

Puten-Gulasch verwende. Aber es schmeckt.

Und in meinem Kühlschrank fand ich im Obst- und Gemüse-Fach doch noch tatsächlich eine große Zwetschge, die von einer Tarte oder einem Kuchen noch übrig war. Also kam ich auf die Idee, das Gulasch mit einer süßen-scharfen Sauce zuzubereiten.

Dazu gebe ich die kleingeschnittene Zwetschge in die Sauce. Und gebe noch Honig und zwei ganze, getrocknete Chili-Schoten hinzu.

Die Sauce an sich bilde ich aus einem trockenen Weißwein.

Und siehe da, die Sauce schmeckt nach dem Schmoren ungewohnt, aber doch sehr lecker.

Dazu gibt es als Beilage seit sehr langer Zeit einmal wieder Couscous, den ich vor einigen Tagen bei meinem Discounter erstanden habe.

[amd-zlrecipe-recipe:853]

Pferde-Gulasch mit Kürbis-Wurzel-Sauce und Orecchiette

Ein klassisches Gulasch. Allerdings nicht mit Rindfleisch, sondern mit Pferdefleisch zubereitet. Und auch nicht mit der gleichen Menge Zwiebeln wie Fleisch verwendet wird.

Sondern als weitere Zutaten Kürbis und Wurzeln, die gut in das Gulasch passen.

Ich variiere das Gulasch dieses Mal sogar noch, indem ich nach

dem Garen das Fleisch herausnehme, das Gemüse in der Sauce püriere und dann das Fleisch wieder zurückgebe und wieder erhitze.

Somit hat man ein Pferde-Gulasch mit einer sämigen Gemüse-Sauce.

Lecker!

Als Beilage dazu gibt es italienische Pasta, und zwar Orecchiette.

[amd-zlrecipe-recipe:850]

Muttis bestes Gericht: Nudeln, Fleisch und Sauce



Meine Mutter feiert heute ihren 90. Geburtstag. Ihr und ihrem erreichten Alter zu Ehren veröffentliche ich hier ein Gericht, das meine Mutter mir zu meinen Kinder- und Jugendzeiten sehr oft gekocht hat. Diesen Respekt muss man ihr entgegenbringen. Dieses Gericht hat mir als kleines Kind am besten geschmeckt und dessen Namen trägt auch mein Foodblog. Es sind Nudeln, Fleisch und Sauce. Nudelheissundhos, wie ich es als 1–2-jähriges Kind sagte.

Nun war dies meistens ein Gericht mit einem schönen Braten. Daher wollte ich das Gericht ursprünglich mit einer Putenoberkeule oder einem Pferdebraten zubereiten. Da ich aber noch Kürbis vorrätig und auch Pferde-Gulasch im Gefrierschrank hatte, habe ich schnell umdisponiert und ein Gulasch mit Pferdefleisch, Kürbis und Wurzeln zubereitet. Auch das ist ja „heiss“, also Fleisch.

Dazu wähle ich als Beilage Calamarata, eine Pasta-Sorte, die ich sehr gerne esse.

Und der Vollständigkeit halber kommt natürlich noch eine Sauce

hinzu, in der ich das Gulasch – wie es sich für ein gutes Gulasch gehört – sehr lange, und zwar 2 Stunden, schmore. Die Sauce bilde ich aus Fleischfond, den ich selbst zubereitet und eingefroren hatte. Und zum Verlängern der Sauce noch etwas Branciforti, ein trockener, sizilianischer Weißwein.

Fertig ist das leckere Essen, das ich gerne esse, zu ihren Ehren.

[amd-zlrecipe-recipe:844]

Calamarata mit Hackfleisch-Tomaten-Sauce

Dieses Gericht ist mir vor einigen Tagen sehr gut gelungen, mit Conchiglioni als Beilage.

Daher habe ich es hier nochmals zubereitet. Dieses Mal habe ich aber Calamarata als Beilage gewählt, ebenfalls eine gute, italienische Pasta-Sorte, die ich gerne esse.

Wiederum ein gelunges, sehr wohlschmeckendes Pasta-Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:845]

Conchiglioni mit Hackfleisch-Tomaten-Sauce

Zuerst war ein Pasta Asciutta angedacht, mit viel Hackfleisch und Tomatenmark.

Dann entschied ich mich für dieses Gericht und wollte darin den vollen Tomaten-Geschmack haben.

Also griff ich sowohl zu geschälten Tomaten in der Dose als auch zu eingelegten und zu getrockneten Tomaten.

Dazu als Beilage Conchiglioni, eine meiner Lieblings-Pastasorten.

Das Ergebnis ist ein rundum gelungenes und sehr wohlschmeckendes Pasta-Gericht.

Mit original italienischer Pasta und einer sehr guten Hackfleisch-Tomaten-Sauce.

[amd-zlrecipe-recipe:846]

Blumenkohl-Creme-Suppe

Eine vegane Suppe. Aus der Hauptzutat Blumenkohl.

Die leichte Brühe bilde ich mit Weißwein und selbst zubereitetem Gemüsefond.

Die Suppe wird deswegen cremig, weil ich den gekochten Blumenkohl mit dem Pürierstab fein püriere. Ich benötige daher keine Crème fraîche oder Sahne, um die Suppe cremig zu erhalten.

Wer die Suppe etwas flüssiger haben möchte, gibt eben einfach mehr Fond dazu.

Mein Rat: Bitte unbedingt vor dem Servieren mit frisch geriebenem Muskat garnieren.

[amd-zlrecipe-recipe:840]

Schweine-Gulasch mit Wurzel-Spaghetti in Weißwein-Sahne-Sauce

Ein Gulasch. Aus Schweinefleisch. Verfeinert mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch. Und einer Portion eingelegter, entkernter, grüner Oliven.

Gewürzt mit frischem Rosmarin und Thymian. Und Salz, Pfeffer und einer großen Prise Zucker.

Die Sauce bilde ich aus Chardonnay und Sahne.

Als Beilage habe ich Julienne aus Wurzeln zubereitet. Und sie kurz in kochendem Wasser gegart. Und ich serviere sie einfach als Wurzel-Spaghetti.

Probieren Sie das doch einmal aus. Einfach ein beliebiges, festes Gemüse. Daraus mit dem Julienne-Schäler Julienne

zubereiten. Und wie Spaghetti garen und servieren.

[amd-zlrecipe-recipe:833]

Champignon-Risotto

Ich gebe Ihnen den Rat mit auf den Weg: Seien Sie mutig! Und kreativ und kreieren Sie Ihre eigenen Gerichte. Einige werden gelingen und schmecken hervorragend. Andere wieder werden nicht so gut gelingen, schmecken vielleicht nicht gut und werden daher eben nicht mehr zubereitet. Aber diejenigen, die gut gelingen, können sie dann in Ihren monatlichen Speiseplan mit aufnehmen.

Dieses Mal habe ich ein original italienisches Gericht zubereitet. Geplant waren eigentlich Steinpilze als Zutat, diese hatte ich allerdings nicht erhalten. Also habe ich einfach ein wenig kreiert und dafür Champignons verwendet. Es schmeckt hervorragend. Und ist sogar vegan. Wenn Sie auf den Parmesan verzichten. Anstelle Butter verwenden Sie eben Margarine.

Einige der italienischen Lebensmittel habe ich bei einem tollen Online-Shop im Internet bezogen, der erstklassige italienische Produkte anbietet. Ich habe neben dem Risotto-Reis noch andere, herrliche, italienische Produkte bezogen, darunter anderen Reis, Pasta, Olivenöl und erstklassischen Balsamico-Essig, nicht diese nicht zu empfehlende Balsamico-Creme, die mancherorts angeboten wird.

Ein Manko hat der Online-Shop aber doch. Er bietet auch Brühpulver und -würfel für die Zubereitung von Gerichten an.

Zwar von einer vermutlich guten italienischen Marke. Aber das wäre dann in etwa so, wie wenn man mit den guten italienischen Produkten und Brühpulver oder-würfel von deutschen Herstellern wie Maggi oder Knorr ein leckeresGericht zubereiten will. Da sollte sich der Betreiber des Online-Shops doch noch einmal überlegen, diese Produkte aus dem Shop zu nehmen.

Alle anderen italienischen Produkte sind aber von allererster Qualität und sehr gut. Kein Wunder also, dass der Online-Shop das Motto hat: „Wir sind Italien!“ Das passt auf alle Fälle. Ich kann daher den Shop und deren Produkte sehr empfehlen.

Übrigens, auch die Weine sind hervorragend, auch wenn ich sie, da ich keinen Alkohol trinke, nicht trinke, sondern nur zum Kochen verwende. Aber was sagt ein schöner Köche-Spruch: „Verwende den Wein zum Kochen, den Du später auch beim Essen zum Trinken zu den Gerichten servierst!“

Beim Risotto scheiden sich übrigens die Geister. Die einen sagen, es ist gute Handwerks-Arbeit, so dass man in mehreren Durchgängen jeweils Fond dazugibt und es unter ständigem, sicherlich 20-minütigem Rühen zubereitet. Andere wiederum sagen, es geht auch einfacher, gießen den Fond komplett beim ersten Mal hinzu und lassen das Risotto einfach bei geringer Temperatur ohne Rühren Garen.

Nun, ich ziehe erstere Methode vor.

Und siehe da, das Risotto gelingt hervorragend und ist herrlich schlotzig. Auch der anfangs hinzugegebene Wein ist beim Essen im Gericht noch zu schmecken. Und der selbst zubereitete Gemüsefond gibt seine eigene Würze an das Risotto ab.

Beachten Sie auch, ein Risotto muss schlotzig gelingen. Es darf nicht zu flüssig sein wie eine Reis-Suppe. Und nicht zu fest wie zum Beispiel eine Polenta.

Also alles im allem ein hervorragendes Risotto, das wieder

zubereitet wird.

[amd-zlrecipe-recipe:819]

Hähnchenschenkel mit Sellerie-Zwiebel-Gemüse

Bei den Hähnchenschenkel greife ich ja, wie schon des öfteren hier erwähnt, gern zu den Schenkeln mit Rückenstück. Man hat einfach etwas mehr Fleisch zu essen.

Ich gare die Schenkel in einer Weißwein-Sauce in einer Pfanne mit Deckel, und zwar genau die aus Erfahrung ermittelten 15 Minuten. Dann sind die Schenkel gut durchgegart, aber innen leicht rosé und noch sehr saftig.

Für die Beilage gebe ich die letzten 5 Minuten des Garens das Gemüse zu den Schenkel und gare sie noch mit.

Dann kommen die Schenkel auf zwei Teller.

Währenddessen verfeinere ich die Weißwein-Sauce noch mit Rama Cremefine – alternativ kann man auch Crème fraîche verwenden –, würze das Gemüse und schmecke die Sauce ab.

Die Schenkel schmecken sehr lecker, das Gemüse auch und die Sauce ist wirklich exzellent würzig.

[amd-zlrecipe-recipe:821]

Hähnchenmägen-Champignons-Ragout mit Reisnudeln

Hähnchenmägen kann man nur lange schmoren. Es ist sehr festes Muskelfleisch, das sich zum Kurzbraten schon gar nicht anbietet. Und auch kurzes Schmoren von 30 Minuten oder 1 Stunde reicht meistens nicht aus.

Also habe ich die Mägen zusammen mit Champignons und Tomaten in einer Riesling-Sauce ganze 3 Stunden geschmort. Dann ist das Fleisch herrlich zart.

Und mit den vielen Gewürzen gelingt eine wunderbar schmackhafte und würzige Sauce.

Als Beilage dazu habe ich einmal etwas exotisch Reisnudeln gewählt, diese in Spaghetti-Form.

Man könnte das Gericht also auch als Reis-Spaghetti-Gericht bezeichnen.

[amd-zlrecipe-recipe:815]

Mit Hähnchenbrustfilet gefüllte Spitzpaprika

Eine kleine Kreation.

Man benötigt dazu als erstes zwei sehr große oder auch lange Spitzpaprika.

Dann Hähnchenbrustfilets.

Schließlich einige frische Kräuter wie Rosmarin und Thymian.

Dann noch Mozzarella zum Überbacken.

Und last but not least einen guten Riesling, um eine kräftige, würzige, leckere Weißwein-Sauce zu erstellen.

Dieses Gericht ist einfach. Und auch ausreichend für eine Mahlzeit. Beilagen benötigt es nicht.

Mein Rat: Das einzige, auf das man achten muss, ist das folgende. Der Mozzarella schmilzt natürlich nicht nur, sondern er tropft dann auch auf den Pfannenboden herunter. Beim Garen und eventuellen Reduzieren der Sauce kann daher der Käse am Pfannenboden anbrennen und ergibt eine kräftige schwarze Kruste. Das sollte man vermeiden.

[amd-zlrecipe-recipe:814]