

Ochsenziemer-Ragout mit Tomaten und Bandnudeln

Sie wissen, was ein Ochsenziemer ist? Es ist der Penis eines Ochsens. Und er ist etwa einen halben Meter lang. Größere Tiere, größere Geschlechtsteile. Sie fragen sich, warum in aller Welt man so etwas zubereiten sollte? Es folgt zumindest einmal dem nachhaltigen und somit ökologischen Prinzip, von einem Tier möglichst alles zuzubereiten und möglichst alles zu essen. Damit auch das ganze Tier verwertet wird. Und nicht nur das Filetsteak und das Rumpsteak. Das ist meines Erachtens ein wichtiges und sehr lobliches Prinzip, dem ich in bestimmten Abständen auch gerne folge und Ungewohntes kuche.



Leckeres Ragout

Ein Ochsenziemer ist aber so mit die härteste und festeste Zutat, die ich in der Küche kennen. Vermutlich kommen nur Innereien oder Fleisch ihm gleich, wenn sie festen und harten Knorpel enthalten. Wie zum Beispiel Schweineohren, -füße oder

-schwänze.

Aber man kann einen Ochsenziemer selbst mit einem großen, guten und sehr breiten Küchenmesser eines Traditionsherstellers fast nicht schneiden. Und ich habe wirklich das beste und schärfste Messer in meiner Küche genommen, das ich zur Verfügung habe.

Längs den Ochsenziemer zu zerteilen, dann nochmals vierteln und dann quer kleinschneiden, um kleine Teile für ein Ragout zu bekommen, fiel weg.

Ich habe schließlich den Ochsenziemer quer in dünne Scheiben geschnitten. Und diese dann nochmals jeweils in eine halbe Scheibe zerteilt. Das war dann klein genug.

Aber auch ein Ochsenziemer kann einem vierstündigen Schmoren nichts entgegensetzen, da hat auch er keine Chance. Nach dem Schmoren sind die Ochsenziemerstücke weich und schmackhaft, haben aber eine gallertartige Konsistenz. Zumindest ist aber das Ragout lecker und man kann die Innereienstücke leicht verspeisen.



Auf dem obigen Foto sehen Sie eine schmale Scheibe eines Ochsenziemers, also ein Querschnitt durch das beste Stück eines Ochsen. Oben sehen Sie die Harnröhre. Darunter in einem weißen Kreis der Schwellkörper. Und darin notwendigerweise hier ein Blutgefäß, es können aber auch einmal zwei Blutgefäße sein. Und wie ich oben erwähnte, das ist sehr schwer zu schneiden.

Zum Ragout kommt noch etwas Gemüse. Und zwar Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch. Dann viele Minirispettomaten, die dem Ragout Flüssigkeit für die Sauce liefern und es etwas tomatig machen.

Und die Sättigungsbeilage sind deutsche Bandnudeln.

Für 2 Personen:

- 1 Ochsenziemer (etwa 650 g)
- 2 Zwiebeln

- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 10 Minirispentomaten
- 500 ml Gemüsefond
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- scharfes Paprikapulver
- 350 g Bandnudeln
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 4 Std.



Mit schönen Bandnudeln

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

Ochsenziemer mit einem großen, scharfen Messer quer in dünne Scheiben schneiden. Diese wiederum in zwei halbe Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Öl in einem Topf erhitzen. Ochsenziemerstücke darin einige Minuten für Röststoffe kross anbraten. Herausnehmen und in die Schüssel zurückgeben.

Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch in heißen Öl glasig dünsten. Ochsenziemerstücke wieder dazugeben. Tomaten im Ganzen dazugeben. Mit dem Gemüsefond ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und einer Prise Zucker würzen. Alles vermischen und zugedeckt bei geringer Temperatur vier Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Garzeit Bandnudeln in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen.

Sollten die Tomaten beim Schmoren nicht zerfallen und etwas verkocht sein, diese mit einem Stampfgerät zerdrücken und mit der Sauce vermischen. Sauce des Ragouts abschmecken.

Nudeln auf zwei tiefe Teller verteilen.

Ragout mit viel Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Kochwurst mit Wirsinggemüse

Ein schnelles Rezept für ein winterlich und durchaus nordisches Gericht? Mit zur Jahreszeit und Saison passendem Gemüse mit viel Wirsing? Und dann auch noch einige leckere, würzige Kochwürste dazu?



Norddeutsches Gericht

Kochen Sie es nach. Das Gericht ist in 10 Minuten vorbereitet. Und in ebenfalls 10 Minuten gegart. Schneller bekommen Sie solch ein typisch norddeutsches Gericht , das normalerweise eher mit Grünkohl zubereitet wird, nicht zubereitet.

Der Wirsing wird nach dem Garen noch kurz in der Butter geschwenkt und mit den glasigen Zwiebeln vermischt. Die Zwiebeln runden das Gemüse noch deutlich ab und geben einen gewissen Schmelz an das Gemüse.

Für 2 Personen:

- 6 Kochwürste (600 g)
- 10 Blätter Wirsing
- 2 Zwiebeln
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Butter

- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Sehr leckeres Gemüse
Petersilie kleinschneiden.

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

Bei den Wirsingblättern den dicken, weißen Strunk jedes Blattes abschneiden. Dann die Blätter einmal halbieren und dann quer in kurze, feine Streifen schneiden.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Wirsing darin 10 Minuten garen. Nach 5 Minuten Kochwürste dazugeben und kurz mitgaren und erhitzen.

Parallel dazu Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten.

Wirsing mit dem Schaumlöffel aus dem Kochwasser heben, zu den

Zwiebeln geben und kurz in der Butter schwenken. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Jeweils drei Würste auf einen Teller geben.

Gemüse dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Gebratene Spitzpaprika mit Champignonsgemüse

Hier ein einfaches, veganes Rezept. Vegane Gerichte bereite ich zwar selten, aber doch auch ab und zu zu.



Kross gebraten

Es fehlt zwar sicherlich die Raffinesse von umfangreicheren veganen Gerichten. Wie ich deren Zubereitung in diversen Kochsendungen gesehen habe. Aber hier verwende ich einfach Gemüse ohne Fisch und Fleisch und sonstige tierische Zusatzprodukte. Und zaubere eben so gut es geht und vor allem mit den mir zur Verfügung stehenden Möglichkeiten – und vor allem Gewürzen – doch ein leckeres, veganes und tierfreies Gericht.

Für 2 Personen:

- 4 rote Spitzpaprika
- 1 kg braune Champignons
- 2 Zwiebeln
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- scharfes Paprikapulver
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.



Schönes Farbenspiel
Petersilie kleinschneiden.

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

Champignons in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Öl in einer großen Pfanne mit Deckel erhitzen, Spitzpaprika ungeputzt im Ganzen anbraten und zugedeckt einige Minuten braten.

Parallel dazu Öl in einer zweiten großen Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Champignons darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und einer Prise Zucker würzen. Petersilie dazugeben und untermischen. Abschmecken.

Spitzpaprika ab und zu wenden und kräftig auf allen Seiten braten. Es dürfen sich gern dunkle Stellen mit Röstspuren zeigen.

Jeweils zwei Spitzpaprika auf einen Teller geben. Champignons darum herum verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Gefüllte Zucchini

Zucchini kennt man ja gut aus einer italienischen Zubereitung als Gemüse, kleingeschnitten zusammen mit Aubergine, Tomate, Zwiebel, Knoblauch und etwas italienischen Küchenkräutern. Bekannt auch unter dem Namen Ratatouille.



Schön im Backofen überbacken

Aber Zucchini bieten sich auch sehr gut dazu an, sie einfach nur längs zu halbieren und mit einem Esslöffel auszuhöhlen und auszuschaben. Und sie dann mit einer leckeren Füllung aus Hackfleisch, Zwiebel, Knoblauch und Schnittlauch zu füllen,

mit einigen Scheiben Hartkäse zu belegen und im Backofen zu backen.

Sehr einfach, sehr kompakt, das Gericht kommt ohne weitere Sättigungsbeilagen aus und es ist auch sehr schnell zubereitet und gebacken.

Heben Sie möglichst einen Teil des ausgegratzten Fruchtfleischs der Zucchinis auf, schneiden Sie es sehr klein und mischen Sie es unter die Hackfleischmischung. Vermutlich können die ausgekratzten Zucchini mehr Füllung vertragen, als Hackfleisch & Co. an Masse aufbringen.

Wichtig ist auch, dass Sie zum einen die ausgekratzten Zucchinihälften innen leicht salzen. Und zum anderen die Hackfleischmischung sehr gut würzen. Am besten bieten sich Salz, schwarzer Pfeffer und eine Prise Zucker an. Und sehr viel scharfes Paprikapulver, das der Füllung Würze und auch etwas Schärfe verleiht, die man beim Genießen der gefüllten Zucchini leicht auf der Zunge im Hintergrund spürt.



Mit leckerer, würziger Füllung
Das Gericht gelingt wirklich sehr gut und die Zucchinihälften mit der überbackenen Füllung schmecken wirklich vorzüglich.
Ich war wirklich sehr überrascht darüber, wie gut das Gericht doch gelingt.

Für 2 Personen:

- 2 große Zucchini

Für die Füllung:

- 250 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 5 Knoblauchzehen
- eine Portion frische Schnittlauch
- Zucchinifleisch nach dem Ausschaben
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- scharfes Paprikapulver

Zum Überbacken:

- 6 Scheiben Hartkäse

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen bei 180 °C Umluft 20 Min.

Zucchini putzen und längs halbieren.

Mit einem Esslöffel vorsichtig das Fruchtfleisch herausheben und die Zucchinihälften ausschaben. Zucchinihälften innen leicht salzen.

Hackfleisch in eine Schüssel geben.

Zwiebel und Knoblauch putzen, schälen, sehr klein schneiden und dazugeben.

Schnittlauch kleinschneiden und ebenfalls dazugeben.

Zucchinifleisch je nach Bedarf kleinschneiden und zu der Füllung geben, damit man genug Masse hat, um alle vier Hälften zu befüllen.

Sehr kräftig mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Paprika würzen.

Masse gut mit der Hand verkneten. Vier gleiche Teile bilden. Zucchinihälften damit füllen und Masse gut in die Hälften hineindrücken.

Käsescheiben einmal längs halbieren und Zucchinihälften damit belegen.

Jeweils zwei gefüllte Hälften mit dem Käse auf einen feuerfesten Teller geben und beide Teller die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Mit einem Backofenhandschuh herausnehmen und Teller sofort servieren. Guten Appetit!

Gefüllte Aubergine

Auberginen kennt man ja gut aus einer italienischen Zubereitung als Gemüse, kleingeschnitten zusammen mit Zucchini, Tomate, Zwiebel, Knoblauch und etwas italienischen Küchenkräutern. Bekannt auch unter dem Namen Ratatouille.



Achtung, sie kommen sehr heiß aus dem Backofen!

Aber Auberginen bieten sich auch sehr gut dazu an, sie einfach nur längs zu halbieren und mit einem Esslöffel auszuhöhlen und auszuschaben. Und sie dann mit einer leckeren Füllung aus Hackfleisch, Zwiebel, Knoblauch und Petersilie zu füllen, mit einigen Scheiben Hartkäse zu belegen und im Backofen zu backen.

Sehr einfach, sehr kompakt, das Gericht kommt ohne weitere Sättigungsbeilagen aus und es ist auch sehr schnell zubereitet und gebacken.

Heben Sie möglichst einen Teil des ausgekratzten Fruchtfleischs der Auberginen auf, schneiden Sie es sehr klein und mischen Sie es unter die Hackfleischmischung. Vermutlich können die ausgekratzten Auberginen mehr Füllung vertragen, als Hackfleisch & Co. an Masse aufbringen.

Wichtig ist auch, dass Sie zum einen die ausgekratzten Auberginenhälften innen leicht salzen. Und zum anderen die Hackfleischmischung sehr gut würzen. Am besten bieten sich

Salz, schwarzer Pfeffer und eine Prise Zucker an. Und sehr viel scharfes Paprikapulver, das der Füllung Würze und auch etwas Schärfe verleiht, die man beim Genießen der gefüllten Auberginen leicht auf der Zunge im Hintergrund spürt.



Kross und knusprig überbacken

Das Gericht gelingt wirklich sehr gut und die Auberginenhälften mit der überbackenen Füllung schmecken wirklich vorzüglich. Ich war wirklich sehr überrascht darüber, wie gut das Gericht doch gelingt.

Für 2 Personen:

- 2 große Auberginen

Für die Füllung:

- 250 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 5 Knoblauchzehen

- eine Portion frische Petersilie
- Auberginenfleisch nach dem Ausschaben
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- scharfes Paprikapulver

Zum Überbacken:

- 6 Scheiben Hartkäse

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen bei 180 °C Umluft 20 Min.

Auberginen putzen und längs halbieren.

Mit einem Esslöffel vorsichtig das Fruchtfleisch herausheben und die Auberginenhälften ausschaben. Auberginenhälften innen leicht salzen.

Hackfleisch in eine Schüssel geben.

Zwiebel und Knoblauch putzen, schälen, sehr klein schneiden und dazugeben.

Petersilie kleinwiegen und ebenfalls dazugeben.

Auberginenfleisch je nach Bedarf kleinschneiden und zu der Füllung geben, damit man genug Masse hat, um alle vier Hälften zu befüllen.

Sehr kräftig mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Paprika würzen.

Masse gut mit der Hand verkneten. Vier gleiche Teile bilden. Auberginenhälften damit füllen und Masse gut in die Hälften hineindrücken.

Käsescheiben einmal längs halbieren und Auberginenhälften

damit belegen.

Jeweils zwei gefüllte Hälften mit dem Käse auf einen feuerfesten Teller geben und beide Teller die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Mit einem Backofenhandschuh herausnehmen und Teller sofort servieren. Guten Appetit!

Gefüllte Portobello-Pilze

Sie kennen Portobello-Pilze? Nun, sie haben ein Aussehen wie Champignons. Sind jedoch um einiges größer, denn ein Pilz hat eine Größe einer Handfläche. Aus diesem Grund eignen sie sich auch hervorragend zum Füllen.



Gefüllte Pilze vor dem Backen

Portobello-Pilze sind auch unter dem Namen Bella Gomba bekannt. Vielleicht kennen Sie die Pilze unter diesem Namen?

Man entfernt einfach den Stiel der Pilze. Wenn Sie mögen, können Sie diese nochmals kleinschneiden und auch unter die Füllung geben.

Dann bereitet man eine leckere Füllung zu. In diesem Fall aus Hackfleisch, Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch. Damit man auch eine Zutat in der Füllung hat, die beim Backen im Backofen schmilzt, gebe ich einen sehr kleingewürfelten Camembert mit in die Füllung. Sie sehen es an den Foodphotos nach dem Backen, sowohl viel Fleischsaft tritt beim Backen aus. Als auch zerläuft der Käse und sammelt sich zum Teil auf dem feuerfesten Teller.

Und für ein wenig Frische und ätherische Öle kommen noch frischer Schnittlauch und Petersilie in die Füllung.



Gefüllte Pilze nach dem Backen
Für 2 Personen:

- 400 g Portobello-Pilze (2 Packungen à 200 g, 4 Stück)

Für die Füllung:

- 500 g Schweinehackfleisch
- 1 Camembert (150 g)
- 2 weiße Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- eine Portion frischer Schnittlauch
- eine Portion frische Petersilie
- Fleischgewürzsalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.
bei 180 °C Umluft



Gefüllter, gebackener Pilz

Stiele der Pilze entfernen. Unterseite der Pilze mit den Lamellen salzen.

Hackfleisch in eine Schüssel geben.

Gemüse putzen und gegebenenfalls schälen. Sehr kleinschneiden und zum Hackfleisch geben.

Camembert in sehr kleine Würfel schneiden und ebenfalls dazugeben.

Kräuter kleinschneiden und dazugeben.

Alles gut mit Fleischgewürzsalz würzen.

Mit der Hand vermischen und vier große Kugeln daraus formen.

Jeweils eine Kugel auf einen Pilz geben und festdrücken.

Pilze mit der Füllung auf einen feuerfesten Teller geben und die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen, jeweils zwei Pilze auf einen Teller geben und servieren. Guten Appetit!

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Spiegeleier

Sie brauchen manchmal auch ein Gericht, das einfach und schnell zubereitet ist. Und keinen großen Aufwand am Herd benötigt. Das vielleicht auch zu den Klassikern und somit einem Standardessen in der deutschen Küche zählt.



Ganz einfach Kartoffeln und Eier

Dann bereiten Sie einfach dieses Gericht zu. Es bedarf eigentlich keines Rezepts. Und Sie haben es sicherlich schon zig Male zubereitet. Es handelt sich einfach um Kartoffeln mit Eiern. Und mit diesem Gericht haben Sie dann sogar ein vegetarisches Gericht zubereitet, denn bei diesem Rezept wird einfach auf Speck verzichtet.

Was soll ich Ihnen noch groß dazu sagen? Kartoffeln schälen, in kochendem Wasser garen, abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und in Öl 10–15 Minuten bei hoher Temperatur unter gelegentlichem Rühren kross und knusprig braten. Dabei auch die kleingeschnittenen Zwiebel mit dazugeben und mit anbraten.

Kurz vor Garende, die Kartoffeln sind so richtig schön braun, kross und knusprig, geben Sie noch die Eier in zwei Pfannen und braten schöne Spiegeleier dazu.



Lecker und schmackhaft

Beides dann salzen und pfeffern. Und fertig ist ein leckeres, einfaches Gericht, das sicherlich zur Hausmanns- und Hausfrauenkost zählt. Aber einfach ist auch lecker. Warum soll es immer ausgefallen und extravagant sein?

Für 2 Personen:

- 8 Kartoffeln
- 6 Eier
- 2 Zwiebeln
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 30 Min.

Zubereitung siehe oben in der Einleitung zum Rezept!

Stierhoden-Gulasch in dunkler Sauce mit Spaghetti



Leckeres Gulasch

Sie werden erstaunt sein über diese Zubereitung. Eventuell haben Sie gedacht, dass man Innereien, und hier speziell Stierhoden, in dieser Weise nicht zubereiten kann. Aber was mit Rinderleber oder -niere gelingt, gelingt auch mit Stierhoden. Er ist eine Drüse wie auch die anderen beiden Innereien.

Und 2 Stunden bei geringer Temperatur geschmort wird er butterzart und einfach köstlich. Die Aromen in der Gemüsebrühe verbinden sich. Das hinzugegebene Gemüse schmilzt beim langen Schmoren, ist optisch fast nicht mehr wahrnehmbar und bildet somit eine leckere, sämige Sauce.

Wenn Sie nicht so sehr zu Spaghetti tendieren, bereiten Sie einfach eine andere Pastasorte zu. Das Gericht schmeckt auch damit.

Für 2 Personen:

- 2 Stierhoden (à 250 g)
- 2 große, weiße Zwiebeln
- 4 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- ein Stück Bio-Ingwer
- 1 l Gemüsebrühe
- Paprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Öl
- 350 g Spaghetti

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Schmorzeit 2 Std.



Mit sämiger Sauce

Stierhoden von der äußeren Hodenhaut befreien. Sie finden dazu eine Anleitung in dem Stierhodenrezept vom 24.12.2023.

Dann Stierhoden in grobe Würfel schneiden.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Ingwer auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale reiben.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin glasig dünsten. Hoden dazugeben und mit anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Ingwer dazugeben. Mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles verrühren und zudeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Garzeit Spaghetti in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 7 Minuten garen.

Sauce des Gulasch abschmecken.

Spaghetti auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Gulasch mit

viel Sauce großzügig darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Ochsenziemer-Gulasch in Senfsauce mit Minudeln

Auch das dritte Rezept an den Weihnachtstagen ist etwas Besonderes und Außergewöhnliches. Wie ich es Ihnen angekündigt habe.



Sehr ungewöhnliches, aber schmackhaftes Gulasch
Sie werden jetzt fragen, was ein Ochsenziemer ist.

Lassen wir einmal Wikipedia sprechen: „Ein Ochsenziemer ist eine Schlagwaffe, die aus einem gedörrten und verdrillten

Stierpenis hergestellt wird. Das Wort ist entlehnt von französisch *cimier*: ‚Schwanz, männliches Glied, Fleischstück unmittelbar beim Schwanz des Tieres‘.“
©<https://de.wikipedia.org/wiki/Ochsenziemer>

Uns interessiert hier aber nur der letzte Teil der Beschreibung eines Ochsenziemers. Denn der besagte Schlachter, von dem ich das Innereienpaket zu Weihnachten bekommen habe, benennt in seinem Onlineshop, in dem er seine Fleischstücke, Innereien und anderes vom Tier anbietet, den Ochsenpenis als Ochsenziemer. Sie lesen also richtig, es handelt sich somit, könnte man sagen, um des Ochsens bestes Stück.

Sie können sich sicherlich vorstellen, dass der Ochsenziemer bei einem Ochsen natürlich andere Maße und auch eine andere Struktur hat, als wir es vom Menschen her kennen. Aufgrund der Größe, dem Gewicht und der Masse eines Ochsen ist der Ochsenziemer lang, seeeeehr lang. Und er ist meines Erachtens kein Schwellkörper wie beim Mann, sondern er hat eine festere Struktur. Ich konnte nicht genau erkennen, wie er anatomisch aufgebaut ist. Ich habe nur a) festgestellt, dass ich mir beim Zuschneiden mit einem wirklich sehr scharfen, großen Fleischmesser fast einen Krampf im rechten Arm geholt hätte, so fest ist der Ochsenziemer, und b) der Ochsenziemer somit eine Innereie ist, die man unbedingt lange schmoren muss, anders ist er nicht genießbar.

Machen Sie also nicht den gleichen Fehler wie ich, als ich vor Jahren das erste Mal einen Ochsenziemer zubereiten wollte, leider aufgrund des Nichtvorhandenseins von Rezepten im Internet keine Anleitung zur Zubereitung fand und den Ochsenziemer einfach kurzerhand in der Grillpfanne gegrillt habe. Ich dachte, es sei eine gute und leckere Idee. Das war es leider nicht. Das gute Stück landete danach leider in der Biotonne.

Ein Ochsenziemer hat ungefähr eine Länge von 50–60 cm und ein Gewicht von 600–700 g. Sie erkennen an der Masse, dass ein

Ochsenziemer somit genau für ein Gericht für zwei Personen geeignet ist. Und Sie sollten ihn tatsächlich mindestens drei Stunden schmoren. Eine Stunde reicht da nicht.

Ich gebe zu den Ochsenziemerstücken, die ich in Öl anbrate, um Röststoffe zu erhalten, noch Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Knoblauch und Ingwer. Und bilde die Sauce mit einer selbst hergestellten Gemüsebrühe, die ich für diesen Zweck portionsweise eingefroren habe. Dann kommt als Besonderheit Senf und Crème fraîche hinzu. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen Dann Deckel drauf und bei mittlerer Temperatur drei Stunden schmoren. Das Gemüse verkocht und schmilzt beim langen Schmoren komplett und macht auf diese Weise die Sauce sehr sämig. Die letzte halbe Stunde wird alles ohne Deckel noch auf die Hälfte der vorhandenen Flüssigkeit reduziert, um mehr Geschmack in die Sauce zu bringen. Dann abschmecken, fertig.

Sie werden mich aber sicherlich noch zum Schluss fragen, warum ich in aller Welt chinesische Miinudeln zu dem Gulasch reiche. Das hat einen einfachen Grund. Ich hatte Tage zuvor ein asiatisches Gericht zubereitet und noch Miinudeln für 2 Personen übrig und im Kühlschrank aufbewahrt. Sie waren noch gut und mussten verbraucht werden. Das ist der einzige Grund. Sie können jedoch ganz nach Belieben auch andere Nudeln verwenden, Fusilli, Penne Rigate, Farfalle oder auch Spaghetti. Toben Sie sich ruhig aus!

Für 2 Personen:

- 1 Ochsenziemer (etwa 650 g)
- 2 große, weiße Zwiebeln
- 4 Lauchzwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- ein Stück Bio-Ingwer
- 4 EL Senf
- 4 EL Crème fraîche

- 1 l Gemüsebrühe
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Öl
- 350 g Miinudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Schmorzeit 3 Std.



Mit einer sehr sämigen, würzigen Sauce
Gemüse putzen und gegebenfalls schälen. Zwiebeln in lange Streifen schneiden. Lauchzwiebeln grob zerkleinern. Knoblauchzehen mit einem großen, breiten Messer flach drücken und kleinschneiden. Ingwer auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale reiben.
Ochsenziemer mit einem großen, scharfen Fleischmesser quer in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Öl in einem Topf erhitzen und Ochsenziemerstücke darin einige

Minuten unter Rühren kross anbraten, bis sich Röstspuren gebildet haben. Stücke herausnehmen und in die Schüssel zurückgeben.

Gemüse bis auf den Ingwer in den Topf geben und einige Minuten anbraten, bis vor allem die Zwiebeln glasig sind. Ochsenziemerstücke zurück in den Topf geben. Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Röststoffe mit dem Pfannenwender vom Topfboden lösen. Senf, Crème fraîche und Ingwer dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles gut verrühren und zugedeckt bei mittlerer Temperatur drei Stunden schmoren. Ab und zu umrühren.

Die letzte halbe Stunde die Sauce ohne Deckel auf die Hälfte der noch vorhandenen Flüssigkeit reduzieren. Sauce abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

Kurz vor Ende der Schmorzeit Wasser in einem Topf erhitzen, leicht salzen und Miinudeln 6 Minuten darin garen. Miinudeln durch ein Nudelsieb geben und Kochwasser abschütten.

Miinudeln auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Gulasch mit viel Sauce großzügig über den Nudeln verteilen.

Servieren. Guten Appetit! ***Und einen schönen 2. Weihnachtsfeiertag!***

Spaghetti mit Tomaten-Paprika-Thymian-Sauce

Sie bereiten sicherlich gern Pasta zu. Mit klassischen Saucen oder Pestos. Machen Sie sich manchmal auch die Arbeit und überlegen sich eine eigene, kreative Sauce? Vielleicht aus den

Zutaten, die Sie gerade im Kühlschrank vorrätig haben?



Feine Sauce mit Tomaten, Paprika und Thymian

Ich habe genau diesen Weg gewählt und eine Sauce zusammengestellt. Aus Tomaten, Paprika und einem Topf frischem Thymian. Ich habe die Sauce noch mit etwas Tomatenmark tomatisiert. Und mit frischem Knoblauch verfeinert. Auf das fertige Gericht kommt dann noch eine gute Portion gehobelter Parmesan.

Sehr lecker. Kochen Sie es einmal nach und schmecken Sie die vielen frischen Aromen. Und lassen Sie sich am besten inspirieren zu eigenen Saucen, die Sie aus den Zutaten, die der Kühlschrank gerade hergibt, zusammenstellen.

Für 2 Personen:

- 340 g Spaghetti
- 10 kleine Cherrytomaten
- 1 rote Paprika
- 4 Knoblauchzehen

- 1 Topf Thymian
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 1 EL Tomatenmark
- Grano Padano
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 300 ml Gemüsebrühe
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Mit gehobeltem, nicht geriebenem Grano Padano
Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und
kleinschneiden.

Ebenso die Zwiebel schälen und kleinschneiden.

Lauchzwiebel putzen und kleinschneiden.

Tomaten ebenfalls kleinschneiden.

Ebenso den Paprika.

Thymian kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch darin andünsten. Tomatenmark dazugeben und kurz mit anbraten. Tomaten und Paprika dazugeben und kurz mit anbraten. Mit der Brühe ablöschen. Thymian dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei mittlerer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen.

Parallel dazu Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Sauce abschmecken.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Gemüseragout mit viel Sauce darüber geben.

Mit gehobelten Parmesanspänen dekorieren.

Servieren. Guten Appetit!

Rinderherzgulasch mit Rosenkohl und Kartoffeln

Wie bereiten Sie am liebsten eine Sauce für ein Ragout oder Gulasch zu? Klassisch mit Tomatenmark und Rotwein? In einer Weißweinsauce? Mit Senf? Oder mit Sahne und/oder Crème fraîche? Oder haben Sie noch weitere Varianten, die Sie mir sogar mitteilen können, um mein Saucenspektrum zu erweitern?



Sauce tomatisiert und mit Rotwein gebildet

Ich hatte zunächst an ein Ragout mit Rinderhez gedacht. Mit einer Senfsauce vielleicht. Dann kam in einem Rezepte-Newsletter der Supermarktkette REWE ein Vorschlag für ein Gulasch in einer klassischen Sauce. Nicht mit Nudeln oder Reis als Sättigungsbeilage. Sondern mit Rosenkohl. Was ich schnell mit Kartoffeln ergänzte. Beides nach dem Garen kurz angebraten, um die Röststoffe auf das Gulasch zu geben.

Und dieses Rezept ist tatsächlich ein Rezept für eine Gulaschsauce klassischer Art. Natürlich mit Zwiebeln, die in der Sauce schmelzen und diese sämiger machen. Allerdings nicht in der Weise, dass Fleisch und Zwiebeln jeweils zur Hälfte verwendet werden, das wäre dann nämlich ein Saftgulasch. Mit vielen Gewürzen. Dann tomatisiert mit Tomatenmark. Und abgelöscht mit Gemüsebrühe und trockenem Rotwein. Am besten alles lange schmoren und dann die Sauce noch eine halbe Stunde einreduzieren,

Ich kann Ihnen nur sagen, dass dieses Gulasch wirklich hervorragend gelingt. Und die klassische Sauce ist echt eine

Bombe! Sie schmeckt so gut, dass man sich im wahrsten Sinne des Wortes hineinsetzen könnte. Klasse!

Ach übrigens, das Rinderherz, ein sehr fester, kompakter Muskel, der beim Braten leicht zäh und hart wird, wird durch das lange Schmoren hervorragend weich und zart. Es kann zwar den Vergleich mit Bratenfleisch, das einige Stunden geschmort wurde und das man mit der Gabel zerteilen kann, nicht ganz bestehen. Aber es gelingt sehr zart und schmeckt sehr lecker.



Ein klassisches und hervorragendes Gulasch

Für 2 Personen:

- 400 g Rinderherz
- 2 Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- Cayennepfeffer
- edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL getrockneter Majoran

- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 300 ml Vin de Pays (trockener Rotwein)
- 300 ml Gemüsebrühe
- Rapsöl
- 200 g Rosenkohl
- 4 Kartoffeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 2,5 Std.

Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und zu den Zwiebeln geben.

Rinderherz in kleine Würfel schneiden und in eine Schale geben. mit Cayennepfeffer, Paprikapulver, Majoran, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Gewürze in das Fleisch ein wenig einmassieren.

Öl in einem Topf erhitzen und Fleisch und Gemüse scharf anbraten. Dabei des Öfteren mit dem Kochlöffel umrühren.

Tomatenmark dazugeben und ebenfalls mit anbraten.

Mit der Brühe und dem Wein ablöschen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2,5 Std. schmoren.

Eine halbe Stunde vor Ende der Garzeit Rosenkohl putzen und in eine Schüssel geben. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und ebenfalls in eine Schüssel geben.

Während dieser halben Stunde den Deckel vom Gulasch nehmen und Sauce noch kurz einreduzieren lassen.

Wasser in einem Topf erhitzen und Rosenkohl und Kartoffeln

darin etwa 15 Minuten garen. Kochwasser durch ein Küchensieb abschütten.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Rosenkohl und Kartoffeln darin unter Rühren einige Minuten kross anbraten.

Sauce des Gulasch abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

Gulasch mit Sauce auf zwei tiefe Teller verteilen.

Rosenkohl und Kartoffeln auf die beiden Teller auf das Gulasch verteilen.

Röststoffe am Boden der Pfanne mit dem Pfannenwender ablösen und über das Gericht geben.

Servieren. Guten Appetit!

Schweinebraten mit Semmelknödeln

Essen Sie gerne Fleisch? Einen lange geschmorten Braten, bei dem man das Fleisch mit der Gabel zerteilen kann und kein zusätzliches Messer braucht? Unerheblich, ob Schwein oder Rind? Dann sind Sie hier genau richtig.



Leckerer Schweinebraten

Eigentlich ist das ja schon ein klassisches, deutsches Gericht. Schweinebraten, dazu Semmelknödel. Aber nach einigen Versuchen mit veganen Produkten bin ich hier wieder zu meinen Wurzeln zurückgekehrt und haben dieses Fleischgericht zubereitet.

Und ich kann Ihnen sagen, es ist einfach exzellent. Wie man so gern sagt, könnte man sich hineinlegen. Für solch ein Gericht lasse ich gerne vieles anderes stehen und liegen.

Der Schweinebraten, den ich zubereite, ist eigentlich ein Krustenbraten. Allerdings habe ich mir vom Schlachter an der Frischfleischtheke ein passendes, 500 g schweres Stück Schweinebraten geben lassen, das ausgerechnet keine Kruste, aber auch keinen Knochen hatte. Also gibt es nur einen Schweinebraten.

Knödel passen ja auch immer gut dazu. Denn der Schweinebraten wird ganz klassisch sehr lange in einer Sauce im zugedeckten Bräter im Backofen geschmort. Und diese Sauce wird eben auch

für die Knödel benötigt.

So ein frischer Schweinebraten verträgt dann auch gern mal als Beilage ein Convenience-Produkt. Nicht immer müssen Knödel frisch zubereitet werden. Aus diesem Grund gibt es Semmelknödel aus der Packung. Was man ja auch auf den Foodfotos sieht.

Ein herrliches Essen. Kochen Sie es unbedingt nach und schildern Sie mir Ihren Genuss.

Für 2 Personen:

- 500 g Schweinebraten
- 6 Semmelknödel (1 Packung)
- 1 große, weiße Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 6 Knoblauchzehen
- 1 Tomate
- ein Stück frischer Ingwer
- Kreuzkümmel
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 5 Lorbeerblätter
- 600 ml Wasser (2 große Tassen)
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 2 Std.



Und schlotzige Sauce

Schweinebraten auf allen Seiten mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel schälen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Lauchzwiebel putzen und in kleine Stücke geben. In die gleiche Schale geben.

Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden und in die gleiche Schale geben.

Ingwer mit einer kleinen, feinen Küchenreibe fein in eine Schale reiben.

Tomate kleinschneiden und zum Ingwer geben.

Backofen auf 170 °C Umluft erhitzen.

Öl in einem Bräter erhitzen. Braten auf allen Seiten kross und knusprig anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch im Bräter einige Minuten

unter Röhren glasig dünsten.

Schweinebraten wieder hineingeben.

Ingwer und Tomate dazugeben. Lorbeerblätter hinzugeben.

Mit einer Tasse Wasser ablöschen.

Sauce mit einer Prise Zucker würzen.

Bräter für 2 Stunden auf mittlerer Ebene in den Backofen geben. Nach einer Stunde eine zweite Tasse Wasser hineingeben und nochmals eine Stunde weiter schmoren.

Eine halbe Stunde vor Ende der Garzeit Knödel laut Anleitung zubereiten.

Bräter aus dem Backofen nehmen. Schweinebraten mit einem großen Messer auf einem Schneidebrett tranchieren. Jeweils etwa 3 Scheiben auf zwei Teller geben.

Jeweils 3 Knödel auf die beiden Teller verteilen.

Lorbeerblätter aus der Sauce entfernen. Von der Sauce mit den sämigen Zwiebeln und der verkochten Tomate über den Braten und die Knödel geben.

Servieren. Und jetzt wünsche ich wirklich einen sehr guten Appetit!

Schweinebraten mit Kartoffeln und Rosenkohl

Essen Sie gerne Fleisch? Einen lange geschmorten Braten, bei dem man das Fleisch mit der Gabel zerteilen kann und kein

zusätzliches Messer braucht? Unerheblich, ob Schwein oder Rind? Dann sind Sie hier genau richtig.



Zum Hineinlegen lecker ...

Eigentlich ist das ja schon ein klassisches, deutsches Gericht. Schweinebraten, dazu Salzkartoffeln und Rosenkohl. Aber nach einigen Versuchen mit veganen Produkten bin ich hier wieder zu meinen Wurzeln zurückgekehrt und haben dieses Fleischgericht zubereitet.

Und ich kann Ihnen sagen, es ist einfach exzellent. Wie man so gern sagt, könnte man sich hineinlegen. Für solch ein Gericht lasse ich gerne vieles anderes stehen und liegen.

Der Schweinebraten, den ich zubereite, ist eigentlich ein Krustenbraten. Allerdings habe ich mir vom Schlachter an der Frischfleischtheke ein passendes, 500 g schweres Stück Schweinebraten geben lassen, das ausgerechnet keine Kruste, aber auch keinen Knochen hatte. Also gibt es nur einen Schweinebraten.

Kartoffeln passen ja auch immer gut dazu. Denn der Schweinebraten wird ganz klassisch sehr lange in einer Sauce im zugedeckten Bräter im Backofen geschmort. Und diese Sauce wird eben auch für die Kartoffeln benötigt.

Und da wir jetzt Herbst habe, ist ja auch Kohlzeit. Also gibt es frischen Rosenkohl vom Feld als zweite, gemüseige Beilage.

Ein herrliches Essen. Kochen Sie es unbedingt nach und schildern Sie mir Ihren Genuss.

Für 2 Personen:

- 500 g Schweinebraten
- 10 mittelgroße Kartoffeln
- 500 g Rosenkohl
- 1 große, weiße Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 6 Knoblauchzehen
- 1 Tomate
- ein Stück frischer Ingwer
- Kreuzkümmel
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 5 Lorbeerblätter
- 600 ml Wasser (2 große Tassen)
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 2 Std.



Mit leckerem Schweinebraten

Schweinebraten auf allen Seiten mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel schälen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Lauchzwiebel putzen und in kleine Stücke geben. In die gleiche Schale geben.

Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden und in die gleiche Schale geben.

Ingwer mit einer kleinen, feinen Küchenreibe fein in eine Schale reiben.

Tomate kleinschneiden und zum Ingwer geben.

Backofen auf 170 °C Umluft erhitzen.

Öl in einem Bräter erhitzen. Braten auf allen Seiten kross und knusprig anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch im Bräter einige Minuten

unter Rühren glasig dünsten.

Schweinebraten wieder hineingeben.

Ingwer und Tomate dazugeben. Lorbeerblätter hinzugeben.

Mit einer Tasse Wasser ablöschen.

Sauce mit einer Prise Zucker würzen.

Bräter für 2 Stunden auf mittlerer Ebene in den Backofen geben. Nach einer Stunde eine zweite Tasse Wasser hineingeben und nochmals eine Stunde weiter schmoren.

Eine halbe Stunde vor Ende der Garzeit Kartoffeln schälen. Rosenkohl putzen.

Wasser in einem Topf erhitzen und leicht salzen. Kartoffeln darin 5 Minuten garen. Dann den Rosenkohl hinzugeben und beides noch 10 Minuten weitergaren.

Bräter aus dem Backofen nehmen. Schweinebraten mit einem großen Messer auf einem Schneidebrett tranchieren. Jeweils etwa 3 Scheiben auf zwei Teller geben.

Rosenkohl aus dem Topf nehmen, in eine Schüssel geben und leicht salzen. Das gleiche mit den Kartoffeln machen.

Rosenkohl und Kartoffeln auf die beiden Teller verteilen.

Lorbeerblätter aus der Sauce entfernen. Von der Sauce mit den sämigen Zwiebeln und der verkochten Tomate über den Braten und die Kartoffeln geben.

Servieren. Und jetzt wünsche ich wirklich einen sehr guten Appetit!

Hackfleischbällchen mit Wurzeln in Sahnesauce



Mit vielen, würzigen Hackfleischbällchen
Mit Hackfleisch lassen sich ja viele Gerichte zubereiten.
Denken Sie an eine Lasagne. An diverse Aufläufe. Oder auch an
den Klassiker Spaghetti Bolognese. Aber ein auch immer wieder
gerne zubereitetes Gericht sind kleine Hackfleischbällchen.
Unterschiedlich gewürzt. In diversen Saucen. Und mit diversen
Beilagen wie Nudeln, Reis oder Kartoffeln.

Bei diesem Gericht bekommen die Hackfleischbällchen einen
arabischen Touch. Denn sie werden mit viel gemahlenem
Kreuzkümmel und Cayennepfeffer gewürzt. Vorgesehen war auch
Kurkuma, der ist mir aber zur Zeit ausgegangen. Wenn Sie
Kurkuma vorrätig haben, geben Sie ruhig einen Teelöffel davon
zu der Hackfleischmischung.

Ich brate die Bällchen bewusst in Butter an, denn ich möchte

die Röststoffe der Bällchen in der sich dann entwickelnden Nussbutter haben. Und ich schwenke die leicht vorgegarteten Wurzelscheiben als Beilage vor dem Servieren nur noch kurz in der Butter und erhitze sie darin. Und gebe einen Schuss Sahne für ein leichtes Sößchen dazu. Die Sahne wird durch die Röststoffe und Nussbutter automatisch ohne Dazutun gewürzt.

Normale Wurzeln benötigen in kochendem Wasser durchaus 10–12 Minuten, bis sie gegart sind. Diese dünnen Wurzelscheiben benötigen aber verständlicherweise deutlich weniger, nur 5 Minuten. Und nach dem Schwenken in Butter sind sie noch sehr bissfest und schmecken hervorragend.

Für 2 Personen:

- 500 g Hackfleisch (Rind)
- 2 große Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- eine Portion frische Petersilie
- 1 TL Cayennepfeffer
- 2 TL Kreuzkümmel
- Salz
- 8–10 EL Paniermehl
- 4 Eier
- 10 Wurzeln
- Sahne
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 15 Min.



Bissfeste Wurzelscheiben

Eine Portion frische Petersilie kleinwiegen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben. Hackfleisch dazugeben. Petersilie hinzugeben. Eier aufschlagen und ebenfalls hinzugeben. Paniermehl auch dazugeben. Mit Salz, Kreuzkümmel und Cayennepfeffer würzen. Alles mit der Hand gut vermischen, eine Stunde zugedeckt ziehen und das Paniermehl etwas quellen lassen.

Wurzeln putzen, schälen und in dünne, längliche Scheiben schneiden.

In kochendem Wasser 5 Minuten garen. Mit dem Schaumlöffel herausheben, in eine Schale geben und abkühlen lassen.

Aus der Hackfleischmasse mit den Händen kleine Bällchen formen und in eine Schüssel geben.

Eine große Portion Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Bällchen darin etwa 10 Minuten auf allen Seiten kross und knusprig anbraten. Dabei des Öfteren umrühren und die Bällchen

wenden.

Bällchen herausnehmen und warmhalten.

Noch eine Portion Butter in die gleiche Pfanne geben. Wurzelscheiben hineingeben und nur noch kurz in der Pfanne schwenken und erhitzen.

Einen großen Schuss Sahne dazugeben. Leicht salzen.

Bällchen auf zwei Teller verteilen. Wurzelscheiben auf die beiden Teller geben und von der Sahnesauce über die Wurzelscheiben gießen.

Servieren. Guten Appetit!

Burger



Mein erster Burger ...

Mögen Sie Burger? Also Hamburger, Cheeseburger und so weiter? Von den Platzhirschen MacDonalds oder Burger King? Oder auch selbst zubereitet?

Ich gestehe hier, dass dies der erste Burger ist, den ich in meinem Leben zubereitet habe und für den ich hiermit das Rezept veröffentliche.

Nun gut, es ist kein korrekter Burger, denn es fehlen die Burger Buns. Also die Burger Brötchen. So etwas habe ich generell nicht zuhause vorrätig, wozu auch, wenn ich nie Burger zubereite. Zumindest hatte ich aber Sandwichscheiben vorrätig, sogar aus Vollkornmehl hergestellt. Diese habe ich für Krossheit und Knusprigkeit natürlich getoastet.

Die BBQ-Sauce, die ich verwende, ist natürlich industriell hergestellt und somit gekauft, mein gleiches Argument, warum soll ich eine BBQ-Sauce umständlich und mühsam selbst zubereiten, wenn ich dafür doch meistens keine Verwendung habe? Da ich aber bei BBQ-Saucen überhaupt keine Ahnung habe, welche Produkte sich auf dem Markt befinden und wie diese geschmacklich gelagert sind, muss ich feststellen, dass diese BBQ-Sauce zu scharf, zu fruchtig und zu süß ist.

Als Topping kommen einige frische Blätter vom Romanasalat hinzu. Dann noch Zwiebelringe einer halben, weißen Zwiebel.

Eines ist mir jedoch wirklich sehr schmackhaft in eigener Zubereitung gelungen, und zwar das Patty. Ich hatte ja vor einiger Zeit einen ersten, kläglichen Versuch mit kleingehäckselten Bratwürsten für ein Patty unternommen, der natürlich scheiterte. Dieses Mal habe ich reines Schweinehackfleisch genommen, das einen hohen Fettanteil hat und somit zum einen eine gute Bindung hat und zum anderen sehr saftig bleibt. Dieses habe ich mit einer Fleischgewürzmischung kräftig gewürzt. Und dann auf beiden Seiten bei mittlerer Temperatur jeweils 5 Minuten in der Pfanne gebraten. Der Patty

ist so lecker! Man erkennt das schon beim angerichteten Burger, dass ständig Fleischsaft vom Patty auf den Tellerboden tropft. Und vor allen Dingen sind die Patties tatsächlich medium gelungen.

Somit besteht der Burger bis auf die BBQ-Sauce aus frischen Produkten. Er schmeckt auch sehr gut. Leider gibt es eben beim Essen ein Schlachtfeld auf dem Teller, denn der Burger ist natürlich zu dick, um hineinzubeißen, und so muss man ihn mühsam mit Messer und Gabel zerteilen. Wenn ich dieses Schlachtfeld auf dem Teller betrachte, ist so ein Burger eigentlich nichts anderes als ein Gericht auf dem Teller, das aus einer Hackfleischfrikadelle besteht, dazu etwas frischer Salat, ein paar Zwiebelringe zur Garnitur und zum Würzen der Frikadelle obenauf etwas BBQ-Sauce. Und dazu reicht man getoastete Sandwichscheiben als Sättigungsmittel. Warum richtet man solch ein Gericht eigentlich nicht gleich so an?



Saftiges und leckeres Patty

Sie lesen also, aus mir wird in meinem Alter kein Burger-Liebhaber mehr. Und ich denke auch nicht, dass noch weitere

Burgerrezepte mit Variationen folgen werden.

Für 2 Personen:

- 500 g Schweinehackfleisch
- Fleischgewürzmischung
- Salz
- Zucker
- BBQ-Sauce
- 4 Blätter Romanasalat
- 1 kleine, weiße Zwiebel
- 4 Scheiben Weizenvollkornsandwich
- Rapsöl
- 2 Zahnstocher

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Zwiebel schälen, in feine Scheiben schneiden und die Ringe in eine Schale geben.

Vier schöne Blätter vom Romanasalat abzupfen und putzen.

Hackfleisch mit reichlich Gewürzmischung, etwas Salz und einer Prise Zucker würzen. Alles gut vermischen. Jeweils eine Hälfte in einen Eierring geben, verteilen und schön flach drücken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Patties auf jeder Seite bei mittlerer Temperatur 5 Minuten kross braten.

Parallel dazu Sandwichscheiben im Toaster toasten.

Kur vor Ende der Garzeit alle Sandwichscheiben auf einer Seite mit jeweils einigen Teelöffeln der BBQ-Sauce bestreichen.

Zwei Sandwichscheiben mit der BBQ-Sauce nach oben auf zwei Teller geben. Jeweils ein Patty darauf platzieren. Jeweils zwei Romanasalatblätter darauf geben. Die Zwiebelringe darauf verteilen. Mit einer Sandwichscheibe mit der BBQ-Sauce nach unten abschließen. Mit einem Zahnstocher zusammenhalten.

Servieren. Guten Appetit!

Haschee mit Basmatireis



Mit viel leckerer Sauce

Essen Sie gerne Hackfleisch? Einerlei, ob Rind, Schwein, Pute oder Pferd. Mit Hackfleisch lassen sich ja sehr wohlschmeckende Gerichte zubereiten. Denken Sie nur an den Klassiker einer Spaghetti Bolognese.

Aber mit Hackfleisch lässt sich auch ebenso ein einfaches, in der deutschen Küche sehr wohlbekanntes Gericht zubereiten: ein Haschee. Dazu brauchen Sie nur einige wenige weitere Gemüsezutaten. Und für den vollen Geschmack verwenden Sie für die Sauce am besten einen selbst zubereiteten Bratenfond aus Knochen, Gemüseabfällen und Rotwein. Dann wird das Haschee so

richtig lecker.

Als Beilage können Sie unter mehreren auswählen, entweder Reis der unterschiedlichsten Art. Oder Nudeln der unterschiedlichsten Art. Schließlich kommen auch noch Kartoffeln oder Knödel in Frage. Oder sogar etwas ausgefalleneres wie Bulgur oder Polenta.

Für 2 Personen:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 große Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 5 braune Champignons
- 400 ml Bratenfond
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 1 Tasse Basmatireis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.



Eine einfache Zubereitung für Hackfleisch
Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen und Hackfleisch darin einige Minuten kross anbraten. Gemüse dazugeben und mit anbraten. Mit dem Fond ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles vermischen und zugedeckt bei geringer Temperatur eine Stunde köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit Reis in einem Topf mit der doppelten Menge an kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen.

Sauce des Haschees abschmecken,

Reis zum Haschee geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!