

STUMMLANER

GOURMET-

KOCHBUCH

Inhaltsverzeichnis:

2 Erdbeernachspeise (Frank)

2 Heavy Metal (Michael)

3 Wildschweinkeule Teil1 + 2 (Michael)

5 Truthahn mit Whisky (Wolfgang 58)

6 Curry- Schweinefleisch in Kokosmilch (Olaf)

7 Soljanka (Frank)

8 Borscht (Frank)

Hallo,
durch das werfen der Mätrix Lok wurde die Wildsau erlegt, Wolfgang58 wird die Schilderung des Grillens selbiger vornehmen , meine Wenigkeit bereitet die Nachspeise.

Geht los..

Zwei Schälchen frische Erbeeren,
- etwas einschneiden in eine Schüssel, mit Zucker überstreuen
-5 Minuten saften lassen, mit zwei Esslöffel Apfelsaft, geht auch Schorle abschmecken.

-in ein Glas füllen mit Erdbeerlikör, (ein Schnappsglas voll) übergiessen
-frische Schlagsahne darüber, wer will kann auch eine Kugel Eis mit verwenden
- je nach Geschmack, frisch geröstete Pinienkerne aus der Pfanne oder Schokostreusel einer Tafel(frisch geriebene Schokolade) oder Wallnusskerne..... obendrauf.
- das Ganze kann noch mit einen Pfefferminzplatt verschönert werden.

Guten Appe..... 😊

Gruss Frank.

ALBERN EIN

Speisenfolge:

MARTINI

geRiRaRuckelt nicht geschüttelt

Suppe

Eine Reduktion von Dampf-Öl

Hauptgang

Steak á la V200 - oben rot , unten schwarz

dazu

Champagner Meurfi (sprich: Möörrrphii) Extra brut

Dessert

Soft-Drive-ICE (Eis)

ALBERN aus

Mein Wildschweinrezept kommt morgen (hab noch ´ne Keule in der Tiefkühltruhe - von Opa erlegt)

Gruß

Michael

Servus,

die Wildschweinkeule bereite ich in der Regel am Abend zuvor vor, weil ich finde, daß das Fleisch besser schmeckt , wenn es einmal durchgegart, abgekühlt und tagsdrauf servierfertig gemacht wird.

Die Keule eines etwa 1-2 jährigen Wildschweins (Überläufer) wiegt am Knochen um die 2,5 kg und passt kaum in einen Bräter , weswegen das Schmoren auf einem tiefen Backblech nötig werden kann.

Vorausschicken muß ich noch, daß ich das Fleisch vorher nicht marinieren oder in Buttermilch einlege.

Von dem frischen oder aufgetauten Stück schneide ich das Fett weitestgehend ab und lege es zusammen mit den ebenfalls abgeschnittenen Sehnen zur Seite , um später daraus einen Saucenfonds zu machen.

Unter fließend kaltem Wasser wasche ich das Stück nochmals ab (zum lösen von angetrocknetem Blut) und trockne es anschliessend durch abtupfen mit Küchenkrepp-Papier.

Nun reibe ich die Keule mit Salz und den ausgesuchten Gewürzen ein.
Meine Familie mag es , wenn ich dazu Rosmarin oder Kräuter der Provence nehme.

Den Umluftbackofen habe ich auf etwa 150° vorgeheizt und stelle nun die Keule auf dem Blech hinein und gebe etwas Wasser (leicht gesalzen) hinzu. Etwa alle 15 Minuten übergiesse ich die Keule zunächst mit angewärmten Wasser , später mit der Bratenflüssigkeit aus dem Backblech bzw. abwechselnd von beidem. Ein Umluftofen hat den großen Vorteil, daß er die Wärme schön gleichmässig verteilt. Er hat aber auch den großen Nachteil das Schmorgut auszutrocknen, eben durch die permanente warme Luftbewegung. Um dem Austrocknen vorzubeugen empfehle ich öfters das Fleisch zu übergiessen oder es mit Alufolie abzudecken. Wenn sich Bratenflüssigkeit am Backblech festsetzt kann man dies mit etwas warmen Wasser wieder lösen.
Ganz davon abgekommen bin ich vom übergiessen mit Rotwein. Der Wein verfremdet den guten Fleischgeschmack , der bei wild lebenden Tieren wesentlich höher/intensiver ist, als bei Zuchttieren in der Stallhaltung.

Mit der Temperatur würde ich eher weniger als mehr als 150° einstellen, weil dies schonender ist. Im Zweifel lieber ein viertel Stündchen länger im Ofen.

[Ende Teil1](#) damit die Sabberfraktion schon mal lesen und sich auf die Fortsetzung freuen kann...

Bis gleich
Michael

Wildschwein 2. Teil

Servus again,

Etwa nach 45 Minuten wende ich Keule , ist aber kein Muß. Nach ca. 1-1 1/2 Stunden beginnt das Fleisch an sich ein wenig vom Knochen zu lösen.

Dann reduziere ich die Temperatur auf etwa 120° und stelle den Backofen nach insgesamt 1 1/2 bis 2 Stunden aus und lasse das Fleisch bei geöffneter Backofentür etwa 30 Minuten abkühlen.

Dies ist ein gefährlicher Moment , ein sehr gefährlicher Moment. Der verströmende Duft treibt appetitangeregte Familienmitglieder nämlich in die Küche , die dann mit treublickenden Augen irgendeinen Vorwand formulieren, um dann doch zuzugeben, daß sie gerne mal kosten wollen.

Es empfiehlt sich "nachgiebig" zu sein.

Die Sau selber wandert anschliessend in Alufolie eingewickelt an einen kühlen Ort. Da ich Wildscheine eigentlich nur in der kalten Jahreszeit mache und der Kühlschrank zu Aufbewahrung zu klein ist, verbringt das Wildschwein die Nacht auf der Terrasse.

Parallel zur Wildschwein-Zubereitung schmore ich das abschnittene Fett in einem der Menge angemessenen Topf , würze mit Salz und den Gewürzen, die bereits an der Keule sind. Wenn die Stücke mittelprächtigt angeschmort sind lösche ich das Gebrutzeln mit etwas Wasser, fülle dieses später noch ein wenig auf und lasse es einköcheln. Die Geschmacksstoffe werden gelöst und die Flüssigkeit reduziert. Jetzt muß man einfach mal abschmecken und individuell nachwürzen und entscheiden , wann der Fonds gut ist. Die Flüssigkeit wird durch ein Sieb gegeben und kalt gestellt. Fett und Sehnen werden entsorgt.

Am darauffolgenden Tag hole ich die Keule meist nach dem (Sonntags)frühstück wieder rein und lasse sie in der Küche sich langsam temperieren. Etwa 1 Stunde vor dem Essen kommt die Keule wieder in die , diesmal nicht vorgeheizte Backröhre und wird bei < 150° wieder erhitzt. Ein viertel Stunde vor dem Servieren giesse ich den Braten sud (durch ein Sieb) in den Topf mit dem Fonds und erwärme dies. Das Schein wartet solange in dem ausgeschalteten Backofen , zugedeckt mit Alufolie.

Den Fonds schmecke ich nun ab und reduziere wenn nötig durch starkes kochen . Wenn aber der Fonds sehr kräftig ist runde ich die künftige soße mit Sahne , ja, eventuell auch Mehl ab und füge manchmal einen Schuß kräftigen Rotwein hinzu. Die Soße ist so ziemlich der sensibelste Teil an dem Gericht und hier muß jeder selbst ausprobieren wie intensiv , natürlich oder quantitativ sie sein soll. Nur Mut!

Zum Wildschwein empfehle ich (unverbindlich) die klassischen Beilagen wie Klösse, Salzkartoffeln , Rotkohl (Oma liebt Grünkohl dazu), Preiselbeeren und vielleicht auch einen Salat . Unbedingt ein Glas Rotwein /Rose.

Guten Appetit 😊

Michael

Feiertagsrezept

Truthahn mit Whisky

Zutaten: einen Truthahn (halbes Kilo pro Person)
eine Flasche Whisky (Gute Wahl!)
10 Speckstreifen
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

Den Truthahn mit Speckstreifen belegen, schnüren, salzen, pfeffern und etwas Olivenöl dazugeben.

Den Ofen auf 220 C einstellen. Dann ein Glas Whisky einschenken und auf ein gutes Gelingen trinken.

Anschließend den Truthahn auf dem Backblech in den Ofen schieben. Nun schenke man sich zwei schnelle Gläser Whisky ein und trinke wieder auf ein gutes Gelingen. Den Backofen nach 20 Minuten auf 250 C stellen, damit es ordentlich brummt. Anschließend genehmige man sich drei weitere Whiskey - wohl bekomm`s.

Nacher hlam Schdunde öffnen, wännnden und den Brahdn überwachnnn. Die Fisskief Flasche ergreiffn un sich ein hinner die Binnde kippn.

Nach `ner feider`n halbernen Schdunnde lanksahmm bis zzzum Ofn hinnschländern uhn die Truute rumwenden. Darauft acht`n, sich nisch schu vabrennn an ti scheiss Heisse Of`ndür.

Sisch waidere fünf odda siehm Wixki inn Glaass sisch un dann unn so. Die Drute wäahnt drrai Shtunnn`t (is auch eehgaahl) waidabraan un alle sssehn Minudn pinckeln gen.

Wwenn ürgntwi mmöööchlich, ssum Trathuh ninchriechn unn den Own aus`m Viech zieh`n.

Nomma `n Schlugg genemiehn un anschließnt wida fasuch`n das Biest raussuho`n. Denfadammt`n vogi vom Boden hol`n unn auf`ner Bladde hinrich`n.

Aufbassen, dass nlich auchsruttsch`n auffn schaisffeddichen Küch`nbohn. Wwenn ssisch drossdehm nisch famaaidn fasuhn wida

aufsuschichttnodasohhahahaisjaauchallesschaissegal...

Danach etwas schlafen. Am nächsten Tag den Truthahn mit Mayonnaise und Aspirin halt kalt zu sich nehmen -

Viel Spaß beim Nachkochen

Viele Grüße
Wolfgang

Hallo und guten Morgen allerseits,

ich habe noch was kullinarisches für Euch zum einheizen, da raucht der Schornstein 😊😄

Curry- Schweinefleisch in Kokosmilch

Zutaten für ca 4 Personen:

2- 4 Schinkenschnitzel
1 Bund Lauchzwiebel
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Grüne Paprika
2-3 Möhren
1-2 große Zwiebel
1 Schale frische Camignons
2-4 Löffel Currypaste hot
Salz, prise Zucker, Chilipulver
1-2 Dosen Kokosmilch
1-2 Beutel Kochreis
Sojaöl

Die Schnitzel in Streifen schneiden und in Sojaöl scharf anbraten mit Chilipulver würzen und nach dem anbraten aus der Pfanne nehmen. Paprika und Zwiebel in kleine Würfel, Möhren in dünne Streifen schneiden, Lauchzwiebel und Chamignons zurecht schneiden, alles vorher waschen natürlich! Das Gemüse nach Garzeit in die heiße Pfanne, d.h. Möhren, Paprika zuerst usw..Eine Prise Zucker hinzugeben und salzen. Dann die Currypaste nach Geschmack, Vorsicht der heizt ganz schön ein, dazu eventuell etwas Wasser dazugeben, durchgaren lassen so dass bei Möhren und Paprika noch ein leichter Biss vorhanden ist! Dann das auf Seite gestellte Fleisch dazugeben und dann mit Maßen die Kokosmilch unterheben, so dass eine sämige Soße entsteht. Nach belieben noch salzen und mit Chilipulver abschmecken. Sollte es zu scharf geworden sein, einfach was Kokosmilch dazu giessen. Serviert wird mit dem Reis und zum löschen wird ein kaltes Bier, oder ein Rotwein empfohlen! Das Gericht kann auch in einem Wok gegart werden!

Gutes Gelingen, das Rezept stammt von mir!

Olaf

aber natürlich sofort erkannt....Dänischer Koch..smörre Bröd.....römpöm,pömpöm.....
Du warst das.... 😊

Soljanka kann und wird aber von der sowjetischen Abweichen:

Zutaten: 500 gr. Schweinefleisch
500 gr Rindfleisch
Wurstreste aus den Kühlschrank....gekochter Schinken,Göttinger
1 Zwiebel, zwei Tomaten
2 Flachen Tomatenketchup
1 Glas Naturletscho(wenn nicht vorhanden zwei rote und
eine gelbe Paprika) alles schön Würfeln
Pfeffer, Salz, Zucker,Pimentkörner,Petersilie,eine Chillischote,
Lorbeerblatt, saure Sahne, ein paar Gewürzgurken
1 Flasche Vodka für den Koch! 😊

Sodala:

einen wirklich grossen Topf,nein nicht gleich eine Waschkessel aber 10 liter sollten schon
rein passen.

Als erstes einen Vodka, oder zwei und drei..... um in die richtige Stimmung für das Land und die
küche zu kommen.

Alles in einen Topf füllen, ausser den Vodka! die Chillischote erst zuletzt sonst müsst Ihr zu viel
weinen.....

Nach den Zutaten etwas mit Wasser auf füllen und 2,5-3 Stunden sachte kochen lassen. Nicht
vergessen der Vodka darf nicht zu warm werden!

Die Chillischote nur am Ende des Garvorganges cirka eine halbe Stunde mit kochen dann wieder
herausnehmen.

Obacht.....es kommt einen in der ersten Sekunde gar nicht so scharf vor, Wirkung stellt sich je
nach Vodkaverbrauch einige Sekunden später ein.Wenn Ihr dann schreit puh.....sscharf.....ist
selbige richtig, sollte es sofort die Tränen in die Augen treiben.....zu scharf, H2O nachschütten.

Das ganze sollte einen süss, sauren...scharfen Geschmack hinterlassen.

In eine Suppenschüssel oder Teller geben.....saure Sahne oben auf, oder verrühren, jeder wir er
mag und ja jetzt sollte noch Vodka vorhanden sein, wenn nicht zweite Flasche gut gekühlt aus
den Kühlschrank holen.

Frisches Brot reichen.....fertig

Natasrowje.....

Frank

Borscht hat meine Mutter vor zwei Jahren das letzte mal angerichtet.

Zutaten 1 rote Beete
5-600 gr Rindfleisch
2-3 Kartoffeln
300 gr Weiskohl grob geschnitten
3 Zwiebel gewürfelt
1 Knoblauchzehe
Petersilienwurzel
etwas Tomatenmark oder amerikanski Ketchup 😊
1-2 Paprika, geschnitten
Salz, Zucker
Dill gehackt
Butter
Suppengrün
1 Flasche Vodka wegen der trocknen Luft in der Küche 😊

Besser ist das, wenn der Borscht einen Tag früher zubereitet wird weil er dann erst richtig dochzogen ist.

Die rote Beete kochen, etwa eine Stunde und abkühlen lassen anschließend die Haut abziehen und in Streifen, Stücke schneiden.

Zwischendurch einen Vodka..... weil 60 Minuten sehr lang 😡

Das Fleisch mit Suppengrün und Salz, eine gute Brühe.....kochen. Nach dem es weich ist in grosse Stücke schneiden.

Das Kraut kochen mit Gewürzen abschmecken.

Kartoffeln kochen und zerstampfen.

die erkalte rote Beete, Zwiebeln, Petersilienwurzel in Butter dünsten

(das Kraut sollte beim Kochen noch etwas bissfest sein),

Bevor die Brühe mit Fleisch fertig ist eine halbe Stunde die Paprika Stücke mit kochen, diese sollen auch nicht vollkommen zerkochen.

Später alles, Gemüse, Kraut, rote Beete, Kartoffel zusammen in die Brühe.

Zwischendurch auf keinen Fall den Vodka vergessen, weil dauert doch alles ganz schön lange und ausserdem verlangt das im Borscht vorhandene Kraut nach guten Verdauungssäften.

Wenn die Flasche Vodka leer ist, sollte auch der Borscht fertig sein, sonst kann es mitunnerschweirig werden. Unangst vooooor rote Hände solllltes n.....ich habn, weil rotes Beeeeete Toooooop und Ha.....nde färbt.

Ma.....leit

Frank

Mahlzeit zusammen,

habe da noch eine Kleinigkeit an Delikatesse:

überbackenes Palmenherz

Toast

Kochschinken

1-2 Dosen Palmenherz aus dem Delikatessenladen, oder im Großhandel erhältlich!

Soße Hollandaise, gibt es bereits fertig zu kaufen!

man nehme mehrere Toastscheiben, lege sie auf ein Backblech und belege diese mit Kochschinken und dem Palmenherz, darüber die Soße Hollandaise, gut bedecken. Dann das Backblech bei mittlerer Hitze in den Ofen schieben, bis dass die Soße eine leichte goldgelbe Bräunung erreicht hat.

Guten Appetit 😊😊😊

Olaf

Hallo,

bevor hier alle verhungern mach ich jetzt mal 'nen Schleuderkappes:

Man nehme:

1 Weikohl

ca. 1kg festkochende Kartoffeln

500g Hackfleisch Rind/Schwein

2 Zwiebel

Salz

Pfeffer

Kümmel

etwas Brühe oder Wasser

Das Hackfleisch mit den gewürfelten Zwiebeln in einem Schnellkochtopf(geht auch normaler großer Topf) anbraten. Den Weißkohl kleinschneiden, waschen und zu dem angebratenen Hackfleisch dazu geben. Kartoffeln schälen, waschen und kleinschneiden dazu geben. Etwas Kümmel, Salz, Pfeffer und etwas Wasser oder Brühe dazu geben. Deckel drauf und im Schnellkochtopf ca 12-15 Minuten garen(Bei normalen Topf länger). Topf geschlossen vom Herd nehmen bis sich der Druck im Topf abgebaut hat (wichtig wegen dem Druck im Kessel). Deckel abnehmen und alles untereinanderrühren. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schmeckt aufgewärmt am besten 😊

Bon appetit!

Gruß Olaf

Wie wäre es mit Schmogurken? Das Rezept stammt von meiner Mutter aus Sachsen-Anhalt.

Zutaten

- 500g gemischtes Hackfleisch
- 3-4 Salatgurken
- 1 Ei
- Zwiebeln
- gewürfelter Räucherschinken oder gewürfelter magerer Speck
- Salz/Pfeffer
- Semmelbrösel
- etwas Mehl oder Saucenbinder hell
- 1 Brühwürfel
- frischen oder tiefgefrohrenen Dill
- Öl/Margarine
- vorwiegend festkochende Kartoffeln

Fleischklöße:

Hack mit Zwiebelwürfel, Ei und Semmelbrösel durchmischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Einfach als wenn man Frikadellen macht nur eben zu runden Kloppen formen. Ca. 1 1/2 Liter Wasser zu kochen bringen, den Brühwürfel einwerfen und dann Klopse in die kochende Brühe geben und garen. Wenn sie fertig sind aus der Brühe fischen und abgedeckt bei Seite stellen.

Gurken:

Die Gurken waschen, halbieren und mit einem Löffel o.ä. die Kerne und das Weiche innen ausschälen. Anschließend fingerbreite Stücke schneiden.

Öl/Margarine erhitzen, den Schinken bzw. Speck samt den Gurkenstücken zufügen und alles so lange schmoren bis das Gurkenfleisch leicht glasig wird.

Manche Leute schälen die Gurken, ich nicht weil die Stücken dann fester bleiben und ein stärkerer Gurkengeschmack bleibt.

Anschließend mit der Brühe vom Klopse kochen ablöschen und soviel eingießen wie man meint Sauce haben zu wollen.

Aufkochen und mit Mehlwasser bzw. Saucenbinder andicken, mit Salz und Pfeffer abschmecken, anschließend Dill zufügen. Nehme immer guten Eßlöffel voll.

Die Klopse ebenfalls dazugeben und ca: 15-20 min ziehen lassen.

Dazu die gekochten Kartoffeln reichen und es sich schmecken lassen.

Gruß Arnold

☺ Soory ,Sorry Leider bin ich nicht jeden Tag on.Aber weils schnell gehen soll also, mitschreiben ,scannen,kopieren oder so..... ☹

Auf gehts . Für eine Bande von Modellbahner .

1kg Lyoner fein geschnitten. Am besten in Streifen.

500 -750 Gramm Käse am besten Gauda und Emmentaler gemischt und natürlich in feinen Streifen.

10-12 Gewürzgurken klein geschnitten

4-6 Zwiebeln klein geschnitten.

Je nach Geschmack eine Paprika in kleinen Streifen oder und Tomaten wider klein dazu.

Wichtig:::::::::: Die Soße Essig und Öl in eine Schüssel ein Spritzer Senf dazu und etwas vom Gewürzgurkenwasser dazu mit einem Schuß Dosenmilch abschmecken. .
Verhältniss 2.T E u. 5.T Öl denn Rest abschmecken.

Wichtig: Am Besten den Salat durcheinander rühren und im Kühlschrank 4-5 Stunden ziehen lassen.

Winterversion mit Brägle

Viel Spaß beim Nachmachen

Mfg Michael

Ach so für die Vampierjäger mit Knoblauch

Malzeit! Leute

Danke Michael und Arnold für den Wurstsalat wird morgen Abend ausprobiert. ☺

nach dem Essen, stelle ich mal das Rezept von Vogtländischen Pambes ein.

Und He..... Michael Fitz enthält uns immer noch die "Winzor Pfanne" mit Spätzlen vor!!! ☺

Gruss Frank

Bambes aus den Vogtland gebackene Buttermilchklös

Zutaten:

- 1 kg Karrtoffel
- 1 Ei
- Prise Salz
- 1 Becher Buttermilch

Kartoffeln reiben und durch ein Leinensäckchen oder Tuch pressen.
Die ausgepresste Kartoffelmasse mit Ei und Buttermilch und Salz vermengen.

In eine Pfanne Öl, Butterschmalz oder gute Margarine erhitzen und die flachgeformte Masse in Portionen in der Pfanne ausbacken bis selbige gold gelb sind.

Zu diesen Pambes wird in der Regel Apfelmuss gereicht ,.... lecker. Wer es zu einen deftigen Schweinsbraten oder Gulasch oder Ähnlichen geniessen will, sollte in die Kartoffelmasse noch eine Zwiebel, gehackt hinzu geben.

Guten Appetit. 😊

Total den Nachtisch vergessen! 😞

Für zwei Personen

Caramellisierte Apfelscheiben

Zutaten:

- 1 grossen Apfel, geschält
- 1/2 Orange
- kleines Glas Rotwein oder Rose"
- 1/4 Stück Butter
- Vanillensosse fertig oder selbst gemacht
- wer will eine Kugel Vanille Eis

Den geschälten Apfel in dünne Scheiben schneiden ,das Gehäuse+ Kerne herausschneiden.
Sofort mit etwas Zitronensaft oder Apfelsine beträufeln damit selbiger nicht braun anläuft, in eine Schale zugedeckt legen 5 Minuten ziehen lassen. Anschliesend mit Rotwein oder Rose übertreufeln.

Eine Pfanne mit der Butter erhitzen 6-7 Löffel Zucker erhitzen, bis dieser leicht gelb-braun wird.
Die Apfelscheiben mit dem Saft in die Pfanne legen. Auf jeder Seite je nach Dicke der Scheiben braten, bis sie leicht weich sind.....jedoch noch Bissfest.

Auf einen Teller geben mit Schlagsahne oder Vanillesosse oder einer Kugel Eis servieren. Lecker, preiswert und schnell zubereitet.

Schönen Sonntag
Gruss Frank

Hallo Michael,

die Pfanne habe ich mir ausgeliehen 😊

Die brauch ich nämlich jetzt für ein mexikanisches Gericht:

500g Hackfleisch
1 kl. Dose Kidneybohnen
1 kl. Dose Mais
1 Esslöffel Schmand
2 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
Honig oder Zucker
Basilikum
Oregano
Chili
Salz
Olivenöl
1 Tube Tomatenmark
1/4 l Wasser
Reis

das Hackfleisch in Olivenöl mit den feingehackten Zwiebeln und Knoblauch in Michaels vermischer Pfanne anbraten. Dazu gebe man das Tomatenmark und schwitzt es mit Hackfleisch und Zwiebeln an. Dann die Kidneybohnen und den Mais, 1/2 bis ganzen Esslöffel Honig oder Zucker, 1/2 Esslöffel Basilikum, etwas Oregano, 1 Messerspitze Cilipuler, Salz und etwas Wasser dazu und unter rühren kochen lassen, so dass die Kidneybohnen weich werden. Zum Schluss ca. 1 Esslöffel Schmand unterheben und abschmecken. Dazu wird Reis serviert!

Guten Appetit 😊

Gruß Olaf

PS: So Michael, jetzt kannst Du die Pfanne wieder haben 😊😊😊

Servus ,

danke Olaf für die Pfanne 😊. Oh, ich sehe gerade , das ist die falsche Pfanne 😞. Wir brauchen jetzt eine mit nem etwas höheren Rand 😊.

Für die Winzer-Pfanne (nicht zu verwechseln mit der Windsor-Pfanne 😊) brauchen wir (für 4 Personen):

600 gr. Schweinegeschnetztes
400 gr. grüne Weintrauben (kernlos !)
1/4 l trockenen Riesling
etwas Öl, 1 mittelgroße Zwiebel, Salz, Pfeffer, Knoblauch granul. , Piment gemahlen

Vorbereitung:
Weintrauben waschen und mit dem Messer halbieren.

Zubereitung:
Kleingeschnittene/gehackte Zwiebeln in etwas Öl dünsten, Schweinegeschnetztes hinzugeben und kurz gleichmässig anbraten , mit etwa 1/8 l Wein ablöschen und anschliessend die Hälfte der Weintrauben hinzufügen und bei kleiner/mittlerer Flamme schmoren lassen. Mit Salz ,Knoblauch,Pfeffer und Piment würzen. Die Weintrauben verkochen und bilden ein Brühe. Diese läßt man soweit köcheln bis sich die Flüssigkeit bis zur Hälfte reduziert hat. Den restlichen Wein (1/8 l) hinzugiessen , ebenso die restliche halbierten Weintrauben. Dieses nochmals 5-10 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch nochmals nach Belieben nachwürzen. Servieren bevor auch diese Weintrauben eingeköchelt sind.

Die Spätzle sollte man frisch zubereiten (siehe Kochbuch) oder man nimmt frische Spätzle aus dem Kühlregal, die brauchen nur etwa 2 Minuten in kochendem Wasser, etwas Salz und sind wenn ´s schnell gehen soll gut geeignet.

Ja, die Flasche Riesling ist nun schon offen und sollte zum Essen genossen werden. Da aber 1 Flasche für vier Personen etwas knapp sein dürfte, sollte vielleicht noch ein zweites Fläschchen kühl bereit liegen ...

Guten Appetit

Michael

Hallo Michael,

das hört sich ja wieder richtig lecker an 😊 Das wird bei mir auch alles ausprobiert 😊

Aber einen hab ich noch: Bohnentomatengemüse mit Corned Beef

1Kg Woll-, oder Brechbohnen
500 g Tomaten
1-2 Zwiebel
1 Dose Corned Beef
Salz
Pfeffer
Bohnenkraut
Öl oder Schmalz
Etwas Brühe oder Wasser

Die Zwiebel gewürfelt in Öl oder Schmalz auslassen. Dazu das Corned Beef geben und leicht andünsten. Die Bohnen waschen und klein schneiden (Brechbohnen können auch aus dem Kühlregal genommen werden) und mit den in Würfeln geschnittenen Tomaten zu dem Beef geben. Etwas Brühe oder Wasser dazu geben, so dass es ein wenig Soße ergibt. Das ganze zusammen mit Bohnenkraut nach Geschmack garen lassen bis die Bohnen noch ein wenig Biss aufweisen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Salzkartoffeln servieren.

Viel Spaß beim nachkochen 😊

Gruß Olaf

Hab noch was Schnelles für Singles und Strohwitwer 😊

Alles aus dem Discounter:

- Packung Wiener oder Bockwurst
- Dose weiße Bohnen in Tomatensauce
- Zwiebeln
- Baguettbrötchen zum Aufbacken
- Knoblauchpulver oder Salz
- Chilipulver
- Paprikapulver
- Pfeffer

Würstchen in kleine Scheiben schneiden und mit den gewürfelten Zwiebeln anbraten. Anschließend die Bohnen dazu und alles unter wachem Auge und ständigem durchrühren kräftig anbraten bis es eine leicht breiige Konsistenz annimmt. Anschließend mit den Gewürzen abschmecken wie es beliebt.

Während der Zubereitung die Baguettbrötchen aufbacken.

Zum Essen eine kalte Cola oder ein gutes Bier und Nachts bei offenem Fenster schlafen 😊

Gruß Arnold

Hallo Michael,

da sind mir gerade ein paar Horst Lichter aufgegangen 😎

Dann woll'n wir doch mal weitermachen 😊

Wie wäre es mit mit einer leckeren Säuferleber? Bis wir dann einen Säufer gefunden haben fangen wir doch mal mit den Zutaten an:

Also:

ca 500g Leber von einem blöden Schwein oder einem dummen Rindviech

1 Zuchhini

1 Aubergine

2-5 Knoblauchzehen, nach Geschmack

Tomatenmark

1 Esslöffel Basilikum

1 Esslöffel Honig

1/2 Becher Schmand

Salz

Pfeffer

Wasser

Olivenöl

Reis

Die Leber in Streifen schneiden und in Olivenöl in der von Michael erneut ausgeliehenen Pfanne anbraten. Zunächst die angebratene Leber aus der Pfanne nehmen und auf Seite stellen. Die Zuchhini und die Aubergine in Würfel schneiden und mit dem fein zerhacktem Knoblauch in der selben Pfanne anschmoren, nach belieben ca. 1 Tube Tomatenmark dazu geben und mit anschmoren. Mit Wasser ablöschen, so dass eine Soße entsteht. Dann ca. 1 Esslöffel Honig dazu, eventuell noch mehr, auch kann nach Geschmack noch etwas Knoblauch aus der Knoblauchpresse dazu gegeben werden. Einen Teelöffel Basilikum noch dazu, Salz und Pfeffer, und dann das ganze garen lassen bis das Gemüse gut durchgegart ist. Danach die Leber unterheben und zum Schluss einen halben Becher Schmand. Das ganze nochmal abschmecken mit Salz und Pfeffer und eventuell noch mit Honig, so dass ein leicht süßlicher Geschmack entsteht.

Dazu wird Reis serviert und für die Säuferleber empfehle ich einen Dornfelder Riesling aus Rheinhessen

Guten Hunger und zum Wohlsein! 😊😊😊

Gruß Olaf

Mahlzeit zusammen,

passend zur Mittagszeit noch was schnelles gekocht, nach dem Motto: Johann Lafer kocht fast'nen Gericht! 😊

Spaghetti mit Spinat für 4 Personen:

500g Spaghetti (Biutoni)
500g tiefgekühlten Blattspinat
2-3 rote Pepperoni
3-5 Knoblauchzehen
2 Zwiebel
Salz, schwarzen Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl
geriebenen Parmesan

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser kochen, so das sie noch einen leichten Biss haben. Test: Eine Nudel aus dem Wasser nehmen und an die Küchenfliese werfen, bleibt diese kleben sind die Spaghetti richtig! In einer Pfanne mit Olivenöl die gewürfelten Zwiebel und Peperoni andünsten, den Knoblauch klein zerhackt dazu. Dann den Blattspinat in die Pfanne und ca 10-15 Minuten garen lassen bis der Spinat gut durch ist. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. Die abgeschütteten Spaghetti zurück in den Kochtopf geben und dann den Spinat unterheben. Das ganze auf (Puffer)teller mit darüber geriebenen Parmesan servieren. Dazu passt ein italienischer Rotwein, ein kates Bier, und für Kinder eine Limo. 😊

Viel Spaß beim nachkochen!

Gruß Olaf

Hallo ein schneller Nachtisch für die Mobas.

500gr.Speiseqaurk gemischt.

250 gr.Berren je nach Jahreszeit.

eine Prise Zucker.

Fertig.

Mfg Michael 😊

Hallo und guten Abend zusammen,

nun mal was für die ausgetrockneten Kehlen, da ja auch bald Sylvester naht:

Schlammbowle:

2 Itr. Orangensaft ohne Fruchtfleisch

1 Flasche Wodka

2 Flaschen Sekt

2 Itr. Vanilleeis

Dafür braucht man eine große Schüssel, gibt das Vanilleeis hinein, übergießt dieses mit O-Saft, Wodka und Sekt. In Tassen oder Cocktailgläser servieren und Proooooost! 😄😄😄

Gruß Olaf

PS: Frank, wo bleibt Dein versprochenes Rezept? Hunger 🙄🙄🙄

Achtung! Jetzt kommt ein Rezept 😊

Edler Fisch gegrillt für 2 Personen

2 Seezungen a 220gr.

30 ml Olivenöl

2 kleine Zitronen

Petersilie

500gr. Kartoffeln

Thymian

Lorbeerblätter

Sardellenbutter

40 gr. butter

30 gr. gesalzene Sardellen

Salz und Pfeffer zum abschmecken

Zubereitung:

Das Seezungenfilet mit Salz und Pfeffer würzen, in eine flache Schale legen und mit Öl beträufeln. Mit Thymian und Lorbeerblättern belegen, mit dem Saft einer Zitrone beträufeln und 2 Stunden so stehen lassen. Die Seezunge ab und zu im Öl wenden und die andere Seite auch würzen, mit Thymian und Lorbeerblätter belegen, und auch mit Zitronensaft beträufeln. Nach 2 Stunden den Fisch aus der Marinade nehmen und das überschüssige Öl von den Filets abstreifen. Kartoffeln schälen und kochen. In einer Grillpfanne Öl erhitzen. Wenn die Pfanne sehr heiß ist, die Seezungen hineinlegen und von beiden Seiten je 6 Minuten braten. Die gekochten Kartoffeln abschütten und im Topf warm halten. Für die Sardellenbutter die gesalzene Sardellen waschen und ca. 60 Minuten im kalten Wasser stehen lassen um sie zu entsalzen.. Dann die Filets abziehen, mit einem Küchentuch abtupfen und durch ein Sieb passieren. Dieses Sardellenpüree zur Butter geben und gut verrühren. Eine Zitrone halbieren und die Teller erwärmen. Die Seezungen schräg auf den Teller legen, Salzkartoffeln, Zitrone und Petersilie daneben anrichten. Die Sardellenbutter separat in eine kleine Schale geben und servieren. Dazu einen trockenen Weißwein servieren und dann lasst's euch schmecke 😊

Und als Nachtisch kann Wolfgang ja was vom Vanilleeis übrig lassen wenn er die neue Bowle ansetzt 😊😊😊😊😊

Gruß Olaf

So ich soll also aus den Puschen kommen....naja.... 😊

mit so feinen Gerichten wie Olaf kann ich natürlich nicht mithalten, bei mir gibt es Hausmannskost.

Zutaten für Spalten

grosse Tüte Sauerkraut

5 Kartoffeln, geschnitten in Würfel

700 Gramm Kassler und Knochen oder Rippchen

Suppengrün, 1 Stange Lauch, 1-2 Zwiebeln

Gewürze: Piment, Lorbeerblatt,

Salz, Pfeffer, Zucker

gekörnte Brühe

etwas Öl

Für den Koch wegen der drohenden Blähungen eine gute Flasche Obstler/Geist nach Geschmack.

Die Brühe ansetzen mit den Kassler und den Knochen, Suppengrün und Gewürzen: 1 Teelöffel Piment, 1 Lorbeerblatt, Esslöffel Zucker, alles an Suppengrün und die geschnittenen Stange Lauch, 1 Esslöffel Öl, Zwiebel
2-2,5 Stunden kochen lassen.

In der Zwischenzeit.....JA EINEN Obstler geniessen oder Zwei.

Nun das Kraut mit einer Zwiebel, Möhre und Piment cirka 10 Körner etwas Kümmel einen kleinen geschälten Apfel (später wieder entfernen) kochen lassen bis es weich ist, aber noch Bissfest.

Die Kartoffel kochen mit Salz und etwas Kümmel.

Die Brühe durch ein Sieb passieren und das Kassler schneiden.

Wenn alles gar ist, zusammen schütten und nach Geschmack würzen, es sollte eine leichte süsse saure Note hinterlassen.....ähnlich dem Obstler. 😊

Zuletzt noch 200 Gramm Speckwürfel in einer Pfanne rösten und in den Eintopf geben. 20 Minuten ziehen lassen..... den Obstler geniessen und wohl bekomms.

Gruss Frank

Ps. Bitte bei offenen Fenster schlafen.....sonst könnte am Morgen danach der CO₂ Gehalt etwas hoch sein und Kopfschmerzen als Folgeerscheinung auftreten oder was der Obstler.

🤔.....nein.....das ist der reinste Alkohol überhaupt. 💡

Mahlzeit zusammen,

nun gibt es mal einen Nachtisch 😊

Flammendes Eis mit Früchten

Zutaten für 6 Personen:

4 Kiwi-Früchte
4 Clementinen
150gr. blaue Weintrauben
4 EL Weißwein
2 EL Honig
1 kleiner Zuckerhut
1/4 ltr. 54%iger Rum
1/2 ltr. Maracuja-Eiscreme

Kiwis schälen und in Scheiben schneiden, restlichen Saft auspresen. Die Clementinen schälen und die Filets aus den Bindehäutchen schneiden. Trauben halbieren und entkernen. Die Früchte mit dem Wein und Honig mischen. Das Eis 1 Stunde vor dem Essen in den Kühlschrank und 6 Glasschälchen ins Gefrierfach stellen. Nach 20 Minuten das Eis in Scheiben schneiden, in die Glasschälchen verteilen und ins Eiswürfelfach vom Kühlschrank stellen. Bei Tisch dann die Früchte in einen Fonduetopf geben und erhitzen. Den Zuckerhut in einer Zuckierzange über den Topf legen und mit dem Rum flambieren. Das Eis mit den Früchten anrichten und servieren. 😊

Ist der Nachtisch dann misslungen, den restlichen Rum auf ex austrinken und für den Rest des Tages ins Bett legen 😊😊😊😊

Gruß Olaf

Für die , die einem Römertopf nicht kennen: es ist ein Tongefäß in dem man ohne Fett und andere Flüssigkeiten köstliche Speisen schonend zubereiten *kann*. Der Römertopf wird ausschließlich im Backofen eingesetzt.

Für das Rezept für 2 Personen mit normalgroßen Römertopf brauchen wir:

einen Römertopf , logisch

300 gr. Möhren

300 gr. festkochende Kartoffeln

2 frische Hähnchenkeulen

ca. 50 -100 gr. Butter

Salz, Paprikagewürz (Pulver)

--die Mengenangaben müssen bei einem größeren Römertopf natürlich entsprechen angepaßt werden --

Die Zubereitung ist nicht sehr arbeitsintensiv, die Garzeit beträgt jedoch etwa 1,5 Std.

Zunächst wird der Römertopf ca. 15-20 Min. gewässert. In dieser Zeit kann man spielend die Möhren und die Kartoffeln schälen und in etwa gleichgroße Stücke/Scheiben klein schneiden. Die Stücke werden vermengt/gemischt und gesalzen. Anschl. im rohen Zustand in den Römertopf geben. Obenauf legt man die zwei gesalzenen Hähnchenkeulen, welche zuvor mit kaltem Wasser abgewaschen und mit einem Küchentuch abgetupft wurden. Die Haut wird mit etwas Paprika bestreut. Deckel schliessen und ab in den auf ca. 180 - 200 ° vorgeheizten Ofen.

Nach ca. 1 Std. nimmt man den Deckel ab, damit die Keulen knusprig werden können. (Ggfs. ein Gefäß mit etwas Wasser in den Ofen stellen).

Etwas Butter in einem Topf erwärmen, mit Salz und Paprika würzen und gelegentlich die Keulen übergießen.

Nach einer weiteren halben Stunde ist das Essen fertig. Der Römertopf sollte auf einem Untersetzer abgestellt werden. Die Abstellfläche darf nicht kalt sein, da sonst der Topf zerspringen kann.

Die restliche Butter im Topf zerlassen und über das Gemüse verteilen. Dies ist bei Möhren notwendig, da die Vitamine nur durch Zugabe von Fett gelöst werden.

Der Römertopf hält die Wärme sehr lange, weswegen sich eine solche Zubereitung besonders dann empfiehlt, wenn man nicht genau weiß wann die Lieben zum Essen erscheinen oder wie Wolfgang noch ein Stündchen länger arbeiten wollen ...

Ob Wein, Bier oder einfach Wasser; jedes Getränk passt dazu , nur bitte keine lauwarme Cervisia



Guten ...

und ´nen schönen Gruß vom Limes

Michael

Hallo erstmal,

ich weiß nicht ob Ihr's schon wusstet? Aber ich hab da noch'n Gericht:

Paprika-Nudeltopf mit Klößchen

Zutaten für 4 Personen:

400gr. Hackfleisch
2 Eier
100gr. Zwiebelwürfel
2 EL Semmelbrösel
Salz, Pfeffer, Paprika
1/2 ltr. fleischbrühe
200gr. Hörnchen-Nudeln
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
2 EL Mehl
2 EL Tomatenmark
2 Paprikaschoten
2 EL gehackte Petersilie

Fleischteig aus dem Hack, Eiern, 50gr. Zwiebel, Semmelbrösel, 4 EL Wasser, und den Gewürzen mischen. Die Fleischbrühe aufkochen, rund Klößchen formen und in die Brühe geben und garen. Die Nudeln kochen und nach 12 Minuten abschütten. Den Knoblauch schälen und feinhacken. Butter in einem Topf erhitzen und aufschäumen lassen, Knoblauch und den Rest Zwiebel darin glasig dünsten. Mit Mehl verrühren und mit Klößchenbrühe und Tomatenmark auffüllen. 5 Minuten kochen lassen. die Paprikaschoten würfeln, zur Soße geben und aufkochen. die Nudeln und Klößchen hinzugeben. Abschmecken und mit Petersilie bestreuen. Zubereitung ca. 40 Minuten, Garzeit der Klößchen 15 Minuten.

Und die Hauptsache ist nun, es muss schmegege 😊

Gruß Olaf

Hallo Michael und alle Intressierten ,

man nehme jenach Personenzahl und Appetit 2 - 3 Eisbeine 😊, 2 - 3 Gläser Schlachtesauerkraut tue es in einen großen Topf und lasse es auf kleinen Feuer über einige Stunden langsam ziehen . 500 g oder wahlweise ein 0,5 l Glas grüne Erbsen kochen und grob stampfen das es eine breiige Masse ähnlich wie Kartoffelbrei ergibt dazu Salzkartoffeln und genügend Mostrich (Senf mittelscharf) . Man kann das Erbspüree auch weglassen denn das ist Gewöhnungsbedürftig . Das ganze dann heiß servieren und das beste daran ist die fette Schwarte hmmm lecker .

Dazu Bier , auch Weißbier und 2 , 3 viele Korn . Guten Appetit 😊

Gruß Otto

Für den Sud:

1 Liter Gemüsebrühe mit

1 Lorbeerblatt

2 Gewürznelken

15 Pfefferkörnern

4 Wacholderbeeren

einem guten Schuß Essig

4 EL Zucker und

3-4 in Ringen geschnittenen Zwiebeln

aufkochen und eine halbe Stunde ziehen lassen

pro Person 5-6 Nürnberger Bratwürstchen darin erhitzen-nicht kochen lassen!

mit den Zwiebeln und dem Sud anrichten

dazu (Weiß-)Brot

mfg Michael

Hallo Michael,

ja ja, der Wolfgang, den muss man immer rufen! 🤪 Ja wo isser denn? 😄😄

Zu Schnee fällt mir Wasser ein, und zu Wasser: Fisch 💡 Dünsten statt grillen 😊

Dazu kommt jetzt ein Rezept:

Gedünsteter Rotbarsch mi Butterkartoffel

1 Kg Rotbarschfilet aus der Tiefkühltruhe
1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter
1 Zitrone
Wacholderbeeren (nicht in flüssiger Form!)
Salz, Pfeffer
Butter
Kartoffeln
frische Petersilie

Kartoffeln nach Bedarf schälen, waschen und zum kochen bringen. Dann in einer Pfanne einen Sud aus Wasser Zwiebelringen, Saft einer Zitrone, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, ca. 1 Teelöffel Salz und etwas Pfeffer zum kochen bringen. Nach belieben Rotbarsch im Sud ca. 15 Minuten dünsten. Den Fisch aus der Pfanne nehmen und neben den bereits abgeschütteten und warmgehaltenen Kartoffeln auf einem Teller portionieren. Die heißen Kartoffeln und den Fisch mit Butterflocken bestücken und zum garnieren die Kartoffeln mit frischer Petersilie bestreuen. Bitte servieren! Dazu einen Rot-, oder Weißwein! Lasst es euch schmecke 😊

Gruß Olaf

PS: Zur Not tut's auch der Glühwein von Wolfgang 😊 Wo steckt er denn bloss wieder, dieser Lömmel? 😄😄😄😄

Hallo Ihr Leckermäuler,
ich habs ja kommen sehen, daß es einer merkt, daß ich noch nichts abgeliefert habe.

Herbst ist ja die Zeit des Zwiebelkuchens und jetzt geht es schon stark auf den Winter zu.

Zu dieser Jahreszeit fällt mir etwas ein, was ich als Kind bereits gerne gegessen habe.

Der Kuchen ist eine Art Kartoffelkuchen und kommt aus der Gegend um Fulda (Vogelsberg und Rhön)
regional verschieden heißt er:

Bloatz, Ploatz, Bläaz oder ähnlich.

Hier einmal die Variante **Angersbacher Ploatz**;

Zutaten:

500 g Brotteig (v. Bäcker)
1 kg gekochte Kartoffeln
1 Ei
100 g Margarine
1 Zwiebel
250 g Speisequark
50 g Schinkenspeck
8 EL Öl
etwas Milch
etwas Salz

Zubereitung:

Den Brotteig auf einem Backblech ausrollen und gehen lassen.
Zwiebeln und Schinkenspeck möglichst klein schneiden.
Die gekochten Kartoffeln stampfen, reiben oder durch einen Fleischwolf drehen.
Diese Kartoffelmasse wird mit dem Ei, Zwiebel, dem Speisequark,
sowie der zuvor erwärmten Margarine mit etwas Milch und dem Schinkenspeck,
sowie etwas Öl zu einer geschmeidigen Masse vermengt sowie etwas gesalzen.

Diese Masse auf den Brotteig streichen.

Den Ploatz ca. 20 bis 30 Minuten bei 220 Grad oder 50 min bei 180 Grad im Ofen backen.
Jedoch immer zwischendurch kontrollieren, damit nichts verbrennen kann.

Der fertige Ploatz wird auf dem Blech geschnitten und noch warm gegessen.

Guten Appetit

Als passendes Getränk eignet sich wahlweise:
Milchkaffee, Bier oder Weißwein(Schorle).

Keinesfalls jedoch Cola (des hatte die aale Bauern friier aach nedd !)

Viele Grüße
Wolfgang

Käsefondue

300g Schweizer Emmentaler

300g Schweizer ????? je nach Geschmack

1 Knoblauchzehe

1/4 Weißwein Riesling

Topf mit Knoblauch ausreiben und mit Käse auf dem Herd vor wärmen.

Und dann auf den Tisch damit und mit gutem Kirschwasser nachspülen.

Viel Spaß

Mfg Michael

Grüezi mittenand,

wie versprochen nun zum Käsefondue und zwar so wie ich es gestern Abend zubereitet hatte (nach meinem Posting):

(Obelix war übrigens schon recht nah dran)

Käsefondue für 4 Personen (wenn ich dabei bin, für 3 Personen 😊)

Zutaten:

Graubrot/Weißbrot in Würfel geschnitten

300 gr. Greyerzer (Gruyère)-Käse

100 gr. Appenzeller-Käse

200gr. Freiburger Vacherin

ca. 1/4 l Weißwein ggfs. etwas mehr

2-3 Schnapsgläser Kirschwasser

1 Prise frische Muskatnuß

1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

Den Keramiktopf (Caquelon) mit einer Knoblauchzehe (aufgeschnitten oder zerdrückt-je nach Wunsch), den Wein hineingeben und erhitzen

Der Käse sollte gerieben oder gehobelt (bzw. mit der Moulinette gehakt) in den Wein gegeben werden (ständig rühren und gegen Muskelkater schonmal ein Glas Kirsch prophylaktisch einnehmen). Zuerst der Gruyère, dann der Appenzeller und schliesslich der Vacherin-Käse.

Die käsemasse unter rühren aufkochen lassen und das Kirschwasser (nicht die Flasche , sondern die vorbereiteten 2-3 Gläser !!) hinzufügen.

Nun noch etwas frische Muskatnuß dazugeben und servieren.

Der Topf sollte auf einem Rechaud stehen und ganz leicht köcheln.

Nun steht dem Verzehr mit Brotwürfeln , aufgespiesst auf Fonduegabeln nichts mehr im Weg.

TIPP: Neben Grau- und / oder Weißbrot reiche ich noch Walnußbrotwürfel dazu.

VARIANTE: Sehr lecker ist auch die Zubereitung eines Tomaten-Käse-Fondues, indem man zum Schluß in die fertige Masse ca. 150-250 gr. Tomatenmark einrührt. Diese Idee stammt aus einem sehr guten Restaurant in unserem schweizer Skiurlaubsort.

Eine weitere von mir entwickelte Variante ist noch in der "Erprobungsphase".

Was trinkt man zum Käsefondue? Die Meisten sagen Wein und meinen kalten Weißwein. Das schmeckt zwar, aber kann dazu führen, daß der Käse klumpt und schwer im Magen liegt. Deswegen , wenn Wein , dann Zimmertemperatur oder so wie die Schweizer das Fondue geniessen, mit Tee.

Ich könnte jetzt in ´s Schwärmen fallen und noch ein Raclette

Guten Appetit und Gruß

Michael 😊

Frühstücksvorschlag:

2 Fruchtojogis

Vollkornhaferflocken

Obst nach Wahl

Alles verrühren

Fertig 😊 GenanntSturmmüsli 😊😎

Dazu Kaffee und Saft

Hält Mobas jung 😊😁

Mfg Michael

Mahlzeit allerseits,

Achtung hier kommt ein Gericht:

Dicke Bohnen mit dicker Rippe oder Schweinebauch

Man nehme 1 kg Dicke Bohnen aus dem Kühlregal, mit etwas Wasser und der dicken Rippe oder dem Schweinebauch, noch 1-2 Teelöffel Bohnenkraut dazu und ca 15 Minuten im Schnellkochtopf garen lassen. Wenn der Druck vom Topf ist, Deckel öffnen, das Fleisch entnehmen, salzen und mit Pfeffer abschmecken und etwas mit Speisestärke andicken. Servieren mit Salzkartoffeln, Rippe oder Bauch! Dazu wieder ein kühles Bier! Nä, wat iss dat lecker! 😊😊😊😊

Gruß Olaf

Moin zusammen,

passend zur Winterzeit mal was mit Vitaminen:

Obstsalat

Man nehme:

3 Orangen
4 Äpfel
3 Bananen
300 gr grüne oder blaue Weintrauben
eine Hand voll Rosinen
eine Hand voll gehackte Mandeln oder Mandelblätter
1 Flasche Marrachino-Likör
Fruchtzucker

Das Obst in Würfel schneiden, außer den Weintrauben, und in eine Schüssel geben. Rosinen und Mandeln dazu , alles miteinander mischen und mit Fruchtzucker und dem Likör abschmecken. Vom Likör c. 3 EL. nehmen, den Rest bekommt dann das Küchenpersonal oder Wolfgang muss sich ihn mit Frank teilen 😊😊😊

Den Obstsalat ca 1.Std gut ziehen lassen und eventuell nochmals abschmecken. Den Salat in kleine Glasschälchen portionieren und nach Geschmack mit Sahne servieren! 😊Guten Appetit! 😊

Gruß Olaf

Mahlzeit zusammen,

wir wäre es denn mal mit einem außergewöhnlichen Rezept der Superlative?

Einen Original Mobasalat!

Man nehme:

1 ausgeschlachtete Märklin-Metalllok

1 !/2 Roco 1:87 Kunststoffwagen oder besser 2 1:100 Wagen von Trix, aber keine 1:93,5 die liegen manchem schwer im Magen!

30 Bügelkupplungen von Brawa

1 Piko Säuretopfwagen

1/4 Fleischmann Profi-Flexgleis

1 zerbröselte Taigatrommel mit Sound von Gützold

eine Hand voll gelbe LED, aber bitte die P..sgelben

100 gr. Preiserlein

150ml SR 24 Modellbahnöl

Die Märklin-Lok fein entgratet in kleine Stücke zersägt in eine Schüssel geben, Die Kunststoffwagen in Streifen geschnitten dazu, ebenfalls den Pikowagen, das Flexgleis schön gebogen, wie eine Wurstschnecke drauf legen, das ganze wegen der Farbe mit den gelben LED und den KK abrunden und mit SR 24 würzen. Als Deko geben wir dann noch die klein zerhackten Preiserlein darüber. Eventuell nochmal nachwürzen mit SR 24. Serviert wird das ganze mit einer zerbröselten Taigatrommel von Gützold und Sounddecoder. Guten Appetit! Zur leichteren Verdauung spendiert unser Frank bestimmt noch was von seinem Obstlersalat? 😊😊😊😊😊

Vorweihnachtliche Grüße

Olaf

Hallo Miteinander

Achtung hier kommt das Rezept für den Obstlersalat

Zutaten:

2 Apfelsinen. 2 Äpfel. ein paar Wallnüsse und Haselnüsse Zucker 2 Kiwi Pfirsiche aus der Büchse Himbeergeist oder Obstler oder Rum ein paar Rosinen

alles schön in Stücke schneiden und etwas einzuckern, nach dem Saften der Früchte cirka 15 Minuten die gehackten Nüsse hinzugeben.

Und jetzt , genau der Obstler oder Rum, mein Favorit ist Himbeergeist so 3 Schnapsgläser voll an den Salat schütten und umrühren.

Abschmecken, ob eventuell noch zu wenig Schnaps dran ist 😊 und im Kühlschrank 1 Stunde kalt stellen. Die doch sehr lange Wartezeit auf die richtige Temperatur des Salates kann mit , ja richtig der Verkostung des Himbeergeistes verbracht werden.

Um zu Prüfen ob ja noch alle Geister sich in der Flüssigkeit befinden. 😊😊

Nun darf auch die restliche Familie teilhaben an der Kreation des Obstlersalates



Prost....äh...ich meine guten Appe.....

Gruss Frank



Achtung jetzt kommt ein schnelles Mittagessen. 😊😊

Mann 🤔 braucht 3-4 Eier

Eine Pfanne mit etwas Fett

Fein geschnittenen Speck ,nach Geschmack etwa 100g

Alles mit Pfeffer und Salz würzen und anbraten

In der Pfanne auf den Tisch und ein bis zwei Zäpfle dazu fertig

Viel Spaß beim Essen

Ach so alles muß in der Pfanne vermascht werden.

😊 Sorry ich habe die Zwiebeln vergessen. 😊

Kann mal vorkommen.

Ich werde alt. 😊

Mfg Michael

Hallo michael,

dann mach ich jetzt mal was auf die schnelle:

500gr. Hackfleisch
2-3 Zwiebel
1 rote, 1 gelbe, 1 grüne Parika
Olivenöl
Salz, Pfeffer und Paprikapulver
2 Kochbeutel Reis

das Hackfleisch in Olivenöl in einer Pfanne mit den gewürfelten Zwiebel anbraten. Zwischenzeitlich den Reis zum kochen bringen. Den Paprika putzen, in Würfel geschnitten dazu geben. Das ganze mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Eventuell etwas Wasser dazu geben Wenn der Paprika gut durch ist, den fertigen Reis unter heben und das ganze nochmal abschmecken. Das ganze kann nun serviert werden, am besten mit einem kühlen Bier! Bon appetit!

Gruß Olaf

Ok, ok, ok,

den gewaschenen, gerupften Grünkohl mit etwas Wasser (damit er nicht anbrennt) in einen großen Topf tun, oben wird der Kasselerhacken und die Schweinebacke gelegt - **KEINE GEWÜRZE O. Ä.** dazu. Auf kleiner Flamme 2 - 3 Stunden schmoren lassen. Kartoffeln kochen, pellen und abkühlen lassen. Die Kartoffeln knusprig anbraten und dann mit VIEL Zucker und Paniermehl karamelisieren - hier macht Übung den Meister. **Fertig!**

Danach läßt man sich Zwecks Verdauungsschläfchen in Richtung Sofa rollen. 😊

Immernoch sehr satte Grüße (wo ist mein Sofa?)

Thilo

PS: Bei einer der beiden Weihnachtsfeiern vom Dienst hatten wir in einen Hamburger Gourmetrestaurant Grünkohl. Der Grünkohl schmeckte nach gewürztem Spinat und dazu gab es gegrillten(?) Kasseler und salzige Bratkartoffeln - echt gruselig!!!

Naabend,

hab auch ein tolles Rezept: Brötchen aufgeschnitten, Mett drauf, Salz und Pfeffer nach Belieben und (Röst-)Zwiebeln 🍷🍷

😊 SCNR

Wie wär's denn mal mit etwas Hausmannskost?

Bohneneintopf mit Mettwurst

1 kg tiefgekühlte Brechbohnen
1 kg geschälte und gewürfelte Kartoffeln
3-4 Mettenden
1 Zwiebel klein gehackt
1-2 Teelöffel Bohnenkraut
Suppengrün fein gehackt
Salz, Pfeffer
1-1/2 ltr. Wasser

Sämtlich Zutaten inclusive Mettenden, außer Salz und Pfeffer, gibt man in einem Schnellkochtopf, bedeckt das ganze mit ca. 1ltr. Wasser, so das das ganze gut bedeckt ist. Dann lässt man das ganze ca. 12-15 Minuten garen. Die Mettenden besser vorher mit einer Gabel einstechen damit das Fett austreten kann. Nach öffnen des Deckels mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Mettenden heraus nehmen, aufschneiden und zu dem Eintopf geben. Dann fehlt nur noch ein gesegneter Appetit!

Gruß Olaf

So dala... hier das Rezept für die gefüllten Paprika:

4 Paprika

500gr gehacktes Halb un Halb

1 Ei ,1 grosse Zwiebel,1 Knoblauchzehe

1 flasche Texikana Salza und eine Ketchup

Zucker, salz Butter, Paprika Edelsüss

gekörnte Brühe

Eine grosse Pfanne mit 1/4 stück Butter erhitzen 5-6 Esslöffel Zucker karamellisieren. Die gut gewaschenen Paprika, Stiel herausgeschnitten und Kerne entfernt mit dem Fleischteig füllen. Dieser wurde vorher mit dem Ei einer halben zerhackten Zwiebel , Paprika Edelsüss, Pfeffer Salz gut durchgeknetet.

In den karamellisierten Zucker legen und leicht anbraten. Wasser zugeben und eine halbe Flasche Texikana Salza, 1/4 Flasche Ketchup, einen Löffel gekörnte Brühe, die Knoblauch Zehe, den Rest Zwiebeln nochmals etwas Zucker, eine Prise Salz, Paprika Edelsüss und Deckel drauf.

Jeweils nach 15 Minuten die Parika wenden und die Sosse gut umrühren.Noch etwas kalte Butter hinzugeben, macht die Sosse schön sämig.

Nach 45 Minuten ist das Gericht fertig. Die Paprika sollte noch etwas bissfest sein, dass heist sie sollte noch schön prall in der Pfanne legen.

Am besten Salzkartoffeln dazu reichen, geht aber auch Reiss.

Schmatzneggeo..... 😄😄

Ach so ein Plum Rum....original ungarischer Pflaumen Schnaps mit 58% Umdrehungen tut nach dem Gericht sehr gut.....Magenpolizist. 😄😄

Vorsicht nicht gleich Luftholen sondern einen Moment warten



Gruss Frank



Hallo Olaf,

leider war jetzt die letzte Nacht noch kürzer - glücklicherweise braucht man im Alter ja nicht mehr soviel Schlaf 😊

Aber jetzt noch das Rezept:

pro Person soviel Hähnchenteile, wie gewünscht, auch welche Teile geht nach Geschmack - Brust m.E. optimal. Mundgerechte Stücke in Olivenöl gut anbraten, dann mit Sherry-Essig und Sherry ablöschen (Verhältnis ca. 1:3 Essig zu Sherry). Knobloch nach Geschmack hinzu (ist bei mir schon mal relativ viel - nicht nur der Eisenbahnkeller macht einsam), Tomatenmark, Senf, Menge und Schärfe nach Geschmack (bekommt man m.E. nur mit Gefühl bzw. probieren hin, verderben kann man es aber kaum), Pfanne zudecken und so 10 bis 20 Min. leicht köcheln. Hähnchenteile abnehmen und warmstellen, die verbleibende Sauce durch Wärme langsam reduzieren (also nicht volle Pulle kochen... geht zwar schnell, schmeckt aber nicht), mit Salz u. Pfeffer abschmecken und mit Sahne (1/4tel Liter) ergänzen. Wenn die Konsistenz dann passt die Hähnchenteile wieder dazu und alles auf die gewünschte Esstemperatur bringen. Schmeckt natürlich am besten auf Curry-Reis (den man zeitgleich produzieren kann).

Ihr dürft gerne schmatzen, aber bitte nicht so laut. Mampf!

Grüße aus dem Ländle

Volker



Hallo Gourmets,

nach der Ermunterung in der Mitgliedergalerie will ich auch mal die Schürze umbinden! 😊

Wie wäre es denn an den Feiertagen mal wieder mit einem klassischen Gulasch? Ich bereite ihn so zu:

1500g Rinderbraten
3-4 Zwiebeln
3-4 Paprikaschoten
500g Champignons
500g passierte Tomaten
100ml Sahne

Wichtig: wir kaufen selbst ein!

Die Gulaschwürfel schneiden wir Profis uns selbst, denn erstens bekommen wir vom beifällig nickenden Metzger ("ah, für *Gulasch*") neben der Anerkennung auch das bessere Stück Fleisch, und zweitens können wir zu Hause demonstrieren, wozu das große Kochmesser gut ist und wie man es einsetzt.

Die genannte Menge brate ich in Portionen in einer Pfanne an, ebenso die grob gewürfelten Zwiebeln. Für den folgenden Schritt kenne ich eine Abkürzung: in den Schnellkochtopf geben, mit 1/2 l Wasser auffüllen und 20 Min kochen. Das Fleisch ist jetzt bereits zart.

In der Zwischenzeit Paprika und Pilze in nicht zu kleine Stücke schneiden, mit den pürierten Tomaten in den Topf geben und alles nochmal 10 Min. köcheln lassen. Nach belieben würzen, hier darf etwas "Feuer" dran, z.B. Harissa oder ein wenig Chillipulver. Soße andicken und zum Schluss nur soviel Sahne einrühren, dass unser Gulasch nicht allzu hell wird.

Als Beilage mag meine Familie Sputniks oder andere Nudelsorten mit großer Oberfläche, die viel Soße aufnehmen können.

Bei vier normalhungrigen Personen bleibt von der angegebenen Menge für den nächsten Tag etwas übrig.

Guten Appetit,

Mathias

So, nun aber Schluss mit lustig, jetzt kommt das Rezept für die Rotweincreme:

also, man nehme Dr. Oetker, oder eine anderes Pulver für Götterspeise, Kirsche oder Himbeere, für 1/2 ltr. Flüssigkeit. Die Flüssigkeit sollte je zur Hälfte aus Wasser und Rotwein bestehen. Die angerührte und gekochte Götterspeise in einer Glasschüssel abkühlen lassen, aber nicht dick werden lassen. Unter die leicht andickende Götterspeise hebt man dann mit einem Handrührgerät 1 Becher steifgeschlagene Sahne. So unterheben dass sich die Götterspeise nicht am Boden der Schüssel absetzt. Die so mit Sahne vermengte Götterspeise im Kühlschrank mindestens 1 Stunde kaltstellen. Wenn das ganze schön fest geworden ist kann serviert werden. Den Rest des Rotweins hat Chefkoch Frank schon entsorgt 😄😄😄😄

Gruß Olaf

PS: Es gibt auch bereits von Dr. Oetker ein Fertigpulver, wo bereits ein Fläschchen Rotwein enthalten ist. Kostest im Handel ca. Euro 1,59! Nur Sahne muss noch dazu gekauft werden. Ist aber für einen der noch nie Rotweincreme gemacht hat erheblich einfacher 😊

😄 Achtung::::::::::Vorspeise.....Wein richten,1h vor Genuss entkorken.
Also rot weitere Angaben folgen. 😊

Sünewirbelsalat mit Speck und Croutons.(feld bzw,Ackersalat)
Für 3-4 Personen

500g. Salat gründlich putzen und abtropfen lassen
100g Speck in einer Pfanne cross braten,eine Zwiebel klein gewürfelt dazu.
Mit einen Schluck Maria kron ablöschen.
Salatsoße: essig ,öl, ein Schuß Sahne,ein Teelöfel Senf mittelscharf,Pfeffer
umrühren fertig. Salat in Soße durcheinander machen,den Inhalt oben auf dem Salat
verteilen. Auf dem Teller anrichten und ein paar Nüsse außenrum.
So viel Spaß mit Teil 1.

Mfg Michael 😊

Liebe Gourmets,

in vielen Hessischen Familien gibt es an Heiligabend Frankfurter Würstchen und Kartoffelsalat. Das Rezept varriert natürlich von Haus zu Haus, aber Mayonnaise ist glaube ich bei den Meisten verboten!

So habe ich es von meiner Oma gelernt:

2 KG Salatkartoffeln (klein, festkochend)
1 Zwiebel
5-10 Saure Gurken (je nach Größe)
100g Dörrfleisch oder Speck
150ml Gemüsebrühe

Die Kartoffeln nicht zu weich kochen, pellen, abkühlen lassen.
Gurken in dünne Scheiben oder kleine Würfel schneiden.
Zwiebel in kleine Würfel schneiden, wenn gewünscht glasig anbraten.
Die abgekühlten Kartoffeln in Scheiben schneiden, mit
Essig, Öl, Pfeffer, Salz würzen, Gurken und Zwiebeln dazu und vorsichtig mengen.
Eine Tasse heiße Gemüsebrühe darüber gießen und 1/2 Stunde durchziehen lassen. Vor dem Servieren Speck (ebenfalls gewürfelt) anbraten und über den Salat geben.
Evtl. noch mit frischer Petersilie verfeinern.

Noch fünfmal Schlafen!

Mathias

BALTHASAR hat folgendes geschrieben:

aber Mayonnaise ist glaube ich bei den Meisten verboten!

Hallo Mathias,

so ähnlich kenne ich ihn auch aus dem Rheinland... nur eben mit Mayonnaise, die aber selbst gerührt:

Eigelb in Rührschale, 1 - 2 Teelöffel Senf dazu (Schärfe nach Geschmack), etwas Apelessig (wenige Tropfen), Salz und Pfeffer, und dann mir einem guten Öl (nur nicht von Oliven - wegen des Geschmacks) gaaaanz laaaangsam zu einen sämigen Masse rühren - letztere nennt man dann Mayonnaise. Hält allerdings nur einige Tage im Kühlschrank, dann trennt sich das Öl wieder. Passt auch sehr gut zu Ei, Lachs und kaltem Fleisch...

Grüße aus dem Ländle

Volker

Na gut für wat Aufschnitt reicht et noch:

Man nehme einen Lummerbraten, etwa 1-2 Kg, je nach Besuch, etwas würzen mit weißem Pfeffer, Cayennepfeffer und Paprikapulver würzen, und dann ab ins Rohr bei ca. 180 -200 Grad für 1 1/2 Stunden. Eventuell mit etwas Olivenöl bestreichen damit der Braten nicht zu trocken wird. Nach der Garzeit den Braten salzen und kaltstellen. Wenn der Braten kalt ist lässt er sich prima auf einem Allesschneider zu Aufschnitt in Scheiben schneiden. Nun kann der Besuch kommen 😊

Gruß Olaf

Moin Frank,

Lummer ist ein Stück vom Schwein. Findet man auch abgepackt in jeder SB-Warenhaus Kühltheke, oder am besten beim Metzger des Vertrauens 😊

Aber ich habe noch ein Rezept für Kasseler Aufschnitt:

1-2 kg Kasselerbraten mit Nelken spicken und ebenfalls ca. 1 1/2 Stunden ins Bratrohr bei 180 -200 Grad schieben. Nach der Garzeit aus dem Ofen nehmen und etwas salzen, nicht zuviel, das Kasseler schon gesalzen ist. Wenn der Braten abgekühlt ist, kann man ihn zu Aufschnitt aufschneiden.

Frohes Fest!

Olaf

Hallo,

na ja, weil ihr es seit, noch ein Aufschnittrezept:

1-2 kg Roastbeef, etwas pfeffern und mit Sonnenblumenöl betreichen, in den Ofen für ca. 30 -40 Minuten bei 180-200 Grad. Nach 30 Minuten sollte man den Daumentest machen, um zu wissen ob der Braten von innen auch schön rosa ist. Man drückt dafür mit dem Daumen auf das Fleisch, lässt sich dieser leicht tief eindrücken muss der Braten noch einige Minuten. Richtig gut ist es, wenn sich der Daumen noch so eben eindrücken lässt, auf gar keinen Fall darf die Oberfläche zu fest sein. Ist dieser Garprozess erreicht, nimmt man den Braten aus dem Backrohr, salzen und abkühlen lassen. Wenn dieser dann aufgeschnitten wird, sollte das Fleisch noch eine zartrosa Farbe haben. Gutes gelingen! 😊

Gruß Olaf

Schmorbraten mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

1-1,5 Kg Schmorbraten

250-200gr. Sellerie

3-4 Möhren

1-2 Stangen Poree

2-3 Zwiebel

3-5 Lorbeerlätter

Salz, Pfeffer

1-2 Gläser Rotkohl

3-4 Äpfel

50-10g durchwachsenden Speck

1 Zwiebel

ein paar Nelken

3-5 Lorbeerblätter

Salz, Pfeffer

fertige Klosmasse für 6-12 Klöße aus dem Kühlregal

1-2 Scheiben Weissbrot oder Toast

1 Stück Butter

Salz

Den Braten in etwas Öl in einem Bräter gut anbraten, die Möhren, Sellerie, Stangenporee und Zwiebel, geputzt und gewürfelt bzw. in Scheiben geschnitten dazugeben. Das ganze mit anschwitzen und mit reichlich Wasser ablöschen. Noch die Lorbeerblätter hinzugeben. Das ganze für mindestens 2 Stunden auf kleiner Flamme schmoren lassen.

In der Zwischenzeit gibt man den Rotkohl in einen Topf, Äpfel schälen und in kleine Stücke unterheben. Zwiebel, und Speck würfeln, Nelken und Lorbeerblätter dazugeben. Das ganze kochen bis die Apfelstücke nicht mehr zu sehen sind. Abschmecken mit Salz und Pfeffer und warm halten bis alles fertig ist.

Für die Klöße röstet man zunächst das in Würfel geschnittene Weißbrot oder Toast in einer Pfanne mit einem Stück Butter goldbraun. Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zu kochen bringen. Dann formt man den fertigen Klosteig mit dem gerösteten Weißbrot in der Mitte zu gleichgroßen Klößen. Diese gibt man in das kochende Wasser und lässt das ganze auf kleinster Flamme für ca. 20 -30 Minuten ziehen

Nach 2 Stunden Schmorzeit des Bratens nimmt man diesen aus dem Bräter und stellt das Fleisch warm. Die Soße nun mit einem Passierstab durchquirlen bis eine Stückchenfreie, sämige Soße entstanden ist. Die Soße nun durch ein Passiersieb, oder einer flotten Lotte, geben und eventuell etwas andicken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Klöße sind dann wohl auch soweit um aus dem Wasser genommen zu werden. Sie sind dann gut, wenn sie an die Wasseroberfläche aufsteigen. Dann das Fleisch in Scheiben schneiden, 1-2 Stücke auf die vorbereiteten Teller geben, Apfelrotkohl und 1-2 Klöße dazu und Soße über Braten und Klöße geben. Es kann serviert werden! Dazu schmeckt ganz besonders ein Rotwein Dornfelder trocken. Guten Appetit!!! 😊

Gruß Olaf

Moin moin Kinings" 😊

Hier kommt das Rezept von meiner Omma hausgemachte Sülze:

Man nehme eine Kalbshaxe und ein kg Kalbfleisch.zwei fertige Suppengrün und zwei Stangen Lauch, 4 Lohrbeerblätter, gekörnte Brühe, 5 Möhren, Sellerie, Zucker, Salz,Gewürzgurken im Glas, 5 Zwiebeln, Pfeffer, 10-15 Pimentkörner und einen riesigen Topf ,na nicht gleich einen Waschhauskessel aber kommt dem schon sehr nahe.

Meine Omma nimmt keine Gelantine.....sondern für das gelieren ist das Kalbfleisch verantwortlich.

Die geasamten Zutaten in den Topf ausser die Gewürzgurken und 3 Stunden Kochen, bis sich das Fleisch leicht vom Knochen ablöst. Die Brühe sollte sehr kräftig schmecken also mit den Gewürzen nicht sparen.

Nach der Garzeit das Fleisch herausnehmen und klein schneiden, die Haxe abputzen, Flechsen und Sehnen und Grobes kommt bei meiner Omma nicht mit herein, dat bekommt der Hund. 😊

Die Brühe durch eine Sieb giesen und das Gemüse vorallem die Möhren noch zerdrücken und wieder in die Brühe, Lohrbeerblätter und Piment entfernen .

Jetzt noch 5 Gewürzgurken und etwas Gürkenbrühe dazugeben und nochmals 30 Minuten kochen, Sülze kann sonst bei Lagerung schimmeln.

Anschließend in Formen füllen und abkühlen lassen, jenaer Form oder Ähnliches. Ergibt etwa 4-5 Schalen.

Essig kommt bei uns noch keiner darn, das kann selber jeder auf dem Teller auch mit Oel oder einem Dressing nach Wahl anrichten

Meine Wenigkeit geniesst die Sülze naturrell, nur mit gehackten Zwiebeln und einer Scheibe Brot.

Olaf das Schleckermäulchen will es mit Bratkartoffeln 😊

Schmatzneggo.....

Gruss Frank

Servus Wolfgang, Servus all,

bei uns gibt´s Raclette plus. Dazu gehören neben dem französischen Raclette-Käse die üblichen Sauerkonserven Gürkchen, Perlzwiebeln, Maiskölbchen, Senfgurken, etc. auch Kartoffeln. Dieses Jahr habe ich drei Sorten : Hörnli-Kartoffeln (leicht nussiger Geschmack) und zwei Sorten französischer Salatkartoffeln (die eine Sorte hat ´ne rote Schale , ist aber keine Süßkartoffel) - leider habe ich mir die Namen nicht gemerkt.

Das Raclettegerät hat oben einen heißen Stein. Darauf werden dünne Scheiben einer Schweinelende gegrillt. Dazu mache ich eine Sauce Bernaise.

Ein grüner Salat gehört auch zum Mahl.

Als Süßspeise hinterher gibt es ein Vanilleeis mit frisch kandierten Walnüssen und Schlagsahne.

Na Obst natürlich auch: Birne, Himbeer, ...

Für die Kids in Saftform , die Eltern nehmen die kleinen Gläser 😊

So, ich geh´ dann mal in die Küche einige Vorbereitungen machen.

TSCHÜSS , BIS NÄCHSTES JAHR !

***Gruß
Michael***

Mahlzeit!

Nachdem Frank.M mich förmlich mit der Keule bedroht hat wenn ich kein Rezpelt hier rein schreibe werde ich mich als passionierter Hobbykoch (was sich auch in meiner körperlichen Erscheinung manifestiert) mal nicht lumpen lassen.

Olala eute gibt es die **Bauerntopf**

Ich lege das Rezept jetzt mal für 4 Personen mit reichlich Nachschlag aus, wer es sich einzeln oder mit der recht spärlich essenden Gattin kocht, sollte es durch 4 oder 2 teilen.

Man nehme:

4 Paprika am besten Rot, Gelb und Grün da ja jede Ihre eigene Geschmacksrichtung hat

900 Gramm Kartoffeln

1 Kilo Hackfleisch (das bitte gemischt, da reines Rind nicht schmeckt und reines Schwein zu trocken wird.

Als Gewürze Paprika Edelsüß, Salz, und zwei gehäufte Esslöffel Zucker.

4 Tüten Bauerntopf von Knorr als Grundmischung, nicht von Maggi da fehlt die feine Note.

Und wie macht man das jetzt??? Tja gute Frage!

"Die Paprika gründlich waschen, wir stehen ja nicht auf Pestizit, und in kleine Stücke schneiden. Nicht zu klein oder Streifen sonst wird das ganze matschig, eher Stücke so groß wie ein 50 Cent Stück.

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, hier eher kleinere Würfel sonst werden sie nicht durch beim Kochen.

Das Hackfleisch mit etwas Salz, und ne guten Portion Paprika Edelsüß würzen und in einem Topf heiß anbraten, dabei natürlich zerteilen, es soll ja eine Art Hackfleischsoße und kein Fleischklumpen werden. 😊

Wenn das Felsich sich schön umrühren lässt und leicht gegart wurde (also schön Grau aussieht), die Kartoffeln dazu geben und mit anbraten. Drauf achten das das Fleisch weder rosa wird noch zu trocken.

Die Kratoffeln ca 4. Minuten mit in den Topf und kräftig rühren. Danach nochmal 4 Mintuen die Paprika mit in den Topf geben, damit diese leicht mit andünstet. Nach belieben wer es kräftiger mag noch etwas Paprika Edelsüß zusätzlich mit rein.

Dann mit 1.2 Liter Wasser mit aufgießen, das ist mehr als auf der Packung steht, aber ich habe herausgefunden das es den Topf einfach geschmeidiger macht und nicht so "Breiartig".

Das Wasser aufkochen lassen und die Mischung einrühren, danach sofort runter drehen, kräftig das ganze Aufrühren und 2 Esslöffel Zucker dazu, das gibt der Mischung noch den letzten schliff, und Ihr ahnt es schon noch mal ne kräftige Priesse Paprika Edelsüß.

Das ganze auf kleiner Flamme ca. 40 Minuten köcheln lassen. Nicht den Zeitpunkt verpassen, sonst wird es zu pampig. Am besten merkt man das an der Zustand der Kartoffeln, wenn diese auf dem Löffel zerläuft dann sag ich nur "ähhhhhh zu langääää".

😊 Dann noch 20 Minuten ziehen lassen und los mampfen. Das beste ist wenn der Bauerntopf lauwarm ist also die ideale "Spachteltemperatur" hat. Dazu noch ein Weißbrot oder Baguette. Ist mal ne Abwechslung zu immer nur Braten und es ist ja alles drin, Fleisch, Gemüse, und gute Soße. Trotzdem ist es kein Eintopf.

Und wie schon zu Omas Zeiten schmeckt das ganze noch besser wenn es einen Tag kühl gelagert und nochmal aufgekocht wird."

Na dann sag ich auch zum Schluss dazu Mahlzeit!

Gruß Chefkoch Pitti

Hallo zusammen und ein frohes neues Jahr,

und dazu noch gleich ein Hase als Koch. Na Pitti, nicht dass Dich noch ein anderer Koch in die Pfanne haut? 😄😄😄😄

So, nach Spässle, jetze ein Rezept:

Tsatziki

1500g Magerquark
1000g fettarmer Joghurt
6-10 Knoblauchzehen
1 Salatgurke
6-8 EL Olivenöl
6-8 EL Weinessig
Salz
schwarzer Pfeffer
50g frischer Dill, oder aus dem Kühlregal

Quark und Joghurt in eine Schüssel geben, nach Geschmack 6-10 Knoblauchzehen in Knoblauchpresse auspressen und dazu geben, das Olivenöl und den Weinessig unterheben und gründlich verrühren. Die Salatgurke schälen und in die Masse hineinhobeln. Dann noch den Dill dazu und das ganze verrühren, salzen und pfeffern. Ordentlich pfeffern und abschmecken. Eventuell mit Salz, Essig und reichlich Pfeffer nachwürzen. Das ganze einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Nochmals abschmecken und eventuell mit Pfeffer nachwürzen 😊 Dazu passen wunderbar selbstgemachte Buletten (Frikadellen), Schweinebraten, oder einfach Pellkartoffeln, und natürlich ein kühles Blondes! Anschließend wegen der Wirkung des Knoblauchs, noch 'nen Obstler aus Franks Spiritousenkeller

Viel Spaß beim nachmachen! 😊

Gruß Olaf

Servus ,

nachdem nun endlich alle Käsereste aufgegessen sind , können wir uns genüßlich den

Königsberger Kloppen zuwenden:

Zutaten (für 4 Personen):

500 gr. Hackfleisch

1 gr. Zwiebel

2 Scheiben trockenes Weißbrot oder 1 trockenes Brötchen

1 Ei

1-2 gr. Gläser Kapern

Sardellenpaste (verteilt sich besser als Sardellenstücke)

etwas Gemüsebrühe

1/2 l Sahne oder jeweils 1/4 l Milch / Sahne

500 gr. Kartoffeln

Zubereitung:

**Zwiebeln schälen, klein schneiden , glasig (weich) dünsten und abkühlen lassen
Brot/Brötchen in kaltem Wasser weichen , anschl. Wasser ausdrücken ,
zerkrümeln**

**Hackfleisch mit Salz,Pfeffer und etwas Sardellenpaste würzen , rohes Ei und die
Zwiebeln hinzufügen und kräftig miteinander vermengen (Brotstückchen sollten
nicht sichtbar sein) und Klose formen (Durchmesser ca. 5 cm). Klopse in einen
großen Topf mit kochendem Wasser geben und etwa 10 Minuten garen. Klopse
herausnehmen, Wasser wegschütten.**

**Etwas (Gemüse)brühe aufkochen , Sahne / Milch hinzugeben. Die Kapern aus
dem Glas nehmen (die Flüssigkeit aufheben) und in die Soße geben.**

**Einmal kurz aufkochen und dann die Klopse hineingeben. Beides zusammen etwas
einkochen lassen , abschmecken und ggfs. von der Kapernflüssigkeit hinzugeben
(Alternativ etwas Weißwein).**

In der Zwischenzeit sollten die Salzkartoffeln gekocht worden sein.

Ich habe das schon öfters für unseren Verein gekocht und mußte für etwa 20 Personen bis
zu 100 Kloppen (die waren dann etwas kleiner) machen.

In diesem Falle empfiehlt sich die Beigabe von Weißwein, damit schon beim Kochen etwas
Vorfreude aufkommt. 😊

Guten...

Michael 😊

Bei einem Bekannten aus dem Elsass vor kurzem ein Gericht serviert bekommen was eine Wucht war. Mit seiner Erlaubnis (Eigenkreation) stelle ich selbiges ein!

Zutaten: 4 Kaninchenkeulen, Madera, Butter, Rote Zwiebeln, eine kleine Chilischote, brauner Zucker, Olivenöl, Gänseleber, Pfeffer, Salz

Die Kaninchenkeule Oberkeule vorsichtig vom Knochen lösen, in den Hohlraum die Gänseleber füllen. Vorsichtig mit Rolladenspickern die Keule verschliessen.

Von aussen mit Pfeffer und Salz würzen in eine Pfanne mit Olivenöl legen und im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad etwa 35-40 Minuten garen.

Die Sose: 4 Rote Zwiebeln kleingehackt in Butter und dem braunen Zucker in der Pfanne karamellisieren mit etwas Madera (lieblicher Rotwein) ablöschen. Eine kleine Chilischote nach 10 Minuten mit in die Sose und einreduzieren. Mit kalter Butter andicken, so dass ein dicklicher Sud entsteht. Zuletzt mit etwas Balsamico Essig abschmecken.

Die Keulchen aus dem Herd und mit der Sose übergießen. In Unseren Fall wurden selbergemachte Nudeln gereicht.

Der Wahnsinn für einen Feinschmecker..... wie zart die Leber ist und das Kaninchenfleisch...leicht den Geschmack der Leber angenommen hat. 😊

Lasst es Euch schmecken.

Gruss Frank

Morgen allerseits,

nun mal was für die kalte und schnelle Küche, eine echte bergische Spezialität:

Kottenbutter (Haben früher die Messer-, und Scherenschleifer bei der Arbeit gegessen)

2 Scheiben Schwarzbrot

Butter

1 dicke Mettwurst

Senf (am besten scharfen Löwensenf)

Zwiebelringe

Man lege die Schwarzbrotsscheiben auf einen Teller oder ein Holzbrett, bestreibe diese mit Butter. Die Mettwurst wird in Scheiben geschnitten und auf das Brot gelegt. Das ganze wird mit ordentlich Senf bestrichen und mit reichlich Zwiebel belegt. Dazu wiederum ein eiskaltes Bier. mmmmm.....lecker

Gruß Olaf

Putengeschnetzeltes mit Pilzen und Weißweinnote

Also hier mal was leggeres was sogar die holde weiblichkeit entgültig von den Kochküsten

überzeugen sollte!

Mein Rezept ist für 3 Personen ausgelegt und je nach Geschmack und Vorlieben (viel Fleisch oder Wenigt, viel Pilze oder nicht) kann man es variieren.

Man(n) braucht;

ca. 800 Gramm Putenschnitzel (es geht auch Schwein aber wird sehr trocken und der eigengeschmack ist zu groß)

2 Packungen Pfannensahne von Tommy (darauf achten das es die original Pfannensahne

ist da diese mit Weißwein versetzt ist und eine tolle Note hat)

1 Büchse Champignons, geht auch frisch ist nur teurer. Ihr solltet darauf achten das nach dem Abtropfen mindestens 400 Gramm übrig bleiben.

1 gehäufte Eschloffel Zucker

1/2 Teelöffel Paprika edelsüß

Wie macht man dat nu? Anweisung des Kochhasen folgt

Die Schnitzel in Streifen schneiden wie es sich eben für geschnetzeltes gehört. Wie dick oder dünn obliegt jedem selbst, wobei sie ruhig etwas dicker sein können, der Mann will ja auch was merken vom Fleisch.

Diese mit Salz würzen, eine kleine Prise Pfeffer und Paprika edelsüß, davon nicht zu viel sonst wird die soße zu rot und würzig.

Das Fleisch scharf anbraten, da es in der Soße nicht kochen soll und darf, und daher durch sein sollte. Bei Pute geht das ja etwas schneller deshalb besser geeignet als Schwein, das wie gesagt zu trocken wird.

Dann die abgetropften/frisch geschnittenen Pilze dazu geben und min. 4 Minuten mit anbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist und es schön nach Pilzen riecht.

Runter vom Herd, die Platte auf kleine Flamme stellen. Und die Packungen mit der Pfannensahne öffnen und darüber geben, kräftig durchrühren, und dann noch ein Tip! Die Soße ist meist zu dick, deshalb in die Packungen nochmal einen Schwapp Wasser einfüllen und die Packung schütteln (dabei zuhalten wäre recht empfehlenswert, sonst gibbet nen Küchengroßputz) Da noch viel von der Soße an den Packungswänden klebt bekommt man diese damit am besten heraus und verdünnt die Pfannensahne etwas wobei das Geschnetzelte etwas mehr Soße hat und geschmacklich nicht ganz so intensiv ist, aber nicht zu sehr vedünnen, sonst wird das nichts mit dem Lob des Weibes.

Das ganze dann ca 10 Minuten auf kleiner Flamme etwas köcheln lassen, einen Esslöffel Zucker dabei einrühren, und ca. 1 Stunde durchziehen. Danach nochmal kurz erhitzen und servieren.
Am besten schmecken dazu ganz ordinäre Salzkartoffeln, zu Nudeln geht es zu Not auch aber mit Reis nicht zu empfehlen.

Wie immer nach einem Tag aufgewärmt noch einen Tick besser, aber bei meiner hungrigen Meute bleibt meist nie was zum aufheben übrig! 😊

Na dann Mahlzeit

Gruß vom Chefkochhase!

Deftiger Schweinebraten für Mobafreunde mit Kartoffelauflauf nach Hasenart!

Also Ihr benötigt

1 Senf, vorzugsweise französischen Dijon Senf, findet man im Globus oder Kaufland, ist auch nicht so Teuer wie er klingt

1 Kg Schweinebraten, vorzugsweise mit Kruste

4 Esslöffel Kondensmilch mit 10% keinen H-Milch Ersatz 😊

Eine zwiebel

2 Tüten Schweinebratengewürz von Knorr (nich Maggi das schmeckt alles Künstlich) **oder** wer davon kein Freund ist, 2 Mören, 2 Zwiebeln, 3 Knochen eine gepresste Knoblaueze und ein reichlicher Esslöffel Tellofix Brühe. Kommt aufs gleiche raus, ich bevorzuge die zweite Mehtode aber man muss auch Kostengünstig denken wenn der Rheinfeil ruft 😊

Gewürze, Salz, Pfeffer, Paprika Edelsüß, Zucker und Piment (bei Mehtode 2)

Wie macht man dat nu? Gaaanz einfach!

Das Fleisch gründlich waschen, danach trocken reiben, bei dem Krustenbraten schön die Obere Schwarze Anritzen. Die üblichen Quadrate, sieht gut aus und das Fleisch wird eher durch.

Den ganzen Braten mit kräftig Salz und etwas Pfeffer würzen, das schön ins Fleisch einreiben, genau wie das paprika Edelsüß, schön kräftig

verteilen und einreiben. Und jetzt der Clou den ganzen Braten **dünn** mit dem Dijon Senf einpinseln, nicht zu dünn und nicht zu dick.

Jetzt den Braten auf großer Hitze anbraten! Auf die Schwartenseite achten nicht das diese am Bräter hängen bleibt, diese brennt schnell an. Den Rest des Fleisches so lange auf einer seite anbraten lassen bis die Poren sich geschlossen haben und das fleisch sich vom Pfannenboden locker lösen lässt. Darauf achten das der Pfannenboden mit Öl und Buttergemisch bedeckt ist sonst verbrennt der Senf, dat is nicht so gut. 2 bis drei Knochen dazu geben (bei der aufwenigen Mehtode sonst nicht)

Eine Zwiebel in Würfel schneiden, diese aber erst kurz vor Ende des Anbrates dazu geben, die darf nicht verbrennen sonst wird es bitter. Schön glasig muss sie sein. Das gleiche gilt für die Mören, diese nicht gleich am Anfang dazu geben.

Dann ca 1.3 Liter Wasser auffüllen. Nicht zu viel sonst wird die Soße wässrig.

Bei meiner Methode ein Lorbeerblatt, 4 Pimentkörner, ein gestrichener Esslöffel Zucker, ein reichlicher Löffel Fleischbrühe von Tellofix, und eine Knoblauchzehe mit salz bestreuen und zerquetscht dazu geben, nicht mit Anbraten wird bitter!

2 Stunden kochen lassen! Je nachdem wie das schwein euch gesinnt ist, kann es auch etwas länger dauern.

Danach das Fleisch aus der Soße und mit Butter bestreichen, diese kann zerlaufen sein, oder mit einem Stück am Messer drüber streichen, bei 150 Grad noch mal 45 Minuten in den Ofen.

Die Soße durch ein Sieb gießen, die Gewürze entfernen und und den rest des Gemüses durch das Sieb pressen und mit in die Soße geben. ggf. mit etwas Mondamin Soxenfix verdicken, ich mag persönlich keine Wassersoße. Schön sämig muss sie sein. Bei der Fix Mischung ist es ähnlich, nur das die Soße meist von allein sämig wird und man das gemüse nicht passieren muss, denn das kann man sich dann sparen. Hat eine leicht andere Note vom Geschmack her aber auch zu empfehlen.

Das Fleisch schön knusprig werden lassen und danach NICHT in die Soße geben, sondern auf den Teller geben und mit soße bedecken.

Dazu passt Prima Kloß und Buttergemüse. Wer aber mal richtig aufzuden will macht noch einen Guten Kartoffelauflauf dazu.

Ihr braucht

600 g Kartoffeln (das gewicht bezieht sich auf bereits geschälte Kartoffeln)

1 Packung Kartoffelauflauf von Knorr (nicht von Maggi Ihr wisst ja)

1 Bächer Schlagsahne (flüssig)

0,5 Liter Wasser

1 Scheibe Frühstücksspeck

1 Ein Esslöffel Schnittlauch (nur bei Bedarf)

Also die Kartoffeln schneiden in dünne Scheiben und kräftig waschen.

Danach das Wasser mit einem halben Becher Schlagsahne (meist sind das 200 g drin) also 100 ml.

dazu geben, das Fix Päckchen einrühren. Die Kartoffeln gleich mit rein, nicht erst aufkochen und dann rein tun. Alles zusammen aufkochen und das dann ca 4 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Zwischenzeitlich den Speck in kleine Würfel schneiden und scharf anbraten.

Wenn die Kartoffeln fertig sind in eine Auflaufform, danach die Speckwürfel untermischen, wer nicht

mit Gewichtsproblemen zu kämpfen hat gerne etwas Specksut dazu geben. Dann noch etwas Schnittlauch

untermischen und gleichmäßig das ganze verteilen. bei ca 250 Grad ist es in 30 Minuten durch. Ich empfehle aber 200 Grad bei 45 Minuten, wird meiner Erfahrung nach besser.

Sooooooooo jetzt ist das aber ein legger Fresschen zusammen oder?

Wer jetzt nichts am WE zu essen hat, ist selbst schuld!

Gruß vom Chefkochhasen

Schweinefilet in Chamignon-Weißweissoße mit Salzkartoffeln und Rosenkohl:

600g Schweinefilet
1/4 Itr. Riesling
2 kleine Dosen geschnittene Champignons
1 Zwiebel gewürfelt
1 Becher saure Sahne
1kg Rosenkohl, bevorzugt aus dem Kühlregal
1stück Butter
Etwas Muskatnuss
Salz, Pfeffer
ca. 500g Kartoffeln
ein gutes Öl zum Braten

Zunächst die Kartoffeln schälen , waschen und aufsetzen, Kochzeit ca. 15-20 Minuten auf kleiner Flamme mit Deckel. Dann den Rosenkohl mit etwas Wasser, Salz und ein wenig geriebenen Muskatnuss zum kochen bringen, und dann auf kleiner Flamme ca. 10-15 Minuten dünsten. In der Zwischenzeit wird das Filet von allen Seiten goldbraun angebraten, so bis sich der Daumen noch so eben in das Fleisch eindrücken lässt. Ist diese Punkt erreicht die Zwiebelwürfel kurz mit anschwitzen, ablöschen mit dem Riessling und etwas Wasser. Das Filet kurz mit anschmoren, und dann aus dem Fond nehmen. Die abgeschütteten Champignons dazu geben, das ganze salzen, pfeffern und etwas einköcheln. In der Zwischenzeit ist der Rosenkohl fertig, diesen abschütten und einen Stich Butter dazu geben. Die Salzkartoffel auch abschütten und beides warmhalten. Da die Soße inzwischen reduziert wurde gibt man noch saure Sahne zum eindicken dazu. Das ganze nochmal abschmecken. Das Filet in Scheiben schneiden, wenn es innen eine zartrosa Farbe hat ist es genau richtig, und mit Rosenkohl und Salzkartoffeln auf flache Teller portionieren, etwas Soße über Filet und Kartoffel geben, fertig! 😊 Dazu schmeckt ein ausgezeichnet ein halbtrockener Riessling, außer für Wolfgang. der bekommt ein Glas Milch wegen der hohen Heizölpreise 😊😊😊😊😊😊

Gruß Olaf

nudeln mit meeresfrüchten und weißweinnote

man braucht:

1. verschiedenste meerestiere (muscheln, skampies, garnelen.....)
2. petersilie
3. knoblauch
4. salz und pfeffer
5. je nach geschmack 1-2 EL weißwein
6. 1 EL olivenöl.
7. Nudeln

so gehts:

ggf. die meeresfrucht auftauen und aptropfen lassen. das wasser der muscheln nicht wegtuhen!

alle meeresfrüchte in einem topf warwerden lassen.

dann das muschelwasser, gehackte petersilie und knoblauch, 1-2 EL weißwein und 1 EL olivenöl dazu. zum kochen bringen und mit salz und pfeffer abschmecken. die nudeln gar kochen nicht vergessen!!! dann solange kochen bis fasst alles wasser verdampft ist. die nudeln auf den hoffentlich vorgewärmten teller und die meeresfrüchte drauf.

ja nach belieben kann man einige skampies (garnelen) in einer anderen pfanne, zum garnieren der teller, knusprig braun braten.

und nun: guten appetit

ich hoffe es schmeckt euch!

Grüße Lukas

Falscher Hase mit Häs´chen kohl

Der falsche Hase ist ein großer Hackbraten , der Häs´chenkohl wurde bei früher so genannt und meint Wirsing. Dazu Salzkartoffeln.

500 gr. Hackfleisch

Zwiebeln, Pfeffer , Salz und fetten Speck (in Stifte geschnitten), 1 Ei , aufgeweichtes trockenes Brötchen

Wirsing a) frisch : obere Blätter entfernen, putzen, waschen , fein schneiden , in Fett dünsten , ablöschen mit ein wenig Wasser , gar köcheln, schmeckt am besten , wenn einen Tag zuvor gekocht)

oder b) auf der Tiefkühltruhe sofort zum Verzehr geeignet (aber bitte erst warm machen , hähä)

Zubereitung Hackbraten Zwiebeln kleinschneiden , dünsten , abkühlen.

Alle Zutaten kräftig miteinander vermengen und zu einem großen Braten formen (sieht aus wie ein kleiner Brotlaib) , die Speckstifte in den Braten einstecken , in eine Auflaufform legen und im Backofen garen ca. 45 - 60 min.

Ich hoffe es mundet.

Gruß

Michael

An Sylvester habe ich mir mal die Mühe gemacht, den Rotkohl (das Blaukraut) frisch zuzubereiten, wie es mir ungefähr auf Seite 15 nahe gelegt wurde...
Meine Tante in Thüringen (die ohne Internetzugang) hatte schon einen Kohlkopf gekauft und die zweite Tante, die aus dem Fichtelgebirge dazukam, hat ihn kleingeschnippelt. Wir haben schon nach dem Frühstück angefangen, Zweibeln in viel Gänseschmalz angebraten, den Rotkohl dazu, Schluck Wasser, geschnittene Ananas 🤪- ja, die Tanten - Balsamico hatten sie auch im Haus, viiiiiel Salz, noch mehr Salz, Saft einer Zitrone... und so langsam bekam das Rotkraut Geschmack.

OK, ich gebe zu, es ist schon ein großer Unterschied, aber ob mir das 2 Stunden meines Lebens Wert ist?
Ich sage: einmal im Jahr geht das in Ordnung.

Ogottogott, ich hatte ja für heute die **Grüne Soße** versprochen! Dabei gibt es jetzt kaum frische Kräuter.

Wir brauchen:

Petersilie, Schnittlauch, Sauerampfer (diese drei stellen in den "Frankfurter Grüne Soße"-Kräuterpackungen vom Markt den größten Anteil)
Kerbel, Kresse, Pimpinelle, Borretsch (sind je nach Verfügbarkeit beige packt)

3 Becher Joghurt,
1 Pack Quark,
1 Becher saure Sahne,
einige EL Mayonnaise,
ein Schwürg Löwensenf (=5 cm aus der Tube)
Kräuteressig, Zitronensaft,
Salz, Pfeffer

Wie die Kräuter zerkleinert werden, ist von der Geräteausstattung abhängig. Meine Oma hat sie durch den Fleischwolf gequält, ich benutze heute den Thermomix, aber da muss man schon aufpassen, dass man den Joghurt nicht zu dünnflüssig macht, mit dem Turboteil...
in dem Fall kann man es nur noch mit dem Quark andicken, der dann aber bitte nur langsam untergerührt wird.

Es entsteht eine hellgrüne, dickflüssige, sehr gesunde Soße, die auf jeden Fall gut zu Kartoffeln passt. Manchem genügen ein paar gekochte Eier dazu, gekochtes Rindfleisch ist aber auch eine klassische Kombination.

Das war jetzt erst mal genug Text,
meint

Mathias

ja ich bin unter 13, nämlich 12.

werde aber am 23.2.13

mir fällt noch was einfaches ein:

Nudel in Sahne-Schinken Soße

einfach aber lecker!

man braucht:

1. Ürgentwelche Nudeln
2. je nach geschmack Philadelphia (oder wie sich der schreibt) mit Joghurt oder Kräuter geschmack
3. Schinken (je nach Menge der Nudeln, des Geschmacks)
4. Sahne (im Notfall geht auch Milch, aber keine fettarme! die klumpt.. klingt komisch, ist aber so)

Zuerst die Nudeln kochen. Dann den Frischkäse in einen Topf und warm machen. Dann so viel Sahne (oder Milch) dazu bis es schön saßig ist (hängt von der Menge Frischkäse ab). Dann den Schinken in Stücke schneiden und auch dazu. Dann die Nudeln abschütten, auf einen Teller und die Soße drüber. Und dann

GUTEN APPETIT

einfach, für zwischendurch und lecker.

Grüße Lukas

Da wir schon beim Thema sind, hier noch ein schnelles, preiswertes Nudelrezept:

Spinatti

man nehme (für 2 Personen)
250g Spaghetti
400g TK Spinat (den mit dem Blubb)
Sonnenblumenkerne

Die Spaghetti al dente kochen,
inzwischen Spinat erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen,
die Sonnenblumenkerne in einer kleinen Pfanne rösten.

Das Ganze in der Reihenfolge Nudeln, Spinat, Kerne auf tiefe Teller geben.
Guten Appetit!

Viele Grüße,

Mathias

Zu Nudeln auch passend: Ein Spiegelei 🍳😊

Viele Grüße, Christian

Kräuterrahmschnitzel mit würzigem Reis

Geht sehr schnell und schmeckt echt lecker, nur für den Bauchumfang nicht sehr förderlich!
😬😬

Ich lege das Gericht jetzt mal für 4 Personen aus!

Sooooo oillallaaa man nehme;

6 Schnitzel, vorzugsweise aus der Oberschlae

3 Fixpackungen Kräuterrahmschnitzel von Knorr (ihr wisst ja keeiin Maggi)

1 Becher Schlagsahne

etwas Öl und Butter zum anbraten.

Salz und Paprika Edelsüß, kein Pfeffer und ein gestrichener Esslöffel Zucker.

Wahlweise frischen Schnittlauch

für den Reis

3 Kochbeutel Langkornreis

2 Esslöffel gute Gemüsebrühe

1 etwas billiges Safrangewürz (jenes fürs Backen)

1/4 Stück Butter.

Sooooo und nun mal der Bauplan für den Bauchumfangvergrößerer!

Etwas Öl in die Pfanne und mit etwas Butter mischen, die Schnitzel mit Salz und einer Prise Paprika Edelsüß würzen und dann schön Scharf und knusprig Braun anbraten. Danach unbedingt warm stellen, am besten auf den auf 150 grad vorgeheizten Ofen.

Danach mit ca 1 Liter wasser die Pfanne aufgießen, wichtig ist das der Bratsut noch da ist, selbst wenn etwas angebrannt kein Problem.

Dann den halben bis dreiviertel Becher Schlagsahne einrühren, bitte nicht erst wenn das wasser kocht. Den Bratsut und die Sahne aufkochen lassen und die Msichung einrühren, 3 Minuten aufkochen lassen, frischer schnittlauch und ein gestrichener Esslöffel Zucker dazu. Umrühren und nochmals aufkochen lassen, 'Dann das Fleisch rein und schön durchziehen lassen. Lecker lecker '(nicht zu verwechseln mit der Saitenbacher werbung)

So und der Reis geht auch fix!

In Salzwasser kochen lassen in dem vorher etwas Safran aufgelöst wurde. Gibt dem Reis ne schöne Farbe. Schön Abtropfen lassen und in eine Schüssel. Mit ca 2 Esslöffel Gemüsebrühe überstreuen. Ein viertel Stück Butter in eine Pfanne geben und daraus braune Butter machen, diese über den Reis mit der Gemüsebrühe gießen und das ganze dann schön durchrühren.

Fertig ist der legger Mampf!

Dann sag ich nur Mahlzeit!

Gruß Chefkochhase Pitti der mit dem Bauch tanzt

So, nun noch was von mir, was auch mal schnell in Mittagspause gemacht werden kann:

Penne in Tomaten-Sahnesoße, mit Käse überbacken

2 Zwiebeln gewürfelt
1 Tube Tomatenmark
Olivenöl
1-2 Knoblauchzehen
Basilikum
Salz, Pfeffer
geriebenen Pizzakäse aus dem Kühlregal
2 EL saure Sahne
1 Teelöffel Zucker oder Honig
250g Penne

Die Nudeln in Salzwasser kochen, bis sie al dente sind. Die Zwiebeln in Olivenöl andünsten, Tomatenmark und den fein gehackten Knoblauch dazu und mit anschwitzen, mit ca 1/4 l Wasser auffüllen. Dann noch 1-2 Teelöffel getrockneten oder frischen Basilikum unterrühren und etwas kochen lassen. Würzen mit Salz und Pfeffer. Dann die Sahne unterheben. Die inzwischen fertigen Penne, abschütten und in eine Auflaufform geben. Den Herd inzwischen vorheizen auf ca. 200 Grad. Die fertige Soße darüber geben, Pizzakäse drüber verteilen, und ab ins Rohr! Das ganze wieder herausnehmen wenn der Käse gut verlaufen und goldgelb ist. Das ganze aus dem Ofen nehmen, servieren und genießen. Guten Appetit! 😊

Gruß Olaf

PS: Für den guten Tropfen fragt Frank.M oder Michael Fitz, oder lasst es bleiben 😊😊😊😊

Honigbanane

Zutaten:

Bananen (eine für zwei Personen, bei viel Hunger auch für eine)

Honig

evtl. Zucker und/oder Zimt

evtl. Kabapulver

1.

Bananen pellen und halbieren (einmal der Länge nach und dann einmal in der Breite)

2.

Bananenstücke in warme, nicht heiße, Pfanne legen (bei Teflonbeschichtung ohne Fett) und gut anwärmen. Große Hitze wird dafür nicht benötigt. Zwischendrin wenden und prüfen, ob sie schon etwas braun geworden sind. Wenn das der Fall ist, auf Servierteller geben (2 Stücke pro Teller, je nach Hunger). Das Ganze dauert nur wenige Minuten.

3.

Honig über dem Teller in Schlieren verteilen, besonders natürlich auf die Bananenstücke.

4.

Evtl. Zimt-Zucker oder ein wenig Kabapulver verstreuen. Schmeckt beides gut und kann auch gemeinsam mit dem Honig auf den Teller.

5. Genießen...

Viel Spaß damit.

Gruß Olli

Banantoast

Zutaten:

für einen Normalverbraucher ähm. Esser:

1. Toastscheiben

2. Banane

3. Zimt und Zucker

also: die Toast tosten. Die Bananen in Scheiben schneiden und drauf legen. Dann noch etwas wenig bis viel Zimt und Zucker drauf und ab in die mikrowelle. So c.a. (je nach Wattzahl) 1 Minute.

Und dann: essen!

Gutes Gelingen!

Grüße Lukas

Ein super Nachtisch.....

Himbeer-Mousse

500g Himbeeren,frisch oder Tiefgekühlt

Zucker nach Laune und Geschmack

1 Becher Sahne

4-5 Eiweiß

Beeren im Mixer pürieren un durch ein Haarsieb streichen

Zucker dazugeben

Sahne und Eiweiß in zwei getrennten Schüsseln steif schlagen und dann mit dem Fruchtmuss vermischen und kühl stellen.



Viel Spaß

Mfg Michael 😊

Der Chefkochhase gibt jetzt wieder eines seiner Rezepte preis. Aber vorsicht das ist nix für den sensiblen Magen, danach braucht man ne halbe Flasche Obstler, und es ist dir egal was für ne Geschmacksrichtung. Ich liebe dieses Rezept auch wenn ich danach min. 2 Tage nicht vom Töpfchen runter komme.

Olallaaa eute die Ase kocht die leggere

Gyropizza mit Sauce Hollondaise

Mein Rezept bezieht sich auf 2 Bleche für ca 4 Mann, was reichlich genügt.

Ihr Braucht dazu

2 Packungen für Pizzateig, achtet darauf das es kein harter wird, eher ein saugfähiger Teig, meist steht das auf der Beschreibung.

1 KG Schweinefleisch, vorzugsweise mageres Schinkenschnitzel

3 - 4 Tüten Gyrosgewürz von Knorr diesmal auch Maggi möglich

3 Packungen Sauce Hollondaise am besten von Thommy schon flüssig

2 Große Zwiebeln in Scheiben geschnitten

Ein Ofen, eine Pfanne und zwei Bleche wären auch nicht schlecht. 😊

Aaaaalso Ihr fertigt den Teig nach den Vorgaben auf der Packung an, rollt Ihn aus. Denkt daran einen hohen Rand zu machen am besten an den Enden umschlagen damit der Teig die Soße nicht wegfließen lässt.

Rauf aufs Backblech und ruhen lassen.

Danach das Schweinefleisch in kleine feine STreifen schneiden, wie eben von Gyros gewohnt. Scharf anbraten und das Gyrosgewürz nach Anleitung dazu geben das man ein richtiges Gyros hat, jedoch ist der Bratensut der dabei entsteht zu vernachlässigen, am besten man lässt Ihn einköcheln.

Das fertige Gyros auf das Backblech mit dem Teig und gut verteilen, ein Mann muss ja viel Fleisch haben.

Dann großzügig die Zwiebelscheiben verteilen und als Clou danach jeweils die Sauce Hollondaise verteilen. Nicht verdünnen, die kann ruhig schön zähflüssig sein. Eine Packung dürfte genügen, wer etwas mehr will kann auch noch eine halbe dazu fügen.

das ganze bei 180 Grad im Ofen ca 30 - 40 Minuten backen lassen, und dann fröhlich spachteln. Aber ich sage es nochmal ACHTUNG FLATULENZGEFAHR. Schmeckt aber doch göttlich.

Dazu noch ein guter Salat und reichlich mit Obstler spülen, bitte danch ans öffnen der Hose zwecks Raumschaffung des wichtigsten Organes denken, dem Bauch. Vorsorglich Fenster Öffnen.

Lasst es euch schmecken

Gruß Chefkoch Pitti

Reispfanne

500 g Rinderhack

500 g Paprikastreifen a.d. Kühlregal, da zu faul zum selber schneiden 😊

1 Zwiebel

1/2 Becher Sahne

1/2 Teeöffel Currypulver

Tomatenmark aus der Tube

Olivenöl

etwas Chilipulver

Salz

Paprikapulver

1 Beutel Kochreis

Zunächst setzt man den Reis auf und lässt in 15-20 Minuten in Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit wird die gewürfelte Zwiebel in eine Pfanne mit Olivenöl angedünstet und das Rinderhack angebraten. Dann gibt man das Tomatenmark dazu und schwitzt es ein wenig an. Dann einen halben Beutel (ca.500g) Paprikastreifen begeben und garen lassen bis dieser schön weich ist. Das ganze wird nun mit Currypulver, Paprikapulver und dem Chili gewürzt. Jetzt noch die Sahne unterheben und den fertigen Reis. Eventuell etwas Wasser dazu geben damit das ganze nicht ein einziger Klumpen wird. Nochmals abschmecken und servieren 😊

Und was für einen Obstler empfiehlt unser Obstlerbrandmeister, und welches Getränk der Zäpflechef? 😊😎

Gruß Olaf

Moinsen!

Was bei meiner Frau sehr gut ankommt (und auch das einzige ist, was ich wirklich gut kann) :

Schweinefilet à la Berchtesgaden

Ein gutes Stück Schweinefilet (unter 400g ist eh Carpaccio, wie ich gestern bei "Zimmer frei" gehört hab) grob vom Fett befreien und in der Pfanne mit ein wenig Rapsöl scharf anbraten. Mit Rotwein ablöschen (darf gern auch bissel mehr sein - und ein Gläschen für den Koch ist sicher auch nicht verboten).

Das kurz angebratene Filet mit Salz einreiben (nicht zu viel) und mit vielen Kräutern und Bratengewürzen bestreichen. Dann in Alufolie wickeln und im Bräter in den Backofen stellen - bei 120°C mindestens 2 Stunden garen lassen. Auch 4 oder 5 Stunden ändern dann nichts mehr, falls sich die Gäste verspäten sollten, daher ideal zur Vorbereitung.

Dazu dann Kartoffelpüree und Gemüse nach Gusto zubereiten (wie das geht, steht auf der Gefrierpackung 😊). Eine Tasse "Gefro"-Bratensosse dazu und alles im Bräter (natürlich ohne Alufolie) servieren.

Fertig ist zumindest der Hauptgang zum "Perfekten Dinner"...

Liebe Grüße
Alex

Brotsuppe

verschiedene Brotsorten, Weißbrot, Graubrot, Schwarzbrot als Reste gut getrocknet für 1/2 Topf (5 l)
1 Liter Milch
2-3 EL Vanilliezucker
Zucker Zimt
Rosinen
evtl. etwas geriebene Zitronenschale (gibts auch fertig im Glas zu kaufen)

Das trockene Brot (viel Schwarzbrot) in einem Topf mit der Milch einweichen. Das eingeweichte Brot mit einem Mixer zerkleinern. Dann das ganze erhitzen und die Rosinen begeben. Aufkochen, aber unter ständigem Rühren damit das ganze nicht anbrennt! 2-3 EL Vanillezucker einrühren und mit Zimt und Zucker abschmecken. Die Suppe sollte leicht zähflüssig sein und die Rosinen aufgequollen. Süßen nach Geschmack, kann ja jeder mit Zimt und Zucker nachsüßen 😊 Ideal zum aufbrauchen von Brotresten und für die warme Jahreszeit geeignet 😊😊

Gruß Olaf

und noch ein Rezept für Wolfgang 58 😊

Punsch

man gehe am Mittwoch Spätnachmittag in den hiesigen Kaufland, bleibt vor dem Glühweinregal stehen und was sieht man da? Richtig, viel Glühwein in Flaschen und Tetra Pack. Dazwischen ein ganzer Regalboden voll Punsch mit Amaretto, und die Flasche für sage und schreibe 99ct. Schnell ins Regal gegriffen, an der Kasse bezahlt, nach Hause an den Herd, einen Topf aus dem Schrank geholt, Flasche auf und ab in den Topf mit dem Punsch! Nach dem Erhitzen des Getränks wird dieses in eine große Tasse oder einem Teeglas abgefüllt, und dann gilts zu genießen!

Schönen Abend und hoch die Tassen 😊😊😊😊😊

Hallo Miteinander,

da wir gerade bei Bodenständigen Gerichten aus Ommas Zeiten sind hier **die Wurschtsuppe mit Fadennudeln!**

Zutaten:

Einen Ring Hausmacher- Leberwurst und einen Ring Blutwurst schöne Geräucherte.

1 Beutel Fadennudeln

6 Pimentkörner

1 Lorbeerblatt

1 Löffel Zucker

Pfeffer und Salz

halbe gewürfelte Zwiebel

etwas Oel

2-3 Löffel gekörnte Brühe


in einen Topf und 1,5 l Wasser dazu und 1 Stunde kochen mit Deckel...nach Geschmack würzen es sollte eine Kräftige Brühe geben. Eventuell etwas Butter mit zergehen lassen!

In der Zwischenzeit die Fadennudeln kochen in Salzwasser und einen Löffel Oel. Die Nudeln verkleben dadurch nicht und werden geschmeidiger

Zuletzt falls Ihr keine größeren Fettstücke von der Blutwurst oder Leberwurst wollt, alles durch ein grobes Sieb nicht alles soll herausgefiltert werden gessen.

Die Nudeln abgießen und in die Suppe geben um rühren nochmals abschmecken! Eventuell noch etwas Wasser hinzugeben, falls zu viel verkocht ein sollte Etwa 10 Min noch ziehen lassen.

Frisches Brot und ein Zäpfle reichen.....wohl bekomms"

Gruss Frank 

😊 Achtung Obst 🚫🚫🚫🚫

Lebkuchen Nachtisch

Zutaten: 10-12 Elisen Lebkuchen ohne Glasur

2 Gläser Schattenmorellen

2 Becher Sahne

Zucker und Kirschwasser nach Geschmack

Zubereitung:

Die Lebkuchen von der Oblate trennen und im Mixer zerbröseln. die Kirschen in ein Sieb geben, Saft auffangen. Die Sahne mit etwas Zucker steif schlagen.

In eine Glasschüssel eine Lage Lebkuchen-brösel, eine Lage Kirschen mit etwas Saft und Kirschwasser, dann eine Schicht Schlagsahne füllen

und so weiter bis alles aufgebraucht ist. 1 Stunde kühl stellen fertig. 😊

Viel Spaß

Mfg Michael 😊

Hallo Michael,

Party 🤔🤔🤔 Da mach ich doch gleich mal zwei Platten mit Spießbraten 😊😄

Man nehme 2 gefüllte Spießbraten, fertig gefüllt erhältlich beim Fleischer des Vertrauens, schiebe diese für ca. 1 1/2 Stunden bei 175 Grad in den Backofen. Nach der Garzeit lässt man das ganze abkühlen. Mit einem Elektromesser schneidet man dann den Braten auf in 1-1,5 cm Scheiben. Dann nehme man 2 große Servierplatten mit weißen Tortenspitzen ausgelegt, verteilt dekorativ die Bratenscheiben auf den Platten, garniert das ganze mit hauchdünnen Orangenscheiben, die man an einer Seite einschneidet und ein wenig unter die Fleischscheiben schiebt. Dazwischen noch ein paar Petersiliensträußchen und fertig ist sind 2 herrlich anzuschauende Party-Spießbratenplatten. Dazu passt ausgezeichnet eine Schüssel frisch gemachten Tsatziki und selbstgemachten Krautsalat. Das Rezept für den Tsatziki ist bereits hier bekannt. Das Rezept vom Krautsalat erfolgt später, es sei denn einer kommt mir zuvor! Frank, Michael, Wolfgang, ich bin soweit, wo bleiben die Getränke 🤔💡🤔😄🍷

Gruß Olaf

Hallo Leberkäsfans,
das Rezept sollte hier rein.
Und hier ein norddeutsch abgewandeltes Rezept, von mir für ein Lokal für die Kegelbahnkarte entwickelt.

Keglers Scheiterhaufen

Bestandteile

1 Scheibe nicht zu dünner abgebräunter Leberkäs

Zwiebelringe, hauchdünn auf einer Reibe gehobelt, in Butterschmalz goldbraun gebraten

grüne Bohnen, in Fleischbrühe gegart

1 Spiegelei

Brat- oder Salzkartoffeln

Zuunters kommt der Leberkäs, darauf die Zwiebeln und obenauf das Spiegelei, neben den Leberkäs ein Häufchen Kartoffeln und Bohnen.

Erläuterung

Leberkäs = Bodenplatte

Kartoffeln = Feuerholz

Bohnen = frische Äste

Zwiebeln = verbranntes Holz

Spiegelei = Flamme

Alles zusammen wird in bunter Reihenfolge ins Ofenloch geworfen, auch die zertrümmerte Bodenplatte.

Wo das Ofenloch ist?

Na ganz dicht unter der Nase!

Mahlzeit

Gruß

Holger

Filetsteaks mit Kroketteen und Gurkensalat

1 kg Schweinefilet
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz
Öl zum braten
Kroketteen aus dem Kühlregal
1-2 Salatgurken
Schmand
Salz, Pfeffer
Dill
Essig
1 Zwiebel fein zerhackt

Das Filet in Steaks schneiden (ca. 2 cm dick) und in einer Pfanne gut durchbraten. In der Zwischenzeit die Kroketteen in einer Friteuse oder Backofen zubereiten und den Salat anrichten. Die Gurken schälen und mit einem Gurkenhobel in dünne Scheiben schneiden. Eine Salatsoße aus Schmand, Dill, die feingehackten Zwiebel, Salz, Pfeffer und Essig (eventl. Balsamico) herstellen und mit dem Salat vermengen. Wenn die Steaks fertig sind, aus der Pfanne nehmen und würzen mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle. Das ganze, Steaks, Kroketteen und Gurkensalat auf einem Teller schön anrichten und fertig! Guten Appetit und noch einen schönen Sonntag!

Gruß Olaf

Bierbraten im Gemüsebett

1kg Rinderbraten
Salz, gemahlener schwarzer Pfeffer
30g Butter
3/8 Liter Exportbier
2 grüne Paprika
1 dicke Stange Porree
2 große Karotten
250 g Zwiebeln
250g frische Champignons
1 Sellerieknolle (250g)
1 TL Mehl
1/8 liter süße Sahne

Das Fleisch waschen und mit Küchenkrepp trocknen und mit Salz und ordentlich Pfeffer einreiben. Die Butter in einem Topf erhitzen und darin das Fleisch von allen Seiten anbraten. Mit 2/8 Bier ablöschen und 30 Minuten schmoren lassen. Die Paprika in Streifen schneiden, Porree, Karotten und Zwiebel in Scheiben schneiden. Die gut geputzten und gewaschenen Champignons halbieren und zusammen mit den Zwiebelscheiben, dem gewürfelten Sellerie, den Porree- und Karottenscheiben sowie den Paprikastreifen in den Topf zum Fleisch geben. Das ganze eine weitere Stunde schmoren lassen. Das restliche Bier hinzufügen, etwas Mehl in Wasser oder Sahne verrühren, und damit die Soße binden und mit der Sahne abschmecken. Den Braten zusammen mit der Soße anrichten. Dazu schmeckt natürlich am besten ein Exportbier!

Gruß Olaf

Hallo Michael,

gut, dann mach ich doch glatt noch eine Zwiebelsuppe für vorne wech dazu 😊

Zwiebelsuppe

3 große Zwiebeln

20 g Butter

2 EL Mehl

1 Brühwürfel

1/2 Liter Gemüsewasser, Wasser oder Magermilch

1 cl Weißwein oder Cognac

1 Prise weißer Pfeffer

1 EL süße Sahne oder Dosenmilch

1 Eigelb

1 EL gesalzene Erdnusskerne

Zwiebel in Ringe schneiden, in einen Suppentopf geben und in der Butter goldbraun anrösten und mit Mehl bestäuben. Den Brühwürfel in der erhitzten Flüssigkeit auflösen, den Wein oder Cognac dazugeben und die Zwiebel damit ablöschen. Mit Pfeffer abschmecken und alles 20 Minuten kochen lassen. Die Suppe mit der in der Sahne oder Dosenmilch vereührtem Eigelb legieren und mit Erdnusskernen bestreut servieren.

Also Michael, jetzt aber sofort die Küche besetzen 😊😄😁

Gruß Olaf

Mahlzeit zusammen,

und nun noch was auf die Schnelle für die Mittagspause!

Kaiserschmarrn

1 Tüte Fertigprodukt von Mondamin,, Kaiserschmarrn"

200 ccm Milch

1 Schüssel

1 Schneebeesen

1 Kunststoff-Pfannenwender

1 beschichtete Pfanne

Sück Butter

Zimt und Zucker

Die Tüte öffnen und in eine Schüssel geben, die Milch dazu und alles gut mit dem Schneebeesen verrühren. Zwischenzeitlich die Pfanne mit einem Stück Butter erhitzen, de Teig hinein geben. Auf der einen Seite goldbraun backen und dann umdrehen. Kurz backen und dann mit dem Pfannenwender zerpfücken. Wenn alles leicht goldbraun ist auf eien Teller mit Zimt und Zucker servieren. Leckkker 😊

Bei Risiken und Nebenwirkungen empfiehlt Frank noch eine Portion zu essen oder einen Obstler



Gruß Olaf

Dat kann ich natürlich nicht verantworten. :lol:

Geht los 🗡️ Zwiebelrostbraten alla Frank 😊

Zutaten: ein Stück Rinderfilet/ Rumsteak

1/4 Stück Butter

Dijon Senf Originale aus Frankreich.....bester Senf der Welt 😊

2 Rote Zwiebeln grosse!

Zucker, Salz

Das Fleisch in dünne Scheiben und Stücke schneiden und noch nicht würzen. Mit etwas Butter in einer Pfanne anbraten. Die Rote Zwiebel in Scheiben schneiden und erst in die Pfanne geben wenn das Fleisch von beiden Seiten angebraten ist. Jetzt das Fleisch salzen und pfeffern, am besten aus der Mühle! nun die Zwiebeln hinzugeben. Etwas anbraten.....und etwas Zucker auf die Zwiebelscheiben streuen.

Nach ein paar Minuten den Senf über das Fleisch geben und weiter leicht braten! und wenden. Es entsteht ein leichter Sud, nicht einkochen lassen! Etwas Weisswein oder Wasser hinzugeben.....nur ein wenig, so dass die Pfanne an Boden leicht bedeckt ist! noch ein paar Minuten weiter braten, vorsicht das das Fleisch nicht zu gar wird!

In der Zwischenzeit Rösties oder Croketten aus der Tiefkühltruhe, in etwas Fett braten(oder Fritöse) und zu dem Fleisch servieren.

Ein leichter Riesling.....natürlich auch ein Himbeergeist am ENDE der Speise garantiert das Wohlbekommen!

Gruss Frank

Mahlzeit@all,

bleibt bei Euch die küche kalt, oder liegt es daran das Monat zu neige geht und somit auch das Geld? 🤔

Na gut, dann mal was ganz preiswertes:

1 Tüte Hühnersuppeneintopf von Knorr (für 45 cent!)

1 Liter Wasser

1 Kochtopf

1 Herd

1 Suppenkelle

1 Esslöffel

1 Suppenteller

1 Brötchen

Die Tütensuppe in 1 Liter kochendes Wasser einrühren und bei schwacher Hitze 10 Minuten kochen lassen. Mit der Suppenkelle die Suppe auf den Suppenteller verteilen und geniessen. Eventuell mit etwas Maggi nachwürzen. Als Beilage gibt es ein trockenes Brötchen 😊😊🍞

Gruß Olaf

Würzige Rahmspinatnudeln mit gebratem Lachsfilet

Dazu braucht Ihr (gerechnet auf 2 Personen)

2 Packungen Lachsfilet mit jeweils 2 Stücken Alaska Seelachs, auch die rote Note im Fleisch achten. Frisch oder gefrohren völlig egal

2 Packungen Rahmspinat ob nun von Iglo oder Aldi völlig egal

1/2 Becher Sahne

3 Esslöffel Zucker

2 Esslöffel Gemüse oder Fleischbrühe

500 Spagetti oder auch breite Bandnudeln

etwas Öl und Butter zum Braten sowie diverse Gewürze

So also die Spagetti normal kochen, etwas öl und Salz ins Wasser. Darauf Achten das sie nicht zu hart sind, lieber etwas weicher. Danach Abgießen und zwei Esslöffel Brühe darüber, das ganze dann mit Brauner Butter übergießen und schön unterrühren. Ich empfehle ein 1/3 Stück butter zerlaufen und braun werden zu lassen. Im Topf ruhen lassen.

Den Spinat erwärmen, 2 Esslöffel Zucker dazu, ein halber Becher Sahne und leicht kochen lassen. Nach belieben noch mit etwas Pfeffer abwürzen, wobei das nicht ganz mein Geschmack ist. Nicht zu sehr kochen lassen sonst zersetzt sich die Sahne und er wird zu flüssig. Rotzig muss der Spinat sein 😊

Den Lachs leicht mit Pfeffer und Salz würzen und schön in der Pfanne braten, er sollte durch sein aber nicht zu trocken. Erkennt man daran wenn das Fleisch innen leicht rosa ist.

Dann das schwierigste 😊 Spagetti auf den Teller schön dick Spinat oben drüber und jeweils zwei Stücke Lachs oben drauf. Sieht appetitlich aus, schmeckt lecker und geht recht schnell.

Mahlzeit und Schmecken lass!

Gruß Le Pitti de Schmatz de Schleck

Gemüseglasch:

2 EL Sonnenblumenöl
2 Knoblauchzehen
1 TL
Salz
4 Zwiebeln
2 tassen Paprikastreifen bunt genischt
500g geschälte kartoffeln
4 EL Tomatenketchup
1/2 TL Kümmel
1 TL Majohran
1 EL geriebene Zitronenschale
3/4 L Hühnersuppe
250g Chamignons
1 TL Paprika edelsüß
1 TL Curry
1 Tasse gehackte Petersilie

Das Sonnenblumenöl im Schnellkochtopf erhitzen und die mit Salz zerriebenen Knoblauchzehen darin anschwitzen. Die geschälten und in Scheiben geschnittenen Zwiebeln sowie die Paprikastreifen dazugeben und glasig schwitzen. Die in kleine Würfel geschnittenen Kartoffeln in den Topf geben und kurz mit anschwitzen. Den Tomatenketchup unterrühren, mit Kümmel, Majoran, Zitronenschale würzen und dann mit Hühnersuppe auffüllen. Die Champignons dazugeben und mit Paprika und Curry würzen. Den Schnellkochtopf schließen und 20-25 Minuten schongaren. Nach dem Abdampfen und Öffnen des Topfs das Gemüseglasch abschmecken, je nach Geschmack noch mit Sahne oder Crème fraîche verfeinern. Die gehackte Petersilie unterziehen und servieren. Ich weiß zwar nicht, was der Obstlerbrandmeister jetzt dazu empfehlen würde, aber ziehe ein kühles Blondes vor 😊

Gruß Olaf

Saarländer Spinatrouladen

4 dünne Rinderlouladen
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL mittelscharfen Senf
2 EL Butter
1 Zwiebel, klein zerhackt
1 Tasse Paprikastreifen
150 g Blattspinat aus dem Kühlregal
50g Edelpilzkäse
1/8 l Rotwein
1/4 l Bratensoße
1 Tasse Creme fraiche
1 EL Johannisbeergelee
einige Tropfen Weinbrand (Rest für den Koch!)

Die Rouladen auf einem Küchbrett auslegen, salzen pfeffern und mit Senf bestreichen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die fein gehackten Zwiebel darin glasig schwitzen. Die kleingewürfelten Paprikastreifen sowie den angetauten und grobgehackten Blattspinat dazugeben und ebenfalls kurz mitschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den zerpfückten Edelpilzkäse unterziehen. Alles vom Feuer nehmen, abkühlen lassen und die Füllung gleichmässig auf das Fleisch verteilen. Zu Rouladen zusammenrollen und zusammennbinden. Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Rouladen in die Pfanne geben und etwas Farbe nehmen lassen, wenden und erneut Farbe nehmen lassen. Mit Rotwein ablöschen und mit Bratensoße auffüllen. Mit Deckel verschließen und 50 -60 Minuten bei mittlerer Hitze garen lassen. Pfanne öffnen und mit Creme fraiche und Johannisbeergelee verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Weinbrand aromatisieren. Nu kann serviert werden mit Getränken nach Wahl 😊

Gruß Olaf

Dampfnudeln (ein Rezept aus meiner ursprünglichen Heimat, der Westpfalz)

Zutaten:

1 - 1,5 Pfund Mehl, 5-6 Löffel Zucker, etwas Salz, 1-2 Päckchen Hefe, etwas Backpulver (1 TL), 1 Tase Milch und 3-4 Löffel Buttermilch, 1/4 Butter, 4-5 Eier

Alle diese Zutaten zu einem lockeren Teig kneten und warm stellen, gehen lassen (die Pflicht als Fahrdienstleiter ruft). Dann formt man die Dampfnudeln und lässt diese weiter gut gehen. In einer Pfanne Oel und Butter heiß werden lassen. Eine Tasse Wasser mit Salz dazu schütten, 5 - 7 Nudeln in die Pfanne setzen und 15 bis 20 Min. zugedeckt backen lassen.

Mit Dörrobst oder Weinsoße (da haben wir wieder den Bezug zu TOTWEIN) servieren. 😊

Grüße, Ralf

Schlesischer Hähnchentopf

4 küchenfertige Hähnchenkeulen

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 TL Paprikapulver

1 TL Beifuß /und sage keiner ich hätte Bleifuß geschrieben 😊)

1 EL Majoran

3 EL Speiseöl

2 Zwiebeln

2 säuerliche Äpfel

1 Dose sauerkraut

1 Glas helles Bier

1/2 l Hühnerbrühe (da nehmen wir das Huhn von Michael)

1 EL Kümmel

2 EL Rübensirup

1 Lorbeerblatt

einige Nelken

einige Wacholderbeeren

2 EL Schnittlauchröllchen

Die Hähnchenkeulen salzen, pfeffern und mit Paprikapulver, Beifuß und Majoran kräftig einreiben. Das Öl im offenen Schnellkochtopf erhitzen und die Keulen darin rundherum Farbe nehmen lassen.

Die Zwiebel fein hacken und mit den geschälten, entkernten und in kleine Würfel geschnittenen Äpfeln zu den Keulen geben.

Das Sauerkraut darüber verteilen, mit Bier ablöschen und mit Brühe auffüllen. Mit Kümmel, Rübensirup, Lorbeerblatt, Nelken und Wacholderbeeren würzen. Den Schnellkochtopf verschließen und etwa 60 Minuten schongaren. Nach dem abdampfen und öffnen nochmals abschmecken und mit Schnittlauch bestreut servieren. @Frank, Finger von der Keule, erst einen Obstler rausrücken, dann mampfen 😊😎

Viel Spaß beim nachkochen und schlemmen 😊

Gruß Olaf

Hasenfilets mit Kirschreis

4 Hasenfilets
250g Langkornreis
Salz
1 Glas Sauerkirschen
1 Zimtstange
5 Gewürznelken
2cl Kirschlikör (aus Franks Kellerbeständen 😊)
50 g Mandelmakronen
30 g Butterschmalz
1 EL scharfer Senf
1 EL Speisestärke

Reis in 1/2 l kochendes Salzwasser 15 Minuten ausquellen lassen. Kirschen mit ihrem Saft in einen Topf geben, Zimtstange, Gewürznelken und Likör zugeben und alles leise kochen lassen. Makronen im Mixer zerkrümeln. Hasenfilets waschen und in den Makronenkrümeln wenden. In einer Pfanne das Butterschmalz zerlassen und die Filets von jeder Seite 5 Minuten braten. Wenn der Reis gar ist, die Kirschen mit einer Schöpfkelle herausnehmen und unter den Reis mischen. Kirschsaf mit Senf und Salz abschmecken. Speisestärke in wenig Wasser glattrühren, Kirschsaf zum kochen bringen und die Speisestärke einrühren. Reis und Hasenfilets auf Teller verteilen, die Soße dazu servieren. Dazu passt noch ein Salat und der Rest vom Kirschlikör! Auf geht's ans Büffett 😊

Gruß Olaf

Broccoli mit Salzkartoffeln und frischer Bratwurst

Kartoffeln
Broccoli aus dem Tiefühlregal
frische Bratwurst

Kartoffeln nach Bedarf schälen und mit Salz zum kochen bringen. Den gefrorenen Broccoli mit Wasser, Salz und Muskatnus zum kochen bringen und dann 10 Minuten garen lassen. In der Zwischenzeit wird in etwas Öl die frische Bratwurst gebraten bis sie schön braun ist. Die fertigen Kartoffeln abschütten und warm halten. Den Broccoli abschütten und ein Stück Butter beigegeben. Bratwurst, Salzkartoffeln und Broccoli auf einen Teller servieren. Guten Appetit 🙌 Da nur Mittagspause muss auf den Obstler ausnahmsweise verzichten werden 🙌😞 Tut mir leid Frank 😊

Gruß Olaf

Rouladen mit Mandarinen

Die Zutaten (für 4 Personen):

4 Rinderrouladen
4 (od. 8 kl.) Scheiben Schwarzwälder Schinken
1 Becher Philadelphia-Käse Doppelrahmstufe (200gr.)
1-2 Dosen Mandarinen (je Dose ca. 310gr.)
Salz, Pfeffer, (Knoblauchpulver)
1/4 l Riesling (trocken)

Zubereitung:

Frisches Fleisch wasche ich zunächst immer unter kaltem Wasser ab und trockne es mit Küchentüchern.

Die Rouladen mit dem Fleischklopfer beidseitig klopfen.

Anschließend beidseitig salzen, pfeffern und ggfs. Knoblauchpulver.

Dann das Fleisch mit dem Schinken belegen, 1-2 Teelöffel Philadelphia-Käse daraufgeben und mit einer breiten Messerklinge flach drücken und schliesslich 2 Teelöffel Mandarinen (ohne Saft) dazugeben und sanft andrücken.

Beim Belegen einer Roulade orientiert man sich an die breitere Seite. Diese breitere Seite nimmt man vorsichtig mit beiden Händen und rollt die Roulade vorsichtig zusammen. Nun die Rouladen mit Spiesschen, Klammern oder einem Baumwollfaden verschliessen. Bitte dabei beachten, daß seitlich nichts entwischt und die Roulade später beim Wenden im Topf nicht aufgehen kann.

Nun die Rouladen in einem ausreichend großen Topf mit bereits heissem Fett geben und rundherum gut anbraten.

Zum Ablöschen den Wein in den Topf geben und die Rouladen mehrfach wenden. Nun den gesamten Rest der Mandarinen und auch von Philadelphia-Käse hinzugeben. Das Ganze muß nun, je nach Größe der Rouladen für 1 1/4 bis 1 3/4 Stunden leise köcheln/schmoren.

Die Mandarinen zerkochen vollständig (deswegen Dosenmandarinen) und bilden in Verbindung mit dem Käse die Basis für eine ganz besonders wohlschmeckende Soße.

Sollte es zu wenig Flüssigkeit im Topf sein dann etwas Sahne oder auch noch etwas mehr Mandarinen (aus einer weiteren Dose) und/oder etwas Wein zugeben. Sollte die Soße sämiger gewünscht werden, noch etwas Philadelphia (von einem weiteren Becher) hinzugeben.

Empfehlung zu den Rouladen : Kartoffelbrei (selbstverständlich nicht aus der Tüte - lohnt auch nicht) . Auf Gemüse kann verzichtet werden, da nach meiner Erfahrung Alle mit dem Fleisch, dem Kartoffelbrei und der üppigen Soße voll zufrieden sind.

Der restliche Wein passt natürlich hervorragend zum Essen. Aber auch hier könnte ein zweites Fläschchen die passende Ergänzung sein.

Dieses Gericht gehört zu meinen persönlichen TopTen und ich hoffe sehr, daß es auch Euch gut schmecken wird.

**Gruß
Michael**

😊 So was schnelles für die Fasnetküche, deftig, schnell, gut. 😊

Speckei: Zutaten 3-4 Eier komplett.

Pfeffer, Salz, Speck klein und feingeschnitten, Zwiebeln 1-2.

Zubereitung: Zuerst Speck anbraten, dann die Zwiebeln und dann die Eier das ganze verrühren und dann würzen.

Direkt aus der Pfanne essen mit frischem Holzoffenbrot.

Dazu ein Zäpfle und weiter gehts mit der Fasnet.

Mfg Michael 😊

Biergemüse

2 EL Butter

1 Knoblauchzehe

1 TL Salz

1 Zwiebel

1 kleine Zucchini

1 Tasse Porree

1 Tasse Paprikastreifen

1 Tasse Kohlrabi

1 tasse champignonköpfe

1 Schuss Bier

2 EL Honig

3 EL Obstessig

1 Dose geschälte Tomaten

1 TL Basilikum

1 TL Oregano

1/2 TL Salbei

1 Tasse Bratensoße

2 EL Schnittlauchröllchen

2 EL gehackte Petersilie

Die Butter mit der mit Salz zerriebenen Knoblauchzehe, der feingehackten Zwiebel, der geputzten Zucchini, dem Porree, den Paprikastreifen, den Kohlrabi und Champignons in einem Topf 20-25 Minuten garen. Mit einem Schuss Bier ablöschen, den Honig und Obstessig unterrühren, dann die geschälten Tomaten unterrühren. Mit Basilikum, Oregano und Salbei würzen und die Bratensoße abgießen. Zugedeckt nochmals ca. 10 Minuten garen lassen. Dann mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen, die Kräuter unterziehen und etwas nachgaren lassen. Dann kann serviert werden mit einem Obstler aus Frank's Privatschatulle 😊

Gruß Olaf

Folienkartoffeln mit Champignons

Man braucht für c.a. 3-4 Portionen:

ja nach Größe 4-8 Kartoffeln
750 Gramm Champignons
200 Gramm Crème Fraîche
Salz und Pfeffer
Je nach belieben etwas Soßenbinder für helle Soßen
Ja nach Geschmack 1 oder 2 Zwiebeln
Alufolie
Butterschmalz

Zuerst die Kartoffeln 10 min Vorkochen.

Den Backofen auf 225 Grad heizen.

Nach den 10 Min. kochen die Kartoffeln in Alufolie wickeln und in den Backofen (in die Mitte hängen!).

Dann die Pilze waschen und in Scheiben schneiden. Danach sie Zwiebeln fein würfeln. Die Pfanne mit etwas Butterschmalz erwärmen. Dann die Zwiebeln glasig braten. Die Pilze dazu. Die Crème Fraîche dazu und umrühren. Dann kochen lassen. Nach c.a. 10 Min. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach 1-2 Min ein bisschen Soßenbinder dazu. Umrühren. je nach "wollen" noch etwas Soßenbinde dazu.

Die Kartoffeln auf einen Teller (ja nach Portion 1-2). Sie einschneiden (wie ein Kreuz) dann auseinander drücken und die Pilze mit Soße drüber.

Dann guten Appetit!

Grüße Lukas

Rotwein-Järgulasch

1 kg Schweinegulasch
1 Bund Frühlingszwiebel feingeschnitten
2-3 Zwiebel gehackt
1 Paprikamix aus je 1 rot, gelb, grün in Würfel oder Streifen
3-4 große Karotten in Scheiben oder Würfel geschnitten
500g frische Chamignons klein geschnitten
1/8 l Brühe oder Wasser
1/4 l Pfälzer Rotwein
TL Paprikapulver
Salz
3-4 Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer
Crème fraîche
Öl zum anbraten

Das Fleisch in einen Schnellkochtopf mit etwas Öl scharf anbraten, Frühlingszwiebel und gehackte Zwiebel dazu anschwitzen. dann Karotten und Paprika dazu, etwas mit anschwitzen und dann die Chamignons in den Topf. Ablöschen mit R(T)otwein und Brühe. Paprikapulver und Lorbeerblätter begeben und erhitzen. Den Topf schließen und ca. 15 Minuten kochen lassen. Nach dem abdampfen den Topf öffnen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Crème fraîche unterheben und nochmals abschmecken. Eventuell die Soße etwas anbinden. Als Beilage empfehlen sich Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße (Thüringer Klöße 😊) und einen Obstler hinterher 😊😊😊

Lasst es euch gut schmecken 😊😊

Gruß Olaf

Hähnchenspieße mit Erdnußsoße

4 Hähnchen-Brustfilets

Salz

Pfeffer aus der Mühle

1TL Curry

1TL Paprikapulver edelsüß

Fett zum Braten

2 EL Honig

2 EL Tomatenketchup

2 EL Sojasoße

für die Erdnußsoße:

1 Zwiebel

100 g Erdnüsse

1 Schuß Weißwein

1 Tasse Hühnersuppe

1 tasse Creme fraiche

1 Messerspitze Cayennepfeffer

2 EL Schnittlauchröllchen

Die Hähnchenbrustfilets der Länge nach in 3 Teile schneiden und der Länge nach auf Holzspießchen stecken. Die Hähnchenspieße salzen, pfeffern und mit Curry und Paprikapulver kräftig einreiben. das Fett in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenspieße darin braten. Die kleingeschnittenen Zwiebel und die Erdnüsse in einer Küchenmaschine pürieren. Mit einem Schuß Weißwein aromatisieren, die Hühnersuppe und die Creme fraiche dazugeben, salzen, pfeffern und mit Cayennepfeffer schärfen. Die Erdnußsoße nochmals kräftig durchrühren und in der Mikrowelle 5 Minuten garen. Die Hähnchenspieße anrichten, mit Erdnußsoße überziehen und servieren. 😊 Dazu eventuell den Rest vom Weißwein als Getränk servieren, und anschließend einen Obstler. Wird vom Obstlerbrandmeister empfohlen 🙌🙌🙌

Guten Appetit 🙌

Gruß Olaf

... mit der Bratpfanne ...

- Kartoffeln, vorgekocht und in Scheiben geschnitten
- Paprika, rot oder grün, gewürfelt
- evtl. Mais oder Tomatenstückchen
- evtl. Bohnen oder Kochbananen (vorgekocht, in Scheiben)
- Zwiebeln oder Schalotten, in Ringen oder Würfeln
- Speckwürfel
- frischer Chili, Habanero(!)
- Feta (oder echter Schafskäse), gewürfelt
- Pfeffer, schwarz
- Pfefferkörner, grün
- Rosenpaprika
- Knoblauch
- evtl. Salz
- Kräuter (Petersilie, Basilikum, Rosmarin)

Schmeckt besonders gut, wenns etwas schärfer ist. Kann mit gesondert angebratenem Hackfleisch oder Geschnetzeltem von Pute/Huhn/Strauß/Schwein gemischt werden. Alle Zutaten je nach persönlichen Vorlieben in der Menge variieren oder auch weglassen.

GruZ
Wolfgang

😁 So jetzt aber kommt was Südländisches. 😊

Ein Pfannengericht: 500 Gramm Schwein oder
und Rindfleisch in Würfel geschnitten. In einer Pfanne mit gutem Öl anbraten. Dazu
Zwiebeln, Paprika, Oliven, und Peperoni geben.

Ein Becher Sahne dazu. Mit Curry-Ketchup und etwas Chillisauce würzen.

Salz und Pfeffer, abschmecken und Reis oder Couscous dazu fertig.

Ein Schluck spanischer Rotwein in die Sauce und zum Essen.

So der Urlaub kann kommen. 😊💡

Mfg Michael 😊

Ab zum Einkaufen auf den Markt. 😬

Zutaten: Fürs Griebenfett!!

750 g fetter geräucherter Speck in kleine Würfel schneiden
1 Zwiebel in Würfel schneiden
1/4 Apfel in Stücken
Majoran
1 Knoblauchzehe
einen Löffel Rama

Die Rama in eine grössere Pfanne erhitzen und den Speck hinzugeben. Nicht zu heiss werden lassen. Den Speck langsam ausbraten, zwischendurch das Fett in eine Schüssel abgiessen!

Wenn die Speckwürfel langsam braun werden die Zwiebeln und den gewürfelten Apfel ,den Majoran einen Teelöffel voll und die Knoblauchzehe in die Pfanne geben. 3 Minuten noch pruzeln und alles in die Schüssel geben.

Nun zum abkühlen erst zbsp. auf die Küchenfensterbank stellen nach einer Stunde in den Kühlschrank. Nach gut 2 Stunden ist das Fett erkaltet und kann als Brotaufstrich verwendet werden.

Ein Apfelkorn oder Apfel Obstler mit frischen Brot, jo da kommt Freude auf! 🍏🍴🍷🍌

Gruss Frank

😬 Was ist los kein Rezpte Nachschub mehr 🤔😬 Also gut etwas schnelles
:

Fleischwurstcurry.

Man nehme einen Ring Fleischwurst ,2 Zwiebeln
Fleischwurst in einer Pfanne braten ,Zwiebeln in Streifen
schneiden dazu geben ,im Backofen ein paar Pommes
backen. Fleischwurst in Streifen auf dem Teller anrichten,
Ketchup darüber ,dann curry und Paprika drüberstreuen
Pommes dazu ,.....fertig.

Mfg Michael



Nein meine Frau nennt mich nicht Grisu

Pikante Zwiebelfilets

4 große Zwiebeln

4 Filetsteaks

Pfeffer aus der Mühle

1 TL Paprikapulver

4 EL Tomatenketchup

4 EL mittelscharfer Senf

2 Tassen Bratensoße

1 TL Majoran

1 Prise Salz

3 cl. Kirschlikör (Frank 🇩🇪🇵🇱)

4 EL Schnittlauchröllchen

Die Zwiebel schälen, in Scheiben schneiden und anbraten bis sie goldgelb sind. Die Zwiebeln warmstellen.

Die küchenfertigen Filetsteaks mit Pfeffer kräftig würzen und je nach Geschmack medium oder durchbraten. Nun die Filetsteaks warmstellen. Die Zwiebeln wieder in die Pfanne geben, mit Paprika, Pfeffer und Majoran bestreuen. Den Tomatenketchup, den Senf und die Bratensoße unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und einige Minuten einkochen lassen. Zum Schluss mit dem Kirschlikör verfeinern, die Filetsteaks anrichten, mit der Soße überziehen und mit Schnittlauch bestreut servieren. Dazu ein kühles Blondes und natürlich die Empfehlung vom Obstlerbrandmeister nicht vergessen 😊😊😊😊😊

Gruß Olaf

😊 Hallo erstmal, was leichtes? 🤔🤔

Puttencurry: 500 Gramm Pute in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit gutem Fett oder Öl anbraten. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Ananas, Zwiebeln, Paprika in

Streifen schneiden und dazu geben. Ein Becher saure Sahne und etwas Wasser, sowie viel Curry mit rein.

Vorsicht Abschmecken! 🇩🇪🇵🇱🇵🇱

Am besten mit Reis und viel Tiger Bier aus Kula Lumpur

Sehr hohe Brandgefahr.

Mfg Michael 😊

Omelett „Blauer Sommer“

2 Eigelb
50 g Zucker
2 EL heißes Wasser
1 P. Vanillezucker
1 TL geriebene Orangenschale
2 Eiweiß
75 g Mehl
25 g Speisestärke
1/2 TL Backpulver

für die Füllung:

2 cl Orangenlikör
12 Kugeln Weicheis Heidelbeer
100 g Heidelbeeren aus dem Tiefkühlfach

Außerdem

4 Eiweiß
200 g feinen Zucker

Die Eigelb mit dem Zucker, dem Wasser, Vanillezucker und Orangenschale schaumig schlagen. Das Eiweiß steif schlagen, den Zucker darunterschlagen und auf den Eischaum geben. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver vermischen und darübersieben. Mit einem Kochlöffel vorsichtig miteinander vermischen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Bisquitmasse fingerdick darauf verstreichen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen, das Backblech in der Mittelschiene geben und 10-15 Minuten backen, anschließend herausnehmen und erkalten lassen. Mit dem Bisquitboden eine flache, feuerfeste Form auslegen und den Teig mit Orangenlikör beträufeln. Die Heidelbeereiskugeln daraufsetzen, die noch gefrorenen Heidelbeeren darüber streuen. Das Eiweiß sehr steif schlagen, den Zucker darunter schlagen und den Eischnee gleichmäßig über das Eis verteilen. Je nach Geschmack garnieren und im Ofen oder unter dem Grill goldgelb überbacken, sofort servieren! Den Rest vom Orangenlikör teilen sich die Mobaköche wenn sie das 13 Gängemenü für unseren Lukas erschaffen haben 🍷 Ich habe schonmal angefangen, nu seid ihr dran 😊

Gruß Olaf

Hier ist mein Rezept von meinem Leibgericht.

Schwäbische Maultaschen in der Brühe (von einem Badener) 🤪

Zutaten für den Teig:

400g Mehl
1 Prise Salz
1 Esslöffel Essig
5 Esslöffel Öl

Zutaten für die Füllung:

150g Spinat (kein Blattspinat)
1 Zwiebel
1 Altbackenes Brötchen oder gleiche Menge Paniermehl
2 Esslöffel getrocknete und gehakte Petersilie am besten aus dem eigenen Garten
250g gemischtes Hackfleisch
2 Eier
1 Messerspitze Salz
mit Pfeffer und Muskatnus nach Geschmack würzen

Schnittlauch für die Brühe

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Salz, einer halben tasse lauwarmem Wasser, dem Essig und dem Öl verkneten und anschließend unter einer Vorgewärmten Schüssel ca. 20 min Ruhen lassen.

Die Zwiebel würfeln und anschließend mit dem Spinat, Hackfleisch, Ei, dem zuvor eingeweichten Brötchen, der Petersilie und den Gewürzen zu einer Masse vermengen.

Jetzt den Teig ausrollen und kleine Rechtecke ausschneiden, auf diese nun mit einem Teelöffel die Fleischmasse geben und anschließend den überstehenden Rest zusammenklappen, so dass die Füllung nicht mehr zu sehen ist. **Ganz wichtig: nicht die fertigen Maultaschen aufeinander legen, sonst verkleben sie mit einander und man kann noch mal alles neu machen!!!**

In der Zwischenzeit die Gemüsebrühe zubereiten (Fertigbrühe)

Die Maultaschen in die nicht kochende Brühe geben und 12 min. ziehen lassen. Jetzt kann man den Schnittlauch kleinschneiden und vor dem Servieren in den Topf geben.

Und jetzt Guten Appetit

Wenn ihr wollt, kann ich auch noch andere Zubereitungsmöglichkeiten für Maultaschen einstellen

Gruß Andreas

Schäufele.....

1 grosses Schäufele
1 Stange Lauch
1 Zwiebel
gekörnte Brühe
1-2 Knoblauchzehen
Pimentkörner
2 Möhren
Gewürze, Pfeffer, Salz, Zucker, Paprika Edelsüss
ganz Wichtig Djon-Senf -Male!
2 Löffel Honig

Das Schäufele mit Salz.....Paprika Edelsüss und Senf einreiben/streichen. Die Fettschicht, Haut etwas einschneiden!

Etwas Olivenöl oder Margarine in die Pfanne und das Fleisch schön von allen Seiten anbraten. Noch mit zwei Griesknochen vom Rind, halbierte Möhren, Zwiebel den gestückelten Lauch und den Knoblauch nach einigen Minuten dazugeben!

Mit Wasser auffüllen und 2 Löffel Brühe, etwas Salz ein Löffel Zucker und 1 Löffel Senf, den Deckel drauf und gut 2,5 Stunden kochen!

Ist das Fleisch nach einer Stichprobe schön durch die Röhre anheizen auf 250 Grad. In der Zwischenzeit mal prüfen ob der Obstler noch die richtige Temperatur hat und verkosten! 😊

Eine Vinnicret herstellen wie folgt: eine 1/4 Tasse Wasser vermischen mit etwas Paprikapulver, Salz, Kümmel und Honig, am Schluss noch ein Löffel Öl gut vermischen!

Bevor das Fleisch in den Ofen kommt damit einpinseln vorallem die Oberhaut! Cirka 20 Minuten im Rohr lassen, bis eine schöne Kruste entsteht.!

In der Zwischenzeit, die Sose durch ein Spitzsieb und das Gemüse mit einer Gabel zerdrücken, Pimentkörner aber entfernen!

Mit Sossenbinder je nach Belieben andicken und abschmecken

Das Schäufele auf einen Holzteller legen und gute 3 Minuten ruhen lassen und jetzt aufschneiden und vom Knochen lösen!

Zu diesen Braten empfehle ich Semmelknödel selbst gemacht oder aus der Packung! Wer will kann noch nach fränkischer Art süßen Senf reichen!

Ein Zäple von Michael und als Abschluss für die Fettverdauung einen Obstler! 😊

Wohl bekomms! 🍴🍷🍴

Und nochmals Willkommen den beiden Neuen Gästen, Zeichner und Re465 😊

Gruss Frank

NUDELAUFLAUF mit Schinken und Gemüse

für Lukas (MÄLT) 😊

Zutaten:

! Jenaer Glasaufform
300 gr. Spiralnudeln
1 Scheibe gekochter Schinken (ca. 1,5 - 2 cm dick)
1 Dose (ca. 850 ml) Erbsen und Möhren (Bonduelle ist das Famose ...)
200 gr. Streu-Emmentaler
200 gr. Streu-Gouda
1/2 l Sahne
3 Eier
Salz
etwas Butter

Zubereitung :

Nudeln "al dente" (etwa 1 Minute kürzer als auf der Packung angegeben) kochen , Schinken in etwa gleichgroße Würfel schneiden , Doseninhalt in ein Sieb geben und Flüssigkeit wegschütten , Möhren etwas klein schneiden.

Gekochte Nudeln und das Gemüse in einer großer Schüssel mischen. Die Hälfte der , mit Butter eingefetteten Glasform mit dem Nudel/Gemüsegemisch füllen. Dann den Emmentaler auf den Nudeln verteilen.

Nun die Sahne mit den 3 Eiern etwas Salzmit dem Schneebesen gut mischen und über die Nudeln geben. Anschliessend weiteres Nudel/Gemüse in die Form geben, so daß diese fast voll ist. Nun den Gouda darüber verteilen.

Nun den Deckel drauf und die Glasform in den auf ca. 150° vorgeheizten (Umluft)Backofen geben und dort etwa 45 min. backen lassen. Das Ei/Sahnegemisch soll fest werden und sogar bräunen (besonders lecker).

Dann den Deckel abnehmen, etwas Butter auf den Käse geben und offen weiterbacken (event. unter den Grill stellen , wenn vorhanden), so daß der Käse bräunt und knusperig wird.

Das Gericht ist fertig , wenn der Käse knusperig und die Ei/Sahnemischung etwas gebräunt ist.

Mann kann etwas Tomatensosse dazu reichen, es schmeckt sogar Ketchup dazu - einfach mal ausprobieren.

Abwandlung: Statt dem Dosengemüse empfiehlt sich Frischgemüse, daß natürlich etwas vorgegart werden sollte bzw. auch Champignons 😊

Was übrig blieb , schmeckt auch Abends aufgewärmt hervorragend! 😊

Guten Appetit

Gruß

Michael

Möhrentorte

5 Eigelb
200 g Zucker
1 TL Salz
1 TL Zimtpulver
1 Msp. Nelkenpulver
200 g Karotten
120g Haselnüsse
120 g Mandeln
50 g Semmelbrösel
50 g Mehl
1 TL Backpulver
5 Eiweiß
100 g Zucker

Außerdem:
1 Packung Schokoladenglasur
12-16 Marzipanmöhrrchen

So wird's gemacht:

Das Eigelb, den Zucker, Zimtpulver und Nelkenpulver in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Die Karotten raffeln und die Nüsse mahlen. Die Karotten, die Nüsse, Backpulver und Mehl zum Eischaum geben und gut verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und den Zucker darunterschlagen. Das Eiweiß dann vorsichtig unter den Karottenteig heben. Eine Springform ausfetten und den Teig einfüllen. Das ganze dann in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 50 Minuten bei mittlerer Hitze backen. Für die Garnitur die Torte mit Schokoladenglasur überziehen und die Marzipanmöhrrchen daraufsetzen. Mit geschlagener und mit Vanillezucker gesüßter Sahne servieren. Viel Spaß beim nachbacken 😊

Wer kocht denn nun den Kaffee? 🍵

@Frank: was für einen Obstler empfiehlt der Obstlerbrandmeister? 😊

Gruß Olaf

... heute Abend einfach mal ohne Rezept ausprobiert ...

- Hähnchenbrust als Geschnetzeltes (mit Pfeffer und Chiliflocken gewürzt) in der Pfanne angebraten.

- Kartoffeln (vorgekocht und in Scheiben geschnitten) dazugegeben. Mit zwei großen (nicht sehr scharfen) Chilis, Pfeffer, Knoblauch, Oregano und etwas Muskatnuss gewürzt.

- In kleinem Topf Sahne erhitzt und scharfen Senf unter Rühren hinzugegeben, bis die ganze Sache sämig wurde. Die Sauce in die Pfanne gekippt und alles vermengt.

... klingt vielleicht ein wenig seltsam, aber ich war vom Ergebnis positiv überrascht ...

Gruß

Wolfgang

Gibt es unter den Modellbahnern auch Vegetarier?

Ich habe vor kurzem mir sagen lassen dass dieses Wort einen Indianischen Ursprung hat und übersetzt **"Schlechter Jäger"** heisst.

Sollten sich schlechte Jäger heir tummeln hätte ich ein Rezept parat.

Nur keine Scheu und sich melden.

Bis dahin probiert mal dieses Rezept aus:

200g Sauerrahm vermischen mit

200g geschlagener Sahne, den Saft

1 Limone und die reieben Schale mit

50g Puderzucker untermischen

2g Gelatine einweichen, auflösen und schnell unter die Creme geben.

Abfüllen, kalt stellen und servieren.

Gelingt immer, ist einfach und macht keine Arbeit.

Gruss, Lothar

Vollkorngaletten für 10 Personen

500g Grahambrot in kleine Würfel schneiden (1cm x 1cm). Es sollte altbacken sein wie für Semmelknödel.

1kg Zucchettin mit der Röstiraffel reiben (Wichtig ist dass man wirklich die Röstiraffel nimmt und sonst nichts), anschliessend die reiebenen Zucchettistreifen leicht salzen und eine Stunde warten bis das Wasser aus dem Gemüse ausgetreten ist. Nun das ganze Gemüse mit der Hand auspressen und zum Brot geben.

10 Eier

200ml Halbrahm 25%

50g Weissmehl Typ 405

Alles mischen und mit Salz und Gewürzen abschmecken.

Dann formt man von Hand die Galetten (wie Frikadellen) und brät sie schön langsam auf schwacher Flamme bis sie gldgelb und heiss sind.

Dieses Rezept ist vollwertig. Vereint also Protein und komplexe Kohlenhydrate. Die biologische Wertigkeit ist optimal.

Hierzu serviert der schlechte Jäger Gemüse der Saison (aber keinen Kabis) und damit es gut rutscht selbstgesammelte Pilze.

Die werden in der Pfanne mit Zwiebelchen sautiert und mit wenig Rahm abgelöscht. Gewürzt und fertig.

Ich habs auch gern obwohl ich ein guter Jäger bin.

Gruss, Lothar

Hallo

Jetzt kommt es:

Erst die Zutaten für die Böden (kann man auch schon fertig im Laden kaufen geht schneller, es sind die dunklen Torten Böden, man braucht min. 3 Stück für eine richtige Torte.)

Zutaten:

6 Eier

180g Zucker

Päckchen Vanillezucker

80g Mehl

60g Speisestärke

60g Kakaopulver

1 Teelöffel Backpulver

Jetzt die Zutaten für den Rest

Kirschwasser (am besten direkt vom Nachbar gebrannt), je nach Wunsch oder 2 Esslöffel

1 Glas Sauerkirschen

40g Speisestärke

1 Päckchen Vanillezucker

800-1000ml Schlagsahne

1 Packung Schokostreusel (die flachen)

Eier mit 6 Esslöffel heißem Wasser, Zucker und Vanillezucker dickschaumig rühren. Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Speisestärke mischen und vorsichtig unter den Schaum heben. Im auf 195°C vorgeheizten Backofen 35 min backen danach abkühlen lassen und mindestens 3 Stunden ruhen lassen. Geht auch einfacher dieser Part siehe oben

17 Kirschen auf die Seite legen, den Rest inklusive Saft aufkochen, die Speisestärke mit Wasservermischen und zu den warmen Kirschen geben mit Vanillezucker abschmecken, danach im Wasserbad abkühlen lassen.

Den Boden so aufschneiden das man 3 gleich dicke runde Scheiben hat, eine Scheibe mit Kirschwasser beträufeln und auf eine Kuchenplatte legen.

Jetzt die Kirschen gleichmäßig verteilen, dann den nächsten Boden drauflegen evtl. mit etwas Kirschwasser beträufeln weniger als beim ersten, ca. 2 cm dick mit geschlagener Sahne bestreichen und schließlich den letzten Boden oben drauf.

Jetzt die Torte rundrum außer den Boden mit Sahne gleichmäßig bestreichen, etwas Sahne übrig lassen zur Deko. Diese Sahne oben auf dem Kuchen einmal in die Mitte ein Klecks und dann 16 Kleckse gleichmäßig verteilt so weit außen wie möglich anbringen. Jetzt überall noch die Schokostreusel auf die Sahne streuen und zum Schluss die 17 Kirschen jeweils eine auf einen Klecks tun.

Haut rein aber nicht zu viel denn macht sehr schnell süchtig und dann dick wegen der Sahne, süchtig wegen dem Kirschwasser.

Gruß Andreas

Pfirsich-Quark-Torte

Für den Boden:

200g Zwieback
1 EL Zucker
100g Butter
1-2 EL Nutella

Für die Quarkmasse:

500g Magerquark
1 Becher Vollmilchjoghurt
2-3 EL Zucker
1 EL Pfirsichlikör
1 große Dose halbe Pfirsiche
6 Blatt weiße Gelatine
2 Becher Sahne

Außerdem:

Haselnußkrokant
Schokoladenstückchen und
Zitronenmelissenblättchen zum verzieren

Zubereitung:

Den Zwieback in einen Plastikbeutel füllen und mit einer Teigrolle zerbröseln. Die Brösel in eine Schüssel geben, mit dem Zucker, der weichen Butter und Nutella verkneten. Einen Tortenring oder Springformrand auf eine Tortenplatte setzen (Durchmesser 24-26 cm), und die Brösel einfüllen. Gleichmäßig andrücken und im Kühlschrank eine Stunde fest werden lassen. Den Magerquark mit dem Joghurt und dem Zucker glatt rühren und mit Pfirsichlikör aromatisieren. Die Pfirsiche gut abtropfen lassen, vier schöne Hälften beiseite stellen, den Rest in Würfel schneiden und unter den Quark heben. Die Gelatine einweichen, ausdrücken, auflösen und einrühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Quarkmasse nun auf dem Bröselboden verteilen, glatt streichen und im Kühlschrank 3 - 4 Stunden fest werden lassen. Die Torte danach herausnehmen, den Tortenring oder Springformrand lösen und den Rand mit Haselnußkrokant verzieren. Die Pfirsichhälften in schmale Streifen schneiden und flächenartig auf die Torte legen. Mit Schokoladenstückchen und Zitronenmelissenblättchen ausgarnieren und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen. Den Rest vom Pfirsichlikör spenden wir dem Obstlerbrandmeister, falls wir mal wieder was von ihm hören 😊😊😊😊

Gruß Olaf

... ausprobiert und für genial befunden. Hier ist das Rezept (Menge für 6 Personen) ...

30 ml Öl
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
500g Rinderhack
300g Rindergulaschfleisch, fein gewürfelt
1 gr. Dose Tomaten mit Flüssigkeit, etwas zerdrückt
250 ml dunkles Bier (ich habe Köstritzer Schwarzbier genommen)
200 ml Kaffee
2 kl. Dosen Tomatenmark
200 ml Rinderbrühe (aus Instant zubereitet)
50g brauner Zucker
3 EL Chilipulver
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL Backkakao
je 1/2 TL getrockneter Oregano u.gemahlener Koriander, Salz und Pfeffer
3 Dosen Kidneybohnen, abgegossen
3kl. frische Chilischoten, entkernt und gewürfelt, bei Bedarf mehr oder weniger

ZUBEREITUNG

Zwiebeln, Fleischwürfel, Hackfleisch jeweils ein paar Minuten anbraten und in einen Topf geben. Dann die restlichen Zutaten (bis auf die Bohnen) dazugeben und nach Geschmack abschmecken (erst mit weniger Chilischoten und evtl. auch weniger Chilipulver anfangen). Bei kleiner Hitze unter häufigem Rühren etwa eineinhalb Stunden garen. Dann die Bohnen hinzufügen und weitere 30 Minuten garen, eventuell etwas weitere Brühe hinzufügen.

Gruß
Wolfgang

Erbseneintopf mit Eisbein

1 Päckchen Trockenerbsen

1 Eisbein

300-500g Kartoffeln (festkochend)

Suppengemüse (Karotten, Sellerie, Petersilie usw.)

Salz, Cayennepfeffer

1,5-2 Liter Wasser

Maggie

Die Erbsen 1 Tag vor der Zubereitung im Schnellkochtopf mit reichlich kaltem Wasser einweichen.(noch nicht kochen!) 300 -500g Kartoffeln nach Befinden schälen, waschen und würfeln. Die gewürfelten Kartoffeln zu den Erbsen geben. Das Eisbein und das kleingeschnittene Suppengemüse dazu, das ganze mit Wasser auffüllen und zum Kochen bringen. Den Deckel aufsetzen und das ganze ca. 15 Minuten garen lassen. Dann den Herd abstellen und den Schnellkochtopf abdampfen lassen. Wenn kein Druck mehr auf dem Kessel ist, den Deckel abnehmen und das Eisbein herausnehmen. Dann den Eintopf mit Salz und Pfeffer und Maggie würzen. Das Fleisch vom Eisbein lösen und dem Eintopf begeben. Nun kann serviert werden. Guten Appetit! Nach dem Essen noch einen, oder zwei Obstler vom Obstlerbrandmeister 😊

Gruß Olaf

Flmmender Münster.

Zutaten: 1 schönen Münsterkäse.

Für Frank: Viel Kirschwasser (1 Schnappsglas)

Dazu: Weißbrot oder Baguett.

Ruckula mit Essig und Öl .

Zubereitung: Münster auf dem Teller anrichten mit dem Ruckula an der Seite. Kümmel und Pfeffer am Rand garnieren. Käse mit Kirschwasser übergießen und anzünden,wenn der Käse zerläuft ausblasen.
Schmeckt Lecker
Mfg Michel

Ostervorschlag Nr.2: 😊Schweinefilet mit Äpfeln.

Zutaten: 1 Schweinefilet ca.700gr,Salz,Pfeffer,1TI Rosmarinnadeln zerkleinert,2EI Pflanzenöl,2 Zwiebeln,2große Äpfel zb Boskop,250ml Sahne,4EI Calvados.

Zubereitung: Fleisch abwaschen,mit Krepp trocknen und mit Salz und Rosmarin einreiben.Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch scharf anbraten.Hitze zurückschalten und 10-15min weiterbraten bis es fast gar ist.

Dazu passen Klöße und Rotkraut.

Als Wein ein Spätburgunder von 2003:Franz Keller oder Schlossberg aus Achkarren vom Weingut Michel.

Mfg Michael 😊

Feuertopf

1500 g Rindergulasch
750 g Zwiebeln
3 TL Salz, je 1/2 TL schwarzer und Cayennepfeffer
4 rote Chillischoten, sehr fein gewürfelt
125 g Tomatenmark
6 EL Mehl
75 g Magarine
4 rote Paprikaschoten
1 Dose Kidneybohnen, abgetropt 850 g
1 Dose Chillibohnen 400ml
1000 ml Rindfleischbrühe (Instant)
250 ml Rotwein

Zubereitung:

Gulasch und Zwiebelwürfel mit Gewürzen, Chillischoten und Tomatenmark in einen Bräter geben. Mit Mehl überstäuben, vermischen. Mit Magarineflöckchen belegen und offen 60 Minuten im Backofen garen. Zwischendurch umrühren. Paprikaschoten vierteln, entkernen und in schmale Streifen schneiden. Paprikastreifen, rote und weiße Bohnen und Brühe hinzugeben. Zugedeckt etwa 45 Minuten garen. Rotwein zufügen und in weiteren etwa 45 Minuten im Backofen zu Ende garen.

Abschmecken, servieren und genießen 😊

Frohe Ostern!!! 😊

Gruß Olaf

Schweinefilet im Backofen

Die Lende waschen, abtrocknen und auf Alufolie legen. Anschließend mit Salz und Pfeffer (frisch aus der Mühle) würzen. Eine Brise Knobi ist auch nicht verkehrt. Danach das Filet komplett mit Dijon-Senf (entweder mit Paprika, Knoblauch und Weisswein oder mit Estragon und Weisswein) bestreichen. Butterflöckchen (Kräuterbutter) darauf verteilen. Nun das Ganze mit der Folie verschließen und für 40 Minuten bei 200 Grad im Backofen garen.

Dazu passt Weissbrot mit frischem Salat, als auch Kartoffeln und Gemüse. Ganz nebenbei entwickelt sich in der Folie eine leckere Sauce die aus dem Fleischsaft und den Gewürzen besteht.

Als Getränk dazu würde ich Weisswein vorschlagen.

Der Vorteil besteht darin, das es ein ganz einfaches Rezept ist und das Fleisch nicht trocken wird.

Ich möchte es nicht versäumen, Allen frohe Ostern zu wünschen.

Grüße, Ralf

Piratenkassler

Zutaten:

4-5 Scheiben Kassler ohne Knochen, etwa 1,5 cm dick
450 g Porree in Ringen
250 ml Sahne
250 ml Fleischbrühe (Instant)
125 g Tomatenmark
Salz, Pfeffer
2 EL Paprika edelsüß

Zubereitung:

Kasslerscheiben nebeneinander in einem Gourmetbräter legen. Porreeringe darauf verteilen und offen im Backofen etwa 15 Minuten garen. Sahne mit Tomatenmark, Brühe und Gewürzen verquirlen und über die Porreeschicht gießen. Offen ca. 50-60 Minuten bei 180-200 Grad weiter garen. Viel Spaß beim ausprobieren 😊

Gruß Olaf

Mann nehme 125g Vollrahm (33%) und erhitze diesen mit 15g Zucker.
Darin sollte Mann dann 60g Milchcouverture auflösen.
Es muss nicht kochen aber immer schön beständig rühren damits keinerlei Klümochen mehr hat.
Das ganze nennt man in der Fachsprache Ganache.
Das ganze wird nun kaltgestellt, am besten am Vortag machen. Wenn die Ganache nicht richtig kalt ist scheidet die Creme und mit der süßen Verführung wirds nichts. 😞
Sobald Mann sicher ist, dass die Ganache kalt ist, nimmt man den Schneebesen oder ein ähnliches elektrisches Hilfsmittel zu Hand und schlägt das ganze auf wie Sahne, bis es steif ist.
In einen Spritzsack mit Lochtülle geben und in eine Flöte dressieren.
Garnieren kann sich dann jeder selbst überlegen.

Gruss, Lothar

Wie versprochen nun das Falafelrezept für 10 Personen

250g Kichererbsen
50g Zwiebeln
15g Knoblauch
5g Petersilie
5g Koriander frisch
2g Kümmel
2g Paprika
2g Chili
100g Gemüse divers
100g Toastbrot
50g Milch
80g Vollei
Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken
100g sesam

Vorbereitung:

Die Kichererbsen über Nacht einweichen und dann sehr weich kochen und das Wasser abgiessen.
Toastbrot in Würfel schneiden und in der Milch einweichen.

Zubereitung:

Alle Zutaten, ausser den frischen Kräutern in Olivenöl anschwitzen und würzen.
Brot und Kichererbsen zugeben und alles durch eine feine Scheibe durch den Fleischwolf drehen.
Die Kräuter und das Ei zugeben und alles gut vermischen.
Nochmals nachwürzen und die Masse erkalten lassen.

Kleine Bällchen formen und in den Sesamsamen drehen.
Fritieren.

Die Falafel kommt dann in eine Fladenbrot mit einer sauce die ich immer mit Joghurt, Chilli,
Knoblauch mache..

Guten Appetit und einen schönen Gruss, Lothar

Ok! dann machen wir doch mal ein schönes Fasergericht, Linsen mit Speak!

Zutaten:

1 Stück kassler oder Rippchen

2 Pachungen vorgekeimte Linsen...ich lese sie nochmals aus um nicht doch böse Überraschungen durch einen kleinen Stein zu erleben.

1 Möhre, wer will eine Knoblauchzehe

Ein paar Stunden einweichen, mache ich jedenfalls

Ein Stück Schinkenspeak oder fetten Speak

1 Zwiebel

Lohrbeerblatt

Essig am besten Essenz nicht mit Kräutern oder ähnlichen bildet zu viel Eigengeschmack!

sowie Gewürze wie Salz, Pfeffer, Piment. etwas gekörnte Brühe, Zucker

1 Stange Lauch, 4-5 Kartoffeln in Würfel geschnitten

1Löffel Butter

Alles in einen grossen Topf den Lauch in Scheiben , Zwiebel auch, den Schinkenspeak mit einlegen.

Eine Prise Salz, einen Teelöffel Zucker ,etwas Essig,Pimentkörner,Pfeffer ,2 Esslöffel gekörnte

Brühe,etwas Wasser so das das ganze schön abgedeckt wird und Kochen lassen.

Immer wieder schön umrühren, linsen backen sehr gerne und schnell am Topf an!

Nach cirka 1,5 Stunden Kochzeit linsen sollen schön weich sein aber nicht matschig sondern noch etwas bissfest sein. Die Kartoffeln kochen so dass auch diese noch etwas bisfest sind und in den fertigen Linsentopf geben, umrühren und ziehen lassen.

Alles abschmecken es sollte ein süss saurerer Geschmack endstehen. Meine Oma hat am Schluss noch etwas Butter und zerlassene Speackwürfel bei gegeben.

Zuletzt den Bauch oder Schinkenspeak zerschneiden und jeden Essensteilnehmer ein kleines Stück mit auf den Teller geben.

Besonders gut schmeckt es wenn ein paar Kasselerrippchen oder Fleisch mit gekocht wird und zerschnitten in den Linsen mit gereicht wird! 😊

Ich dicke den Eintopf noch etwas an , schöne sämige Konsistenz!

Manche mögen auch etwas zerhackte Petersilie mit auf die Linsen!

Es soll auch Leute geben welche einen Schuss Rotwein zur Verfeinerung nehmen, das muss jeder selber ausprobieren.

Gesundheitshinweis!

Diese Gericht bedeutet für Gichtkranke einen Anfall in ausgeprägter Form, den Linsen haben den mit höchsten Puringehalt. Also für diese Gruppierrung nicht empfehlenswert!

Guten App..... 

Gruss Frank

Hallo Olaf

Freut mich, dass es dir gemundet hat.

Mit den roten Linsen hab ich mal im Sommer zu den Grilladen einen Dip gemacht. Natürlich ohne Rezept damit es spannend bleibt.

Die besten Dinge kocht man aus dem Handgelenk.

Die roten Linsen weich kochen und abgiessen.

Zwiebeln, Chillie und Knoblauch hacken und in reichlich Olivenöl anschwitzen.

Die Linsen zugeben und mit Balsamico ablöschen.

Das ganze mit Ketchup aufmontieren damit es eine sämige Sache wird und nicht geronnen ist.

Gehackter Schnittlauch dazu und natürlich gut abschmecken.

Einen guten Appetit und einen schönen Gruss, Lothar

Kalbsragout mit Spargel

600g Kalbfleisch

20g Butter

1/4l Fleischbrühe

500g gekochter Spargel

1 EL Mehl

4 EL Sahne

1 Eigelb

4 EL gehackte Petersilie

Salz, Pfeffer

Fleisch in 3 cm große Stücke schneiden. Butter im Schmortopf über mittlerer Hitze hell anbräunen, das Fleisch darin unter mehrmaligen wenden hellbraun werden lassen. Die heiße Fleischbrühe angießen, die Hitze reduzieren und das Fleisch zugedeckt und leise siedend garen. Spargel gut abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mehl und Sahne verquirlen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit (40 Minuten Garzeit!) das angerührte Mehl zum Fleisch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren den Spargel ins Ragout geben und erhitzen. Eigelb mit etwas Soße verquirlen und ins Ragout rühren. Nicht aufkochen! Dazu paßt wunderbar Salzkartoffeln oder Reis, und natürlich ein Glas kühler Wein aus Franks Weinkeller 😊

Gruß Olaf

😊 Mal nen Nachtisch . Mit Fasern 😞

Zutaten: 1 vollreife Ananas, 1 Becher süße Sahne, 1 Becher saure Sahne, Zucker, 😊

Zubereitung: Ananas schälen und die braunen Augen mit einem spitzen Messer entfernen. Ana längs vierteln ,den hölzernen Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Süße Sahne steif schlagen und mit der sauren Sahne vermischen. Auf oder neben den Ananas Stücken servieren, fertig.

Als Nachspeise oder Zwischendurch. Weinempfehlung: Eiswein.

Mfg Michael 😊

Olaf's Gemüsepfanne

Zutaten:

4-5 Karotten
2 kleine Zucchini
3 Paprika, grün,rot, gelb
1 Bd. Frühlingszwiebel
3-4 Zwiebel.
1/2 Tube Tomatenmark,
Saft einer 1/2 Zitrone
1 TL Paprikapulver Edelsüß
1/2 TL Chilli
3-4 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
1/2 l Wasser
1-2 EL Honig
2-3 EL Sojasauce dunkel
Olivenöl

reichlich Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die gewürfelten Zwiebel und den zerhackten Knoblauch anschwitzen. Die Karotten nach dem schälen und waschen und der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden und zu den Zwiebeln geben. Ebenso den in Würfel geschnittenen Paprika und Zucchini. Die zerhackten Frühlingszwiebel mit dazu. Alles schön mitschwitzen und dann eine halbe Tube Tomatenmark mit anschwitzen. Mit Wasser ablöschen. Dann Chillipulver, Paprikapulver, Sojasauce, Zitronensaft und Honig dazu. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse sollte einen leicht süß-sauren Geschmack haben. Serviert wird mit Reis, idealerweise mit Wildreis.

Frank spendiert dazu noch einen Obstler oder einen Reiswein 😊

Gruß Olaf

heute mal wat leichtes!

Spargelsuppe mit Ei.....ohne Sahne! 😊😊

Einen Bund Spargel schön putzen und in Stücke schneiden.

In einen Topf mit Salz, einen Löffel Zucker, gekörnte BÜHE, 2 Esslöffel Butter mindest eine Stunde kochen lassen.

Hin und wieder etwas H2O nach füllen bis er schön weich ist.

Am Ende ein Ei oder zwei zerquirlen kurz aufkochen lassen und in Teller oder Supentassen servieren. Natürlich noch frische gehackte Petersilie überstreuen. Geröstetes Weissbrot oder Baget...runden die Sache ab.

He, he für meinen Sohn und mich muss natürlich noch etwas Fleisch zerkleinert in die Brühe. Auch etwas Kochschinken oder kaltes Bratenfleisch in die Suppe ein Hochgenuss! 🍴😊🍴 Natürlich wer es vertragen kann noch etwas Sahne mit in den Teller oder die Supentasse . 😊😊

Ein trockner Weisswein vom Michael passt wunderbar.....ein Zäpfle? sicher auch. 😊

Gruss Frank

Kalbsfilet in Wirsing

600 g Kalbsfilet

4 EL Weinbrand

4 EL Öl

1/2 TL grüner Pfeffer

125 g feine Bratwurstfarce

1 TL Paprika edelsüß

1/4 l Sahne

1 Ei

2 EL Semmelbrösel

Salz, Pfeffer

8 große Wirsingkohlblätter

1/8 l Fleischbrühe

Filet mit Weinbrand, 1 EL Öl und zerdrücktem grünen Pfeffer einreiben. Bratwurstteig mischen und Paprika, 2 EL Sahne, Ei und Semmelbrösel, salzen und pfeffern.

Die Wirsingkohlblätter 3 Minuten kochen, in kaltem Wasser abkühlen und in einem Tuch gut abtrocknen. Die Rippen flach abschneiden und die Blätter so hinlegen dass sie sich überlappen. Fleischfarce daraufgeben und flach auseinander drücken. Kalbsfilet darauflegen und fest wie eine Roulade einwickeln.

Übriges Öl in einer Deckelpfanne stark erhitzen. Das Filet kurz anbraten, dann mit der Brühe zugedeckt 15 Minuten bei schwacher Hitze dünsten. Aus dem Bratenfond mit Sahne eine gebundene Sauce kochen.

Dazu empfiehlt sich das ganze mit Petersilienkartoffeln und Grilltomaten zu servieren. Und einen trockenen Weißwein nicht vergessen! 😊

Gruß Olaf

Katalanische Tortilla

3 mittelgroße Kartoffeln
4 EL Butter
1 1/2 TL Salz
1/4 TL weißer Pfeffer
5 Eier
3 EL Sahne
1 große Zwiebel
1/2 TL milder paprika
150 g würzige Wurst (spanische Chorizo oder Salami)
50 g Käse
2 EL gehackte Petersilie oder Schnittlauch

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und mit Küchentuch abtrocknen. Die Kartoffelwürfel mit 2 EL Butter in einer Omelettepfanne goldbraun und knusprig anbraten. 1/2 TL Salz und etwas Pfeffer darüberstreuen.

Eier mit Sahne, geriebener Zwiebel und dem Rest der Gewürze verquirlen. Restliche Butter in der Pfanne schmelzen, Eier über die Kartoffeln gießen und Wurstscheiben auf der Eimasse verteilen. Geriebenen Käse und gehackte Petersilie oder Schnittlauch darüberstreuen und die Tortilla noch ein paar Minuten backen.

Guten Appetit, natürlich mit einem kühlen Blondem in der Hand 😊😄

Schönes Wochenende!

Olaf

Süßes Fondue

800 g gemischte Früchte, Bananen, Erdbeeren, Ananas, Birnen

150 g Marchmallows

1 Vanilleschote

150 ml Milch

250 g Nutella, für die Ostköche dann Nudossi

zum beliebigen bestreuen:

geröstete Kokosflocken

gehackte Haselnusskerne

bunte Zuckerstreusel

Mandelblätter

Früchte putzen, waschen, evtl. schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Früchte und Marchmallows in unterschiedliche Schälchen geben. Vanilleschote längs aufschneiden, in die Milch geben, aufkochen und leicht einkochen lassen. Vanilleschote herausnehmen und die Milch leicht abkühlen lassen. Nutella zufügen und mit der Milch cremig rühren. In einem Fonduetopf geben und bei schwacher Hitze warm halten. Die Früchte oder Marchmallows auf Fonduespieße, Gabeln oder Schaschlikspieße stecken und durch die warme Nutella-Masse ziehen. Nach Belieben mit Kokosflocken, Haselnüssen oder Zuckerperlen bestreuen. Zubereitungszeit ca. 15 Minuten. 😊

Ich denke das Frank dazu einen Himbbeergeist spendiert 😊😊😊😊😊😊😊😊

Gruß Olaf

Schnitzel mit Ananas

4 Schweineschnitzel
1 TL scharfer Senf
1/4 TL Pfeffer
200 g Ananas aus der Dose
4 Scheiben Edamer (100 g)
1 Ei
1TL Salz
Mehl und Semmelbrösel
4 EL Öl

zum garnieren:
4 Scheiben Zitrone
Petersilie

Zubereitung:

in jedes Schnitzel eine Tasche schneiden, mit Senf und Pfeffer ausreiben.

Gut abgetropfte Ananas und Käse in die Taschen füllen, die Öffnungen mit Holzstäbchen zustecken.

Ei mit Salz und 3 EL Wasser verquirlen, Schnitzel nacheinander in Mehl, Ei und Semmelbrösel fest andrücken.

Öl über guter Mittelhitze heiß werden lassen. Schnitzel pro Seite 1 Minute anbraten. Bei gedrosselter Hitze goldbraun und knusprig braten, dabei öfter wenden.

Schnitzel anrichten, mit Zitronenscheiben und Petersilie garnieren.

Ich weiß ja nicht was der Obstlerbrandmeister oder der Oberbraumeister in diesem Fall empfehlen, aber ich empfehle hier ein kühles Kölsch oder ein gepflegtes Pils 😊

Gruß Olaf

Wie ich lese wird schon fleissig gegrillt, doch vermisse ich ein alkoholfreies Getränk.

Hier nun stelle ich meinen Powerdrink vor:

5dl frischer Apfelsaft
50g frischer Limettensaft
200g Bananen
100g Kiwi
250g Erdbeeren
wenig geraffelter Ingwer

Die geschnittenen Früchte zusammen mit den übrigen Zutaten in einen Mixbecher geben und gut mixen, kalt servieren.

Wer es toll findet kann noch ein paar Borretschbluten als Dekor obendrauf tun.

Gruss, Lothar

Jetzt braucht's noch eine gute BBQ-Sauce

600g Gewürzgurken durch den Wolf drehen, mischen mit
600g Ketchup
200g geriebener frischer Meerrettich
15g Worcesters
~ Pfeffer

Das ist übrigens das Originalrezept, das vor 25 Jahren bei der amerikanischen Botschaft in der Schweiz verwendet wurde.

Gruss, Lothar

schön dass Dir die Rezepte so gut gefallen. Hier nur für Dich ein Rezept für Wurstsalat:

400 g Wurst beliebiger Sorte

200 g Joghurt

1 kleine Zwiebel

Öl

Essig

Salz, Pfeffer

nach Belieben Senf

Wurst abziehen und in kleine Würfel oder Streifen schneiden. Zwiebel hacken und mit den übrigen Zutaten zu einer Soße verrühren. Die Wurstwürfel darin ziehen lassen. Man kann auch hartgekochte Eierscheiben, Tomatenachtel, Delikateßspeckscheibchen, Oliven, Streifen von Paprikaschoten mit Wurstsorten mischen und in einer leichten Mayonnaise anmachen 😊

Und zur besseren Verdauung noch die Empfehlung des Obstlerbrandmeister abwarten 😊😊😊😊

Viel Spaß mit dem Wurstsalat am 24. 😊

Gruß Olaf

😊 Mal was schnelles Gemüsepfanne mit Reis.

500g. geschnetzeltes Schweinefleisch. Gurken in scheiben, Paprika in Streifen
zwiebeln in streifen, Brokolie, Schnittlauch und Peterle.

Das ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch zuerst anbraten, dann Gemüse
dazu, etas Wasser, Sahne und Ketchup für die Soße, vielleicht ein Schluck Weißburgunder noch, 😊
für den Koch.

Jetzt noch Reis vom Onkel fertig.

So jetzt muß ich kochen.

Hey Olaf lebst Du noch.

Mfg Michael 😊

Gemüserisotto

150 g Frühlingszwiebel oder Lauch

200 g Champignons

4 Salbeiblätter

20 g Pflanzencreme

300 g Naturreis

1 l Gemüsebrühe

250 g Tomaten

300 g tiefgefr. Erbsen

40 g frischer Parmesan

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Salz

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

Die zwiebel putzen und in Ringe schneiden. Die Champignons waschen, putzen, und in scheiben schneiden. Den Salbei waschen, trocknen und hacken. Die Pflanzencreme erhitzen, das Gemüse und den Reis darin kurz dünsten. die Brühe dazugießen und aufkochen. Bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 45 Minuten kochen. Inzwischen die Tomaten waschen und achteln. Die Tomaten und Erbsen unter den Reis heben und alles etwas 5 Minuten weitergaren. Den Parmesan unterrühren, mit wenig Pfeffer und Salz würzen.

Dazu schmeckt ein trockener Dornfelder besonders gut 😊

Viel Spaß beim nachkochen 😊😊

Gruß Olaf

Hähnchenbrust im Schinkenmantel

4 Hähnchen-Filets a 125 g

1/2 TL weißer Pfeffer

1/4 TL Salbei

4 dünne Scheiben roher Schinken (je 20 g)

4 Holzstäbchen(Zahnstocher)

4 EL Butter zum braten

1/8 l Sherry

200 g Creme fraiche

Salz

Fleisch mit Pfeffer und zerriebenen Salbei einreiben, in Schinken einwickeln und mit Holzstäbchen zusammenstecken.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Filets ins heiße Fett legen, beim braten oft wenden, dann auf eine vorgewärmte Platte legen und zudecken.

Auf starke Hitze schalten, den Bratfond mit Sherry verrühren und stark einkochen. Mit Creme fraiche verrühren, abschmecken und in einer Sauciere anrichten.

Dazu serviert man am besten in Butter geschwenkte Erbsen und Reis mit feingehackter Petersilie.

Ebenfalls ein Glas Riesling aus Franks Weinkeller! Aber Psssssst, sonst merkt er es noch!!! 😊😁😄

Gruß Olaf

Eier mit feiner Kräutersoße

8 Eier

1 becher Sahne-Joghurt

1/8 l Sahne

125 g Magerquark

2 EL mittelscharfer Senf

1 Zwiebel

je 1 Bund Petersilie, Dill und schnittlauch

1 kleine Gewürzgurke

Salz, Pfeffer

1 Prise Zucker

und zum garnieren:

Dill und 4 kleine Tomaten

Eier einstechen, in kochendes Wasser legen und 10 Minuten kochen. In kaltem Wasser abkühlen lassen und unter Wasser schälen weil das leichter geht.

Joghurt mit Sahne, Quark und Senf verrühren. Zwiebel schälen und fein hacken. Kräuter und Gewürzgurke ebenfalls fein hacken. In die Soße geben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Soße in ein Schälchen füllen, auf die Mitte einer Platte setzen, Eier halbieren un ringsum anordnen. Mit Dill und Tomatenecken garnieren.

Schmeckt auch gut zu Bratkartoffeln 😊

Wenn Frank mal wieder unter uns weilt, dann kann er ja noch eine Obstlerempfehlung abgeben 😊

Gruß Olaf

italienischen Nudelsalat:

500 g kurze Nudeln
je 250 g rote und gelbe Kirschtomaten
1/2 Salatgurke
1 Handvoll schwarze Oliven ohne Stein
1Bd. Schnittlauch
1 Handvoll Basilikum
3 Knoblauchzehen
2 1/2 EL Weißweinessig
4 EL Olivenöl
Jodsalz
Pfeffer

Die Nudeln mit den geschälten Knoblauchzehen in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abgießen und abkühlen lassen. Die Knoblauchzehen beiseite legen. Gurke schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen. Gurke, Tomaten und Oliven möglichst klein würfeln. Dann die Kräuter waschen, trocknen und fein hacken. Alle Zutaten zusammen mit den Nudeln in eine Schüssel geben. Pfeffer, Salz, Essig und Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren, Knoblauchzehen hineinpressen. das Dressing über den Salat verteilen und alles gut durchmischen.

Lecker..... 🍋🍋🍋



Gruß Olaf

Nun ein Rezept aus dem Bündner Land, wo ich am liebsten bin.
Tatsch mit Dörrobstkompott

Zutaten

für den Dörrobstkompott:

100 g Gedörnte Aprikose

100 g Gedörnte Zwetschgen

1 dl Weisswein (gerne einen lieblichen

Zucker nach Bedarf

für den Tatsch:

150 g Mehl

Prise Salz

150g Ei

250 ml Milch

1 El. Butter

Kompott: Dörrobst abspülen, mit Wasser bedeckt über Nacht einweichen.

Am nächsten Tag Weisswein begeben, auf kleinem Feuer ca. 30 bis 40 Minuten weich kochen.

Nach Bedarf zuckern.

Tatsch:

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, Eier mit Milch verquirlen, mit dem Mehl zu einem Teig verrühren, ca. eine Stunde zugedeckt quellen lassen

Butter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen, Teig zugeben, auf kleinem Feuer langsam fest werden lassen (wie bei einem Eierkuchen), erst dann mit einem Holzbratschaufel zerteilen (in mundgerechte Stücke) und rundum etwas anbraten. (Wie bei Kaiserschmarren)

Tatsch eventuell mit Zucker bestreuen und mit Kompott servieren.

Tatsch schmeckt aber auch mit Salat oder als Beilage zu Fleischgerichten.

Dazu trinkt man: Milchkaffee, Tee, Most.

Gruss, Lothar

Chamingon Pfanne

Zutaten:

1. also je nach personen (bei 3-4) mind. 750 Gramm Pilze, besser 1 kg !
(denn die schrumpfen wegen dem hohen Wassergehalt so arg!)
2. 100ml Crème Fraîche oder Fiadelfia Frischkäse
3. Je nach "Bedürfnis" Zwiebeln und Speck
- (4. ggf. dunkler Soßenbin der, also für dunkle Soßen 😊)

So wirds gemacht

Zuerst Fett in Pfanne und schmelzen lassen, in der Zeit Zwiebeln scheiden und dann Zwiebeln und Speck in die Pfanne, zum anbraten.

In der "Anbratzeit" die Pilze waschen und in DÜNNE scheiben schneiden und dann nach und nach dazu (denn man bekommt ja nach größe der Pfanne net alle auf einmal rein...).

Dann alles c.a. 15 min kochen lassen, dann hat man auch schon ein bisschen Soße. Jetzt etwas CF (Crème Fraîche) bzw. Frischkäse rein, erst etwas und schau wie die Soße und der geschmack wird.

Da muss man halt etwas abschmecken und je nach dem noch etwas CF oder Frischkäse dazu und natürlich Pfeffer Salz! Aber schön abschmecken und je nach Bedürfnis etwas Soßenbinder dazu, darauf nochmals mind. 5 min kochen lassen und mit ein paar Scheiben Bargett (oder wie sich das schreibt) servieren, wenns geht auf vorgewärmten Tellern.

Und dann: **Schmecken lassen!**

Also das wars schonwieder von mir..

Grüße Lukas

Lammkeule mit Rosmarin

1,5 Kg Lammkeule
1/2 TL Thymian
1/2 TL Rosmarin
1TL Salz
1/2 TL Pfeffer
1TL scharfer senf
4 EL Öl
1/4 L Rotwein
250 g Tomaten
100 g Zwiebeln
4 EL saure Sahne
1TL Speisestärke

So wird's gemacht:

Fleisch mit Gewürzen und Senf einreiben, in einen Bräter legen, mit Öl bestreichen. In den heißen Ofen bei 200 Grad schieben und 90 Minuten braten, dann dabei ab und zu mit Rotwein begießen damit der Fond nicht verbrennt.

Tomaten und geschälte zwiebeln kleinschneiden und in den letzten 30 Minuten mitbraten.

Fertigen Braten auf eine Platte legen, zudecken und bis zum aufschneiden ruhen lassen.

Bratfond durch ein Sieb in einen Saucetopf gießen, Gemüse durchrühren, Sahne und Speisestärke verquirlen, hineinrühren und aufkochen. Die Sauce abschmecken.

Dazu serviert man Grüne Butter-Bohnen mit Petersilie und Salzkartoffeln, gebackene Tomaten und einen leichten Rotwein 😊😊

Gruß Olaf

Spaghetti mit Garneelen

Für 1-2 Portionen:

150 g Garneelen, bereit bratfertig ohne Panzer und Innereien

Olivenöl

1/8 L Weißwein

3-4 Knoblauchzehen

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1-2 EL saure Sahne

Spaghetti

Spaghetti kochen und etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, dann den in dünnen Scheiben geschnittenen Knoblauch und die Garneelen anbraten, mit dem Weißwein ablöschen und 1-2 Esslöffel Sahne dazu, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Das ganze unter die fertigen Spaghetti heben und mit einem Weiß- oder Rotwein genießen.

Frank empfiehlt sich noch einen Obstler als Nachtisch 😊😊😊😊

Gruß Olaf

Kartoffelgemüse:

1,1 Kg Kartoffeln

250 gr. Möhren

4 Schalotten

40 gr. Butter

400 ml Gemüsebrühe

200 gr. Schmand

4 Zweige Petersilie

2 Zweige Estragon

1 Bund Kerbel

4 EL Sahnemeerrettich (aus dem Glas)

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Möhren schälen und in ebenso große wüfel schneiden. Schalotten fein würfeln.

Butter in einen Topf erhitzen, Schalotten darin 2 Minuten bei mittlerer Hitze glasig dünsten.

Kartoffeln und Möhren dazugeben und weitere 2 Minuten dünsten..

Gemüsebrühe angießen, aufkochen und unter häufigen Rühren bei mittlerer Hitze 12 - 15 Minuten offen garen. Wenn nötig, nach und nach noch etwas Brühe dazugeben.

Am Ende der garzeit (es sollte noch etwas Flüssigkeit im Topf sein) den Schmand unterrühren.

Petersilie, Estragon und Kerbel fein hacken und untermischen. Sahnemeerrettich dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Tipp: Dazu passt auch Räucherforelle 😊

So nun viel Spaß beim nachkochen und die Empfehlung vom Obstlerbrandmeister Frank oder dem Braumeisterexperten Michael beachten 🚫🚫🚫



Gruß Olaf

😊 Der Herbst hat begonnen.

Michels Pilzpfanne

Zutaten: 150gr Speck fein geschnitten
100gr. Pfifferlinge, 100gr. Pilze gemischt,
100gr. Champi., 2 Zwiebeln geschnitten grob.
2 Putenschnitzel klein geschnitten, Butter zum
Braten, Beilage: Semmelknödel

Zubereitung: Als erstes Speck anbraten, dann Putenfleisch dazu, beides aus der Pfanne in einer Schale warmhalten. Dann Zwiebeln anbraten und schließlich die Pilze in die Pfanne geben. Das ganze mit einem halben Becher Sahne ablöschen und Speck und Pute dazugeben. Etwas Rahmsouffle dazugeben und ein Schuß Ketchup, Salz und Pfeffer nicht vergessen. Für Großen unter uns, ein Schuß Weißwein, am besten Weißburgunder von 2003/04. In der Pfanne servieren.
Mfg Michael

Herzhafter Kartoffelaufbau

Zutaten für 4 Personen:

650 g vorgekochte Kartoffeln
300g Broccoli
2 Tomaten
1 ELÖ Teutoburger Raps-Kernöl
200 g Schmelzkäse
2 Eier
100 ml Sahne
Salz
weißer Pfeffer
Muskat
Petersilie
Schnittlauch

Die vorgekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Broccoli putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden, die Tomaten achteln. Eine Auflaufform mit Raps-Kernöl austreichen, die Kartoffelscheiben und das Gemüse in die Form geben und gleichmäßig verteilen. Schmelzkäse mit Eiern und Sahne verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Kräuter fein hacken und zugeben. Die Sauce über das Gemüse gießen und bei 220 Grad im vorgeheizten Backofen 10-15 Minuten überbacken.

Dazu ein kühles Bier oder einen trockenen Rotwein, das ist fein!

Und es muss schmecken 😊😊

Gruß Olaf

Man leihe sich:

800g Rinderroulade (man kann aber auch Hühner- oder Putenfleisch verwenden)

1 große Zwiebel

2-3 Päckchen passierte Tomaten (was ist denn mit den Tomaten passiert?)

1 Stange Lauch, Wasser, Gemüsebrühe (also so ein Tütenzeug), Pfeffer

Salz, 2 Teelöffel Curry (ich bin sicher, wenn ich die Suppe mache ist es mehr. Die Art des Curry ist geschmacksbestimmend, also für die scharf-Fans eher die heiße Sorte nehmen...), Sojasoße, Essig (KEINEN BALSAMICO), Honig (gaaaanz wichtig!), Tabasco (erst recht wichtig)

1. Fleisch in kleine Streifen schneiden, anbraten. Zwiebel schälen, halbe Ringe schneiden, mit anbraten.
2. Den geputzten und in kleine Ringe geschnittenen Lauch dazu geben, noch ein bißchen anbraten lassen, dann mit den passierten Tomaten ablöschen.
3. Noch Wasser und Gemüsebrühe (das kann z.B: so'n Würfelzeugs der Firma M sein nein, nicht die mit den Eisenbahnen) dazu, bis Konsistenz suppig.
4. Würzen mit Salz, Pfeffer, Curry, Sojasoße, Essig, Honig (2 Esslöffel), Tabasco (je nach gewünschter Schärfe).
5. Mindestens eine Stunde köcheln lassen, besser zwei. Dann schon mal abschmecken, ggf. mit weiterem Curry oder Honig die Balance zwischen süß und scharf abstimmen.
6. Kurz vor dem Servieren kleingeschnittene Glasnudeln dazugeben (die Glasnudeln kurz in heißem Wasser "erweichen", dann geht das ganz einfach).
7. Aufessen. Weißbrot (Bagudingsda) hilft beim auftupfen der Reste im Teller, wenn keines da ist, geht auch ablecken.

Guten Appetit!

Gruß

Hans

Reitersuppe

1kg Hackfleisch

5 Zwiebeln

Salz, Pfeffer, Paprikapulver

2 Dosen Ochsenschwanzsuppe

beide leeren Dosen voll Wasser

1 Flasche Ketchup oder Chili-Soße

1 Tube Tomatenmark

1 kl. Dose Ananas

1 Glas Tomatenpaprika

1 gr. Dose Chamingons geschnitten

Samal Olek

Das Hackfleisch mit den gewürfelten Zwiebeln anbraten, Tomatenmark mit anschwitzen. Dann den Ketchup oder die Chili-Soße dazugeben. Dann die Ananas, Pilze, Tomatenpaprika und die Ochsenschwanzsuppe. Das ganze mit Wasser auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Die richtig Schärfe mit Sambal Olek nach Geschmack herstellen. die Suppe sollte nicht zu dünnflüssig sein, eventuell etwas einköcheln 😊

Viel Spaß beim nachkochen 😊

Am besten schmeckt ein kühles Blondes dazu 😎😊

Gruß Olaf

Heute gabs bei Muttern etwas leckeres Schellfisch mit Senfsosse.

Zutaten: -

einen Schellfisch oder grosses Stück Kabeljau (entschuppen und in Stücke schneiden)Kopf und Schwanz kommen bei uns in den Abfalleimer.

-1 Zwiebel, Lorbeerblatt, Pimentkörner, Pfeffer, Salz, brieuse Zucker, Möhre, Petersilienwurtz, Stange Lauch,

-Dijon Senf> seher wichtig, Butter, Kartoffeln, Mehl,

Die Kräuter und den Fisch mit Wasser in einen Topf geben Deckel drauf und nach dem Aufkochen langsam köcheln. Mindest 1Stunde, immer mal das Fichfleisch etwas mittels Gabel auf Weichigkeit prüfen. 🙄

In der Zwischenzeit die geschälten Kartoffeln kochen.

Ist der Fisch gar, je nach Sorte noch die Haut abziehen und entgräten, grosse und kleine Stücke entstehen nun selber. Den Fichsud durch ein grosses Sieb giessen. Nun mit Senf ein Glas fast alles in die Sosse, mit Zucker und Salz noch etwas abschmecken. Eine Mehlschwitze mit in die Sosse und aufkochen.

Sosse fertig, den Fisch mit in die Sosse geben und 20 Minuten ziehen lassen. Meine Mutter gibt noch gut ein 1/4 wenn nicht ein halbes Stück Butter zerlassen in die Sosse.

Die Kartoffeln mit Pertersilie überstreuen und servieren.

Vorsicht es können beim Essen noch hin und wieder kleine Gräten, aber bei diesen beiden Fischen sehr weing, auftauchen. 😊

Ein Hochgenuss ist das weisse feste Fleisch vom Schellfisch, leider auch nicht immer zu haben und hat seinen Preis!

Fisch sollte ja schwimmen, also kann ein Wein nach Belieben gereicht werden, was ich mir jedoch noch länger verkneifen muss! 😞

@Hans

schön geschrieben und hört sich sehr lecker an.

Gruss Frank

Buttermilchsuppe

für eine Person :

ca 300 g geschälte Kartoffeln
1-2 Becher reine Buttermilch
1 mittelgroße Dose grüne Brehbohnen.

Kartoffeln garkochen und stampfen. Beim stampfen nach und nach die Buttermilch zugeben. Nur soviel Buttermilch bis man eine sämige Suppe hat. Dann kommen die Bohnen rein und das ganze wird erhitzt. Auf keinen Fall kochen lassen, dann wird die Suppe dünn und schmeckt nicht mehr.

dazu Pfannkuchen.....

1 Ei
1 Tasse Mehl
1 Tasse Zucker
1Tasse Milch.

alles gut verrühren bis keine Klümpchen mehr da sind. Daraus dünne Pfannkuchen backen.

Guten Appetit!!

Gruß Olaf

Kürbisfleisch

Man nehme:

500 g Schweine-, oder Hähnchenfleisch
1 Kürbis
3 Paprikaschoten, grün, rot, gelb
1Bd. Frühlingszwiebel
1 Dose Kokosmilch
2-3 TL Currypaste hot
sambal olek
1 TL Rosmarin
1TL Thymian
1/2 Tomatenmark
Salz
Öl zum anbraten

Zubereitung:

Gemüse in Würfel schneiden, das Fleisch in Streifen. Dann das Fleisch mit den kleingeschnittenen Frühlingszwiebeln scharf anbraten. Das Tomatenmark mit anschwitzen und das Gemüse dazugeben. Mit 1/2 Liter Wasser ablöschen. Currypaste und nach Geschmack mit sambal olek und Salz würzen. Thymian und Rosmarin unterheben und das ganze ca. 25 Minuten kochen lassen bis Paprika und Kürbis weich gekocht sind. Dann die Kokosmilch unterheben und abschmecken mit sambal olek und Salz. Dazu wird Reis gereicht 😊

Gruß Olaf

Hier mal eines für Brunli

1000g gemahlene Mandeln
800g Zucker
200g Eiweiss
200g dunkle Blockschokolade
200g Puderzucker

Mandeln mit dem Zucker und dem Eiweiss mischen.
Die aufgelöste Schokolade zugeben, mischen und ebenso den Puderzucker zugeben.

Den Teig kühl stellen.

Den Marmortisch mit Zucker bestreuen und den Teig flach darauflegen.
Mit 10mm Hölzern auswallen.
Zuckern, rillen und ausstecken.

Den Resteteig zusammenkneten und das ganze von neuem machen, bis kein Krümel mehr übrig ist.

Wichtig: Die ausgestochenen Gebäcke über Nacht im Kühler lassen.
Bei 200 Grad 3 Minuten abflämmen.
Sobald die Brunli erkaltet sind lose im TK gefrieren.
Eine Stunde vor der Fressschlacht aus dem TK holen.

Gruss, Lothar

Bratapfel mit Quittenmus

Zutaten für 1 Person:

1 säuerlicher Apfel
10g Enzym-Ferment Getreide
15 g gemahlene Haselnüsse
1EL Orginal Kanne Brottrunk
2 TL Quittenmus
Zimt

Das Enzym-Ferment Getreide in einer Schüssel mit den gemahlene Haselnüssen und dem Brottrunk vermengen. Mit Quittenmus süßen und mit Zimt abschmecken. Apfel ausstechen, mit der Masse füllen und auf Backpapier setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 180-200 Grad 12-15 Minuten backen.

Man kann statt Quittenmus auch Rübekraut verwenden. 😊

Guten Appetit!

Gruß Olaf

😊 So jetzt gibts nochmal Das Montafoner Schnitzel das beim crash verloren gegangen ist.

Mann.bzw. Frau nehme: zwei,drei ,viele schöne Kalbsschnitzel natur, schön würzen mit Salz und Pfeffer,danach anbraten mit viel Gefühl auf beiden Seiten. Jetzt auf die eine Seite eine schöne Scheibe geräucherten Schinken legen und dann mehre Scheiben Montafoner Bergkäs auflegen und Deckel auf die Pfanne . Wenn der Käs zerlaufen ist auf den Teller. Dazu als Beilage Brägle(Bratkartoffeln) und Feldsalat. Für die Soßenfans: Frische Pfifferlinge mit Zwiebeln und Speck anbraten. Danach mit Sahne und Wasser ablöschen. Dunkle Bratensoße dazu mit 2-4Esl. Wein und abschmecken und ab zum Essen.

Viel Spaß.Mfg Michael 😊

Fasan mit Ananas, flambiert

1 jungen Fasan

1l Milch

Salz

200g Räucherspeck

100g Butter

1 Zwiebel

1 gelbe Rübe

einige Pfefferkörner

2 Tassen Fleischbrühe

1 Zitrone

Gartenkresse

1 Dose Ananas in Stücken

1/8l Wodka

Den bratfertigen Fasan 24 stunden in Milch legen, anschließend gut abtrocknen, salzen und Brust und Keulen mit dünnen Speckscheiben umwickeln. In Butter braten. Nach der Hälfte der Bratzeit die in Scheiben geschnitten Zwiebel, die gewürfelte Rübe sowie die Pfefferkörner dazugeben. Nach und nach mit Fleischbrühe auffüllen und gar schmoren. Den Fasan auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit Zitronenscheiben und gehackter Kresse garnieren. In einer Flambierpfanne Ananasstücke in etwas Butter erhitzen, über den Fasan verteilen, mit vorgewärmten Wodka übergießen und brennend servieren 😊

Den restlichen Wodka darf der Koch dann selbst vernichten falls das Flambieren missglücken sollte



Gruß Olaf

Rostbraten

4 Rostbraten vom Roastbeef a 150-180g

Salz, Pfeffer

40g Fett

4 Zwiebeln

nach bedarf Senf und Paprika

etwas Fleischbrühe

1TL Kapern

1-2 Gewürzgurken

1/8 l saure Sahne

1TL Mehl

Das in fingerdicke Scheiben geschnittene Fleisch gut klopfen, den Fettrand mehrmal leicht einschneiden, salzen, pfeffern (nach Wunsch auch mit Edelsüßpaprika und Senf würzen), im sehr heißem Fett (oder Öl) bei großer Hitze schnell auf beiden Seiten braun anbraten. Die Fleischstücke herausnehmen und in einer größeren Kasserolle warm stellen. Im Bratfett die gehackten Zwiebel hellbraun rösten und auf die Rostbraten geben. Ebenso fein geschnittene Gewürzgurken und Kapern. Den Bratsatz mit etwas Fleischbrühe aufgießen, loskochen und zum Fleisch geben. Zugedeckt ca. 1/2 Stunde gar schmoren. Man kann in die Bratensoße auch etwas saure Sahne , mit wenig Mehl und kaltem Waser gut verquirlt, dazugeben, einmal aufkochen, abschmecken und über die angerichteten Rostbraten gießen oder die Rostbraten darin gar schmoren lassen. Als Beilagen empfiehlt sich Kroketten und einen Bohnensalat 😊

Zur besseren Spülung natürlich einen Obstler aus Franks Keller 🤪🤪🤪

Wo ist denn dieser Lömmel Frank bloss wieder oder der Dampfgarhase 🤪🤪 Wolfgang 58 ist wohl auch unter den Glühweinstand geraten 🤪🤪🤪

Gruß Olaf

Hier das versprochene Rezept vom **rheinischen Sauerbraten mit Thüringer Klößen und Apfelrotkohl** 😊

Zutaten für 4-6 Personen:

2-2,5 kg fertig eingelegter Sauerbraten vom Fleischer des Vertrauens incl. Brühe

250g Sultaninen

Öl zum anbraten

Soßenbinder

Salz

2 Gläser Rotkohl

3-4 säuerliche Äpfel

3-4 Lorbeerblätter

5-10 Nelken

1-2 TL scharfen Senf (Löwensenf)

2-3 Mettenden

Salz und Pfeffer

2 Pakete Thüringer Klosmasse von Henglein

1 Stück Butter

2-3 Scheiben Butters-toast

1 großes Glas Apfelmus

Zubereitung:

Den Sauerbraten aus der Brühe nehmen und in einem Bräter scharf anbraten. Dann mit der Brühe aufgießen und ca. 2 Stunden bei mehrmaligen Umdrehen schmoren lassen.

In der Zwischenzeit wird der Apfelrotkohl zubereitet! Man schneidet die Äpfel, schält und entkernt sie und schneidet diese in kleine Stücke. Den Rotkohl in einen Topf mit Apfelstücken, Mettenden, Nelken, Lorbeerblättern, etwas Salz und Pfeffer zum kochen bringen. Wenn die Äpfel gut zerkocht sind kann man die Mettenden aus dem Topf nehmen und das ganze mit Senf und Salz abschmecken. Die Mettenden kann man noch zum Resteessen weiter verwenden. Das ganze warm stellen!

Die Toastscheiben in kleine Würfel mit einem Stück Butter in einer Pfanne goldbraun anrösten. Auf Seite stellen zum abkühlen!

Die Klosmasse aus der Verpackung in eine Schüssel geben. Salzwasser in einem großem Topf zum kochen bringen. Die Klöße formen und in Klosmitte einige geröstete Toastwürfel hineingeben und zu Ende formen. Die Klöße nun in das kochende Salzwasser geben und ca. 25 Minuten ziehen lassen.

Nun werden die 2 Stunden um sein, so dass man den Braten aus dem Bräter nehmen kann. Den Bratenfond nun durch ein Passiersieb in einen kleineren Topf geben. Sultaninen vorher mit Wasser aufkochen und dann zu der Soße geben. Das ganze noch mit Soßenbinder für dunkle Soßen oder mit angerührtem Mehl andicken, mit Salz abschmecken. Es entsteht ein süß-saurer Geschmack. Die Klöße dürften nun auch fertig sein, so dass man sie aus dem Wasser nehmen kann. Den Sauerbraten nun in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf einer Fleischplatte servieren. Soße

in ein Sauciere umfüllen, Apfelmus auf kleine Dessert-Glasschälchen anrichten, Rotkohl und Klöße jeweils in eine Schüssel geben und servieren. Das Apfelmus wird zum Sauerbraten gegessen und ist nicht als Nachspeise gedacht. Dafür habe ich eigens eine Rotweincreme gemacht. Dieses Rezept ist aber bereits in unserem Kochbuch vertreten, so dass ich dieses jetzt nicht noch mal aufführen muss.

Als Wein kann ich einen halbtrockenen Spätburgunder oder Dornfelder empfehlen 😊😊

Ich hoffe doch sehr dass dieses Rezept vom rheinischen Sauerbraten zum nachkochen anregt 😊

Wohl bekommts 😊

Gruß Olaf

Ungarischer Gulasch

Man nehme:

1- 1,5 Kg Rindergulasch
1- 1,5 Zwiebel
3-4 Paprikaschoten in rot, grün, gelb
Salz, Pfeffer
2 TL Rosenpaprikapulver
2-3 Lorbeerblätter
etwas Öl zum anbraten
ca. 1/2 l Wasser

so wird's gemacht:

Das Fleisch in einem Bräter scharf anbraten, die gewürfelten Zwiebel dazu geben und mit anschwitzen. Den Paprika geschnitten in Streifen dazu. Das ganze dann mit Wasser ablöschen. Das Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Lorbeerblätter in den Topf geben und das ganz im geschlossenen Topf ca. 2 Stunden schmoren lassen bis das Fleisch schön weich ist. dann abschmecken mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver und eventuell etwas mit Speisestärke andicken. Wenn die Soße nicht zu dünn ist, kann man auf das andicken verzichten. Dazu passen hervorragend Thüringer Klöße oder auch Salzkartoffeln. Und nicht zu vergessen den Obstler danach! 😊😊

Gruß Olaf

Punsch

- Eine Thermoskanne zu 2/3 mit Apfeltee (stark!) füllen
- Das andere Drittel mit Orangensaft auffüllen
- Je nach geschmack noch Zimt und/oder Nelken dazu

Fertig, je nach Menge ca. 5-10 min Aufwand.



[Edit:] Zitatzieharmonika entfernt 😊

Viele Grüße
Robin 😊

Ulla's armer Ritter:

Zutaten:

alte trockene Brotreste
2-3 Eier oder nach Wunsch
frisch gehacker schnittlauch
frisch gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer
etwas Öl oder Schmalz zum braten

so wird's gemacht:

Eier schlagen als wenn man Rührei machen wollte, das trockene Brot hineingeben und in der vorgeheizten Pfanne anbraten. Mit Schnittlauch und Petersilie bestreuen, wenden und wieder mit Schnittlauch und Petersilie bestreuen. Das ganze würzen mit Salz und Pfeffer und servieren. 😊

Dazu, weil ja noch Winter ist, gibt es dann von Wolfgang einen Glühwein 😊

Gruß Olaf

Mire's Bohnengemüse

Man nehme:

1 kg Brechbohnen aus der Tiefkühltruhe
Butter
2-3 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer

Die gefrorenen Brechbohnen in kochendem Salzwasser blanchieren. Dann mit etwas Butter und kleinzerhacktem Knoblauch in der Pfanne anschmoren, salzen und pfeffern. Einfach lecker!! 😊

Gruß Olaf

PS: Mire' ist die zukünftige Schwiegertochter von Ulla 😊

Bauerntopf

Zutaten:

500g Rinderhack
3 große Zwiebel
2-3 Knoblauchzehen
1 kg festkochende Kartoffeln
6 Paprikaschoten

1 Tube Tomatenmark
2 TL Paprikapulver
1 TL Thymian
Salz, Pfeffer
1/4l Wasser

Zubereitung:

Das Rinderhack mit gehacktem Knoblauch und gewürfelten Zwiebel anbraten. Das Tomatenmark ein wenig mit anschwitzen und mit Wasser etwas ablöschen. Die Paprika in schmale Streifen schneiden und hinzugeben. Dann die geschälten und in Würfel geschnittenen Kartoffeln dazugeben. Paprikapulver, Thymian, Salz und Pfeffer dazu. Das ganze kochen bis die Kartoffeln gar sind, so ca. 20-25 Minuten. Das ganze sollte nun eine Breiähnliche Konsistenz haben, aber nicht zu feste sein. Eventuell noch etwas Wasser begeben. Alles noch mal abschmecken und servieren 😊

Gruß Olaf

Falscher Hase (oder Ofenpitty 🍗)

Zutaten für 4-6 Personen:

1 kg Hackfleisch halb und halb
1 Zwiebel
1 Ei
1 altbackenes Brötchen
Milch
2 hartgekochte Eier
3 EL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer
Senf
Butter

Das Brötchen in etwas Milch einweichen lassen. Die Zwiebel schälen, würfeln und in einem Topf glasig dünsten.

Hackfleisch, Zwiebelwürfel, Ei, eingeweichtes Brötchen (alternativ kann man auch Paniermehl verwenden) und die gehackte Petersilie in einer großen Schüssel miteinander vermengen. Die Hackmasse mit reichlich Salz und Pfeffer, sowie etwas Senf abschmecken. Nur nach Gefühl würzen, macht keinen Sinn und der Falsche Hase schmeckt entweder zu fad oder ist hoffnungslos versalzen.

Aus dem Hackfleisch einen relativ flachen Fladen mit einer Mulde in der Mitte formen. Dort die beiden hartgekochten und geschälten Eier platzieren und zuklappen. Alles vorsichtig zu einem rundlichen Hack**klumpen** formen.

Auf ein Backblech legen und den falschen Pitty in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei 180°C sollte der Braten ungefähr 50-60 Minuten benötigen, bis er gar ist. Wenn Ihr möchtet, könnt Ihr die Temperatur gegen Ende der Backzeit noch einmal aufdrehen, damit der Hackbraten eine knusprige Kruste bekommt.

Als Beilage sollten gekochte Kartoffeln und die Brechbohnen von weiter oben gut passen. Dazu noch ein kühles Flens und das Nickerchen nach dem Essen wird doppelt schön 😊

Gruß Arnold

Hasenbraten mit Kartoffelklössen und Rosenkohl

Zutaten:

1 Frischer Hase
200 g Durchwachsener Speck
50 g Butter
1 Zwiebel
1 Karotte
Rosmarin
2 Lorbeerblätter
10 Wacholderbeeren zerstoßen
Pfeffer
Salz
150 g Saure Sahne
5 El. Schlagsahne
1/4 l Heißes Wasser
Weizenmehl zum Binden

KARTOFFELKLÖSSE

500 g Kartoffeln
1 Ei
100 g Weizenmehl

ROSENKOHL

750 g Rosenkohl
50 g Butter
1 Ei
5 El. Paniermehl

ALS BEILAGE

Birnen gekocht und halbiert
Preiselbeeren

Zubereitung:

Den abgezogenen Hasen mit einem scharfen Messer bzw. einer Geflügelschere zerteilen, das Fleisch unter fließendem kaltem Wasser abwaschen, trockentupfen. Vorsichtig die Haut abziehen und das Fleisch mit Pfeffer, Salz, Rosmarin und Wacholderbeeren würzen und in einen mit Speckscheiben ausgelegten Bräter legen. Das Fleisch mit Speckscheiben abdecken, eine geachtelte Zwiebel, die geschnittene Karotte und Butter in kleinen Stücken dazugeben. Den Bräter ohne Deckel in einem auf 250 °C vorgeheizten Backofen stellen (Gesamtgarzeit ca. 2 Stunden). Nach etwa einer Stunde den Ofen auf 150 °C herunterstellen und das Fleisch nach und nach mit heißem Wasser ablöschen, Deckel auf den Bräter setzen. Etwa 20 Minuten vor dem Servieren die saure Sahne mit der Schlagsahne verrühren und den Braten damit begießen. Etwa 10 Minuten später das gare Fleisch herausnehmen, auf einer vorgewärmten Platte warmstellen. Den Bratenfond durch ein Sieb in einen Topf geben und auf dem Herd köcheln lassen. Etwas Weizenmehl mit kaltem Wasser verrühren und damit die Sose binden. Etwa 45 Minuten vor dem Servieren die geschälten Kartoffeln mit Salz garkochen, abgießen und das Wasser auffangen. Die Kartoffeln pürieren, Ei und Weizenmehl unterrühren. Die zähe Masse sofort mit den Händen zu Klösschen formen und in dem Kartoffelwasser köcheln lassen bis sie oben schwimmen. Den Rosenkohl putzen, am Strunk sternförmig einritzen und in etwas Salzwasser bissfest kochen. Dann Butter in einer Pfanne zerlassen, mit Paniermehl bräunen lassen und vor dem Servieren

über den angerichteten Rosenkohl giessen. Alles zusammen mit halbierten und gekochten Birnen und Preiselbeeren servieren.

Guten Appetit 😊

Gruß Arnold

😊 So heute schon mal ein Vorgriff auf den Sommer für Naschkatzen. 😊

Mann nennt es Granite.

Zutaten: 2 Tassen Wasser, 1 Tassen Zucker, 1/2 Tasse frisch gepresster Zitronensaft, 2-3 TL abgeriebene Zitronenschale.

Zubereitung: Das Wasser mit dem Zucker aufkochen und bei kleiner Hitze 5 Minuten köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Abkühlen lassen und Saft und Schale dazu. In eine Metallschale füllen und ins Gefrierfach gefrieren lassen, dann mit einem Löffel oder Messer dünne Späne abziehen und in gekühlten Gläsern mit einem Blatt Minze servieren.

Leute der Frühling kommt.....mit Ostern

Mfg Michael 😊