Zwiebel-Speck-Tarte



Mit schön aufgegangenem Hefeteig

Ich hatte zwei große, jeweils zwei Kilogramm schwere Säcke mit Zwiebeln vorrätig.

Wobei man ja schon viel zubereiten muss, um zumindest einen einzelnen Sack aufzubrauchen.

Also überlegte ich mir, welches Gericht ich zubereiten könne, bei dem man viele Zwiebeln verbraucht.

Und ich kam natürlich sofort auf einen Zwiebelkuchen. Oder besser gesagt, eine Zwiebel-Tarte.

Ich habe für die Tarte etwa 400 g Zwiebeln verwendet, in geputzem und in Streifen geschnittenem Zustand gewogen. Das sind etwa 10 mittelgroße Zwiebeln. Damit war zumindest einmal die Hälfte eines der Säcke verbraucht.

Und für etwas Würze und Geschmack, denn Zwiebeln alleine in einer Tarte schmecken doch nicht so ganz überzeugend, habe ich noch kleingeschnittene Speckstreifen hineingegeben.

Dazu klassisch ein Eierstich aus Eiern und Schlagsahne für die Füllmasse. Damit die Tarte auch schön fest und kompakt wird.

Und sie ist sehr gut gelungen und schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:1183]

Pfannkuchen und Lauch-Gemüse

Dies ist eigentlich kein gewöhnlicher Pfannkuchen, wie man ihn sonst zubereitet. Also mit ganzen Eiern, Milch und Mehl.

Nein, ich habe ja in den letzten Tagen des öfteren eine frische Sauce Hollandaise für frischen Spargel zubereitet. Und dafür braucht man eben nur die Eigelbe. Also hatte ich eine Schale voll mit Eiweißen übrig, die ich hier für die Pfannkuchen verwende. Es handelt sich somit eher um einen Eiweiß-Pfannkuchen.

Für das Gemüse dünste ich kleingeschnittene Schalotten und Knoblauchzehen und eine Stange kleingeschnittenen Lauch in viel Butter an. Dann gebe ich Mehl hinzu für eine angedickte Sauce und brate es leicht mit an. Ich lösche mit etwas Milch ab und erstelle somit eine schöne helle, sämige Sauce, die ich noch würze.

[amd-zlrecipe-recipe:661]

Wurst-Pfanne

Bei diesem Gericht brate ich Würste mit verschiedenem Gemüse an.

Bei der Sauce habe ich mich spontan für eine Sahne-Senf-Sauce entschieden.

Das Gericht braucht keine zusätzliche Würze, der Senf würzt das Gericht genug.

Die Kapern sorgen zusätzlich mit dem Senf für Säure im Gericht.

Das Gericht ist sehr schmackhaft, würzig und delikat.

[amd-zlrecipe-recipe:442]

Rigatoni arrabiata

Ein einfaches Pasta-Gericht. Als Pasta habe ich Rigatoni gewählt.

Und als Sauce spontan ein leicht scharfes Tomaten-Sugo, eine Sauce arrabiata.

Einfach, aber lecker und schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:440]

Gefüllte Zucchini



Beim Braten in der Pfanne

So, wie ich vor einigen Tagen gefüllte Auberginen zubereitet habe, bereite ich heute gefüllte Zucchini zu.

Man kann Zucchinis vegan zubereiten. Indem man einfach nur gekochten Reis für die Füllung verwendet. Und ihn z.B. mit gedünsteten Schalotten und Knoblauch verfeinert.

Oder man verwendet eine Füllung Halb-Halb, also halb gekochter Reis, halb Hackfleisch.

Ich habe jedoch bei diesem Rezept eine klassische Füllung verwendet. Und zwar reines Hackfleich. Vom Rind.

Man kann auch noch Eier für mehr Bindung verwenden. Dies ist aber nicht unbedingt notwendig. Die Füllmasse mit dem Hackfleisch bindet sehr gut. Ich verwende bei diesem Rezept

also keine Eier.

Ich verfeinere die Füllung noch mit Zwiebeln und Knoblauch. Und für etwas Schärfe gebe ich einige kleingeschnittene, getrocknete Chili-Schoten hinzu.

Die Sauce bilde ich aus Rießling, in dem ich auch die gefüllten Zucchini gare.

Ein leckeres Gericht, leicht und gut verdaulich bei diesen sommerlichen Temperaturen. Und auch schnell innerhalb einer halben Stunde zubereitet.

[amd-zlrecipe-recipe:414]

Gulasch mit Riccioli

Heute bereite ich ein leckeres, schlotziges Gulasch zu. Aber nicht mit Rind-Fleisch. Sondern mit Pferde-Fleisch. Das schlägt ein Gulasch aus Rinder-Fleisch um Längen.

Ich war schon lange nicht mehr bei meinem Pferde-Schlachter. Nun hatte ich das notwendige Geld. Und die dazu notwendige Zeit. Und habe einen dreiviertelstündigen Spaziergang bei diesem schönen Sommer-Wetter zum Pferde-Schlachter gemacht.

Ich habe Gulasch, Braten und Steaks gekauft. Mmmmhhhh, ich freue mich schon auf das leckere Gulasch. Und, soviel sei auch schon verraten, die einige Tage später gebratenen Rumpsteaks sind herrlich zwar und schmackhaft geworden. Auch sie schlagen Rinder-Rumpsteaks um Längen.

Ich bereite es mit viel Zwiebeln und etwas Knoblauch zu. Dazu

kommt noch etwas Paprika, einige Champignons und Tomaten.

Ich würze das Gulasch kräftig mit scharfem Rosen-Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und lasse für Aroma und Schärfe in einem Gewürzsäckchen noch frischen Rosmarin und Thymian, getrocknete Chili-Schoten und Lorbeerblätter mitschmoren.

Die Sauce bilde ich mit zwei Flaschen gutem Chianti. Es gilt der Grundstaz, dass man mit dem gleichen guten Wein kochen soll wie man ihn später zum Trinken am Tisch serviert.

Und wie es sich für ein gutes, schlotziges Gulasch gehört, lasse ich es 1,5 Stunden bei geringer Temperatur schmoren.

Dazu als Beilage saucensüffige Riccioli. Herrlich!

[amd-zlrecipe-recipe:410]

Schweinefleisch mit Champignons und Zwiebeln in Hoisin-Sauce und Reis

Hier ein asiatisches Gericht, für das ich Schweine-Nackensteaks verwende.

Dazu als weitere Zutaten Champignons und Zwiebeln.

Die Sauce bilde ich aus Hoisin-Sauce, die normalerwiese für die Zubereitung Ente verwendet wird. Aber man kann sie auch für Schweinefleisch verwenden.

Dazu als Beilage Langkorn-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:389]

Pansen-Ragout in Curry-Sauce mit Knödeln

Dieses Mal ein schönes Ragout, das ich mit Pansen zubereite.

Die Sauce bilde ich aus Weißwein und passierten Tomaten.

Ich würze mit viel scharfem Curry-Pulver. Dazu noch Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker.

Ich wollte eigentlich selbst zubereitete Kartoffelklöße zu diesem Gericht servieren. Leider hatte ich am Vortag vergessen, sie aus dem Tiefkühlschrank zu nehmen und aufzutauen. Und für die Zubereitung zu diesem Gericht wäre es zu kurzfristig gewesen. Daher habe ich einfach einmal Semmelknödel aus der Packung genommen, also ein Convenience-Produkt.

[amd-zlrecipe-recipe:367]

Saccottini mit Sugo

Das muss ab und zu unbedingt sein. Ebenso wie das obligatorische Steak, das es einmal im Monat geben muss.

Und zwar ein leckeres Pasta-Gericht.

Dazu benötigt man gute, frische Pasta. Ich habe Saccottini gewählt, die mit Pilzen gefüllt sind.

Dazu bereite ich ein einfaches Tomaten-Sugo zu. Mit gestückelten Tomaten aus der Dose. Und Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch. Das Ganze würze ich mit süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Das Sugo lasse ich etwa 45 Minuten zugedeckt bei geringer Temperatur köcheln, damit sich die Aromen gut verbinden.

[amd-zlrecipe-recipe:336]

Nieren-Ragout in Rotwein-Sauce mit Girandole

Ein Nieren-Ragout. Für das ich zusätzlich noch braune Champignons und Zwiebeln verwende.

Ich lasse das Ragout in Rotwein schmoren. Und erhalte auf diese Weise ein Rotwein-Söße̊chen.

Als Beilage wähle ich Girandole.

Das Ganze garniere ich mit gehackten Pinienkernen.

[amd-zlrecipe-recipe:335]

Hackfleisch-Zwiebel-Pfanne

Ein einfaches Gericht. Und sehr schnell zubereitet. Hackfleisch hat man eigentlich immer zuhause im Gefrierschrank vorrätig. Und Zwiebeln oder Schalotten im Gemüsefach des Kühlschranks auch.

Ich würze mit süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und kleingewiegten frischen Kräutern wie Rosmarin und Salbei.

Ich bilde ein kleines Söße̊chen mit einem Schuss Merlot.

Garniert wird mit etwas frisch geriebenem Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:322]

Gulasch mit Bandnudeln

Ein einfaches Gulasch. Zubereitet aus Rindfleisch. Wie es sich für ein gutes Gulasch gehört, verwende ich jeweils eine Hälfte Rinder-Gulasch und eine Hälfte Zwiebeln. Dazu noch einige Knoblauchzehen.

Ich würze mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer. Und gebe auch noch etwas Kreuzkümmel und Garam Masala hinzu.

Die Sauce bilde ich aus Rotwein.

Als Geschmacksverstärker kommt wie immer bei salzigen Gerichten eine Prise Zucker hinzu.

Für ein gutes Gulasch lasse ich es eine Stunde schmoren.

Als Beilage wähle ich Bandnudeln.

[amd-zlrecipe-recipe:315]

Gebratene Leber mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln



Sehr lecker

Ah, endlich einmal wieder Leber. Ich habe schon lange keine Leber mehr gegessen.

Ich bereite passenderweise Röstzwiebeln dazu zu, die Zwiebelringe wende ich in Mehl und brate sie in Butterschmalz an.

Dazu gibt es Bratkartoffeln, die ich mit Schale zubereite, da ich Bio-Kartoffeln verwende.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Rinderleber
- 6 Bio-Kartoffeln
- 4 Zwiebeln
- 2 EL Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Zwiebeln schälen und quer in Ringe schneiden. Mehl auf einen Teller geben und Zwiebelringe darin gut wenden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelringe darin kross anbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmhalten.

Kartoffeln quer in dünne Scheiben schneiden. Nochmals Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und Kartoffelscheiben darin mehrere Minuten kross anbraten. Salzen und pfeffern. Herausnehmen, ebenfalls auf einen Teller geben und warmhalten.

Leberscheiben auf beiden Seiten gut salzen und pfeffern. Erneut Butterschmalz in die Pfanne geben. Leber auf jeder Seite etwa zwei Minuten anbraten, sie soll zwar durchgegart, aber innen noch leicht rosé sein.

Herausnehmen und auf zwei Teller verteilen. Bratkartoffeln dazugeben. Röstzwiebel auf den Leberscheiben verteilen. Servieren.

Zwiebel-Gulasch mit Tagliatelle



Leckeres Gulasch

Eigentlich wollte ich ein urdeutsches Gericht zubereiten, Rindergulasch mit Nudeln. Und wollte dafür deutsche Bandnudeln verwenden. Leider hatte ich von diesen nicht mehr genügend vorrätig. Und so griff ich eben zu italienischen Bandnudeln, nämlich Tagliatelle.

Das Gulasch bereite ich mit gleichen Anteilen Rindergulasch und Zwiebeln respektive Schalotten zu.

Für die Sauce verwende ich die vor einigen Tagen zubereitete Bratensauce und bereite ein leckeres Sößchen zu.

Ich gebe nur zusätzlich noch eine kleingeschnittene Peperoni für etwas Schärfe in die Sauce.

Mein Rat: Ein gutes Gulasch gehört lange geschmort. Ich gare es 60 Minuten.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Rinder-Gulasch
- 250 g Zwiebeln
- 250 g Schalotten
- 3–4 Knoblauchzehen
- 1 rote Peperoni
- 600 ml Bratenfond
- 250 g Tagliatelle
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Zwiebeln, Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch und Gulasch darin kräftig anbraten. Peperoni dazugeben. Bratenfond hinzugeben. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen. Sauce abschmecken.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Gulasch mit Zwiebeln und viel Sauce großzügig darüber geben. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Sauerkraut-Tarte



Schöne Tarte

So, wie ich vor kurzem eine Rotkraut-Tarte zubereitet habe, bereite ich nun eine Sauerkraut-Tarte zu. Ich habe einen Beutel Sauerkraut, 500 g, vorrätig. Dazu gebe ich noch in Streifen geschnittenenen Speck. Und verfeinert wird das Ganze mit einigen Esslöffeln Ananas. Das fruchtig-süße Aroma der Ananas passt gut zum Sauerkraut.

Da die Füllmenge an Sauerkraut, Speck und Ananas doch recht hoch ist und ungefähr 800 g beträgt, gebe ich zur Stabilität und Festigkeit der Füllung sechs Eier in die Füllmenge.

Und zudem backe ich die Tarte keine 40 Minuten, sondern aufgrund der großen Füllmenge 50 Minuten. Die Füllmenge und der Hefeteig vertragen diese Backdauer.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 6 Eier
- 200 g Sahne
- 200 g geriebener Gouda
- 500 g Sauerkraut
- 120 g Speck
- 5–6 EL Ananas-Stücke (Dose, etwa 170 g)
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 50 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 3–4 cm hohen Rand ausziehen.

Speck in kurze Streifen schneiden. Flüssigkeit vom Sauerkraut abgießen.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Käse dazugeben. Sauerkraut, Speck und Ananas-Würfel ebenfalls hinzugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles mit dem Backlöffel gut vermengen.

Füllmenge in den Teig geben und mit dem Backlöffel gut verteilen und verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 50 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

Rotkohl-Tarte



Schöne Tarte

Eine Tarte mit Speck und Zwiebeln habe ich schon einmal zubereitet. Diesmal wird es eine Tarte mit Speck und Zwiebeln, in die ich noch zusätzlich Rotkohl gebe. Und für eine bessere Farbe gebe ich die Flüssigkeit des Rotkohls auch noch hinzu.

Ich verwende Rotkohl aus der Dose, damit ich gleichzeitig meinen Konservenvorrat etwas dezimiere.

Wie immer verwende ich Eier, Sahne und geriebenen Käse, um die Füllung zu binden und zu festigen.

Das Ganze ergibt eine sehr schmackhafte und pikante Tarte.

Falls die Tarte aufgrund der Flüssigkeit nach 40 Minuten noch

nicht kompakt und etwas fragil ist, kann man ihr ruhig 50 Minuten Backzeit geben.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 285 g Rotkohl (Dose)
- 240 g Speck
- 1 Zwiebel
- 4 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 g geriebener Gouda
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 40–50 Min.

Backofen auf 180 º Celsius Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Teig in der Backform ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Speck in kurze Streifen schneiden. Zwiebel schälen und kleinschneiden.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Käse dazugeben. Rotkohl, Speck und Zwiebel hinzugeben. Kräftig mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles mit dem Backlöffel gut verrühren.

Füllung in den Teig geben und mit dem Backlöffel gut verteilen

und verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform ablösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.