

Melanzane alla Parmigiana

Des gheard eine:

2-3 Auberginen
Gnuag Soiz
Sonnenblume- oder Maiskeimöl
1 groasse Dosn ganze Tomaten
1 roade groasse Zwiefe
1-2 Knoffezechan
1-2 Lorbeerbladdl
Olivenöl
1 Bund Basilikum
1 Tealeffe Zucka
Soiz
Pfeffa
1 My gmoana Zimd
1 Mozzarella
Gnuag fein grimma Parmesan
Butterfloggn



Earscht de Auberginen in 1,5 bis 2 cm dicke Scheim schneidn. Gscheid eisozn und a hoibe Stund drenzn (Saft ziang lossn), damid des Bittere aussagehd.

Danoch de Scheim mit Papierdiache abtupfn und in Sonnenbleame- oder Maiskeimöl knusprig goldbraun frittieren. Dearf in der Pfann ruhig 1-2 cm Öl stehnd, damids gscheid frittieren. Danoch de Scheim auf Kuchepapier abtropfn lossn.

De Zwiefe in gloane Wierarfe schnein, den Knoblauch pressen und as Basilikum grob haggga. De Zwiefe in a bissertl Olivenöl glosig angeh lossn. Dann den Knoffe dazu, bissertl midageh lossn, aber ned braun wern lossn. De Tomaten in der Dosn mit am Messer gloaschneidn und dazugem. Ma ka a Glaserl Weiß- oder Rotwejn dazugem und de Lorbeerbladdl. Soizn, pfeffern, eventuell a My Zimd dazugem, a Messerspitzn war scho zfuí. Dann de Tomatensoß 20 Minutn eikechn lossn. Dann an gloa gschnidnds Basilikum dazugem.

Iaz a Auflaufform mit a bissertl Olivenöl oder Butter eistreacha, erste Schicht frittierte Auberginen einelegn, dann Tomatensoß drauf verteilen, bissertl gloa schnittenen Mozzarella und gnuag griem Parmesan drüberstrah, dann wieder Auberginenscheim, Tomatensoß, Mozzarella und Parmesan drüber, 3-4 Schichtn eigschichd hand.

Butterfloggn drüber und bei 180 bis 200 Grad Celisus im Ofen 20-30 Minutn bocha, bis der Parmesan obn drauf knusprig goldbraun is.

Bissal rostn lossn, dann Quadrate aussaschneidn, arichten, bissertl guads Olivenöl drübertrepfen und mit grob gshnittenen Basilikum bstran. Buon appetito...

Jambalaya

Zutaten für 6-8 Portionen:

200 g-300 g Chorizo, wir mögen gerne mehr (special ingredience)
1 großes Hähnchenbrustfilet
1 EL Olivenöl
16-20 Garnelen, gerne aus der Tiefkühltruhe, am besten entdarmt und ungeschält
1 grobe rote Zwiebel
1 grüne Paprikaschote
2 Stangen Staudensellerie
2 Knoblauchzehen
½ TL Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL Oregano
2 TL Paprikapulver, rosenscharf
1 TL geräuchertes Paprikapulver
1 TL getrockneter Thymian
1 TL Cayenne
2-3 Eßlöffel Tomatenmark
1 TL schwarze Pfefferkörner, gemörsert
300 g - 400 g Langkorn-Reis
0,7 l Hühner- oder Gemüsebrühe
2 Lorbeerblätter
3-4 Stängel frische Korianderkraut
3-4 Frühlingszwiebeln
Salz



Die Haut der Chorizowurst abziehen, Wurst in 2 cm große Würfel schneiden,. Gerne hier etwas mehr Wurst, Joe freut sich immer so, wenn er ein Stückchen knusprige, würzige Wurst auf seinem Löffel hat ;-). Hähnchenbrustfilet in 2-3 cm große Würfel schneiden. In etwas Olivenöl die Wurst knusprig braten, aus der Pfanne nehmen, in dem würzigen Restöl das Hähnchen leicht braun anbraten und herausnehmen. Anschließend die Garnelen in der Schale angehen lassen, bis sie rötlich schimmern und herausnehmen.

Jetzt in dem Restöl, eventuell ein bisschen mehr Olivenöl zugeben, die Zwiebeln, den gewürfelten Staudensellerie angehen lassen. Den Knoblauch und die in Würfel geschnittenen Paprika angehen lassen. Jetzt das Tomatenmark, Hähnchen und die Gewürze hinzufügen. Alles leicht angehen lassen, bis die Gewürze duften und schließlich den Reis dazugeben. Alles unter Rühren wie bei einem Risotto leicht anbraten und schließlich mit der Brühe aufgießen. Leicht auf mittlerer Hitze 20-25 Minuten unter mehrmaligen Rühren leicht köcheln lassen, bis der Reis fast gar ist.

Nun knusprige Chorizo und Garnelen hinzugeben und noch einmal 5-10 min köcheln lassen. Koriander klein schneiden. Das Jambalaya auf einen Teller arrangieren und mit Koriander bestreuen. Regalez vous - que appeveces - simply enjoy.

Inspiriert von: <https://www.spiegel.de/stil/rezept-fuer-jambalaya-a-223992d4-2090-4947-94d4-9c086e1f0924?foolid=IWAR2RMRSEVWZj-rdJFrGoYMxkPgMCWec2lmb5Eabfhydh16WtmzLg04mmuqu>

Texas Jailhouse Chili

Zutaten für 8 Portionen:

200 g Schalotten
100 g Räucherwammerl
4 Knoblauchzehen
1500 Rinderhackfleisch
Salz und Pfeffer
Zucker
Chilipulver
3 EL Oregano, gerebelt
3 EL Estragon, getrocknet
3 TL Kreuzkümmel, gemahlen
1 EL Worcestersauce
½ l dunkles Bier
2 EL Petersilie, gehackt
1 EL Weißweinessig
150 gr Tomatenmark
500 g Tomaten, geschält, aus der Dose
500 g Kidneybohnen
500 g Chilibohnen
100 g Zartbitterschokolade
1 Chilischote
150 ml Espresso
150 ml Barbecuesauce
2 EL Gemüsebrühe



Musste dieses Rezept unverändert posten. Koche es seit Jahren immer wieder und gibt ein dunkles, würziges Chili, das nach mehr schmeckt, ned so des scharfe, tomatige Chili, das es oft gibt. Habe nichts hinzugefügt, einfach guad, so wias is. Rezept gibt 6 Portionen an, sind aber locker 8 bis 10 ;-). Michi hat es mal auf 30 Personen für ne Geburtstagsparty hochgerechnet, und hat dann als Hackfleisch tütenweise ausm Edeka hoamdrogn ;-). Aber aufgewarnt schmeckets nu besser.

Schalotten schälen, grob hacken. Knoblauchzehen ebenfalls grob hacken. Bauchspeck würfeln und in einem großen Topf kross auslassen. Falls nötig, noch etwas Fett zugeben und darin Schalotten und Knoblauch anschwitzen. Hackfleisch zugeben und anbraten, bis es trocken ist (kein Wasser mehr im Topf). Dabei schon mal mit Salz, Pfeffer und etwas Chilipulver würzen.

Mit dem Schwarzbier ablöschen und nach und nach alle Zutaten zugeben, zuerst die Gewürze und das Tomatenmark, dann die Tomaten, Bohnen (jeweils mit Saft), die in feine Ringe geschnittenen Chilischoten, und zum Schluss die Schokolade und den Espresso.

Mindestens eine Stunde kochen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. am besten am Tag vorher zubereiten und heiß machen. Vorsicht: Chilipulver ist gleich scharf, frische Schoten erst am nächsten Tag!

Nach belieben mit Salz, Pfeffer, Zucker, Kreuzkümmel und Chilipulver nachwürzen.

Bier, Kaffee und Schokolade geben hier das gewisse Etwas. Den typischen "Chili-Geschmack" macht der Kreuzkümmel, ohne geht es also nicht.

Von: <https://www.chefkoch.de/rezepte/1526541257931074/Coffee-Chili-a-la-Jailhouse.html>

Finnische Korvapuusti

Hefeteig ("Pullataikina"):

500 ml Milch
1 Würfel Frischehefe (50g)
180g Zucker
1-2 TL Salz
1-2 TL Kardamom
1 Ei
200 g Butter
ca. 1 kg Weizenmehl (Erst etwas weniger,
dann immer mehr dazugeben, bis der Teig
nicht mehr klebt)

Füllung/Dekoration:

Butter
Zimt
Zucker (auch zur Abwechslung
Farinzucker möglich)
1 Ei
Hagelzucker/normaler Zucker

Bei 225° C (Umluft 205°C) etwa 8-12 min
(je nach Größe der Zimtschnecken).

1. Milch in einem Topf aufwärmen. Dann die Hefe mit der lauwarmen Milch in eine Schüssel geben. Die Milch darf nicht zu heiß sein, weil die Hefe sehr empfindlich ist. Dann werden Zucker, Salz, Kardamom und das Ei hinzugeben und alle Zutaten gut vermischt. Die Hälfte des Mehls dazugeben und das Ganze zu einem weichen Teig verkneten. Die Butter in einem Topf schmelzen und in den Teig mischen. Dann den Rest des Mehls hinzugeben (die benötigte Mehlmenge kann variieren, also am besten am Ende immer nur ein wenig dazugeben) und mit der Hand die Masse kneten. Der Teig ist fertig, wenn er noch weich ist, jedoch nicht mehr an den Händen kleben bleibt. Die Schüssel mit dem Teig jetzt mit einem Küchentuch abdecken, an einen warmen Ort (ohne Zug) stellen und ca. 30 min. aufgehen lassen (bis der Teig sein Volumen ungefähr verdoppelt hat).
2. Die Arbeitsfläche muss am Anfang mit Mehl bestäubt werden. Der Teig kann jetzt nochmal durchgeknetet und dann portionsweise mit einem Nudelholz ausgerollt (ca. 1 cm dick) werden. So verbleiben keine Bläschen im Teig. Dies kann auch in mehreren Schritten erfolgen (z.B. erst nur die 1/2 vom Teig). Etwas zimmerwarme Butter auf dem Teig mit einem Messer verteilen und mit Zimtzucker bestreuen. Der Teig wird zu eine Rolle aufgerollt.
3. Die Teigrolle mit der unscharfen Seite eines normalen Messers in Stücke (traditionell Dreiecke) schneiden. Die Spitze des Dreiecks nach oben richten und in der Mitte mit einem Finger eindrücken. Natürlich können die Teigstückchen auch beliebig anders geformt werden.
4. Die Korvapuusti auf ein Backblech mit Backpapier stellen und nochmal ca. 15 min unter einem Küchentuch aufgehen lassen. Anschließend mit dem gerührten Ei bestreichen. Danach mit Hagelzucker/normalem Zucker bestreuen und bei 225° C etwa 10-15 min. backen, bis die Korvapuusti eine goldbraune Farbe bekommen haben. Vorsicht, die Korvapuusti verbrennen schnell! Am besten schmecken die finnischen Korvapuusti ganz warm und frisch mit einem Glas kalter Milch oder Kakao!

Gefunden auf: <https://kalevalaspirit.de/blog/rezept-die-traditionellen-korvapuusti/>



Griechisches Souflaki

1 Schweinefilet
2-3 Stengel frischer Thymian
Olivenöl
1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer

Rotschalige Kartoffeln oder Drillinge
1 Knoblauchzehe
Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 TL geräuchertes Paprikapulver

1 Salatgurke
2 Becher griechischen Joghurt
2-3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 EL milden Weißweinessig
u. B. Dill, Petersilie, Minze

Gestern gab's Schweinefilet Souflaki, mit Rosmarinkartoffeln Tzaziki und Bohnen.

Schweinefilet in 3-4 cm dicke Scheiben schneiden, aufstellen und die Schnittfläche mit dem Handballen flach drücken. frischen Thymian abzupfen, mit Oregano, bissel Salz, Pfeffer, 1-2 Knoblauchzehen gepresst, Olivenöl und den Saft und etwas Zesten einer Zitrone hinzufügen und marinieren lassen. 2-3 Stunden oder über Nacht, geht aber auch ne halbe Stunde.
Rosmarinkartoffeln.

Kleine Drillinge oder rotschalige, gelbfleischige Kartoffeln längs vierteln, Rosmarin klein hacken, dazugeben, 1 TL geräuchertes Paprikapulver, gepresste Knoblauchzehe, Olivenöl, Pfeffer, Salz und eventuell etwas Chili-Flocken hinzugeben. In einer Auflaufform oder auf dem Blech bei 200 Grad unter- und Oberhitze goldbraun knusprig backen.

Tzaziki

Eine Salatgurke grob raffeln, gut einsalzen und ziehen lassen. Danach gut ausdrücken, zu zwei Becher griechischen Joghurt (10% Fett, the real stuff) hinzufügen. 1-2 Knoblauchzehen dazupressen, 2-3 EL extra vergine Olivenöl, 1 EL milden Weißweinessig hinzufügen, eventuell Dill, Petersilie oder auch mal frische Minze dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Souflaki

Mariniertes Fleisch auf dem Grill oder in der Pfanne auf beiden Seiten scharf anbraten. Außen knusprig, innen zart rosa.

And here the cooking music, that goes with it. So much to learn, ;-):

<https://www.youtube.com/watch?v=2AzpHVLWFUM>



Bayrisches Rehragout

1,5 kg Rehfleisch zum Schmoren
100 gr geräuchertes Wammerl
2 Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch
2 Karotten
2 Stangen Staudensellerie
3 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
3 EL Butterschmalz
1 EL Weizenmehl
250 ml Rotwein
400 ml Wildfond
1 Blatt Lorbeer
1-2 Gewürznelken
1-2 Pimentkörner
2 Wacholderbeeren
1 Messerspitze Zimt
2 EL Preiselbeeren (Glas)
Orangenzesten



Das Rehfleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Möhren und Sellerie waschen, putzen, die Möhren schälen und klein würfeln. Wammerl in Würfel schneiden. Thymian und Rosmarin waschen, trocken schütteln, die Blättchen bzw. Nadeln von den Stielen zupfen und hacken.

Das Öl in einem Schmortopf erhitzen und das Rehfleisch und Wammerl darin rundherum scharf anbraten. Zwiebeln, Knoblauch, Speck und Tomatenmark dazugeben, das Mehl darüberstäuben und mitrösten. Möhre und Sellerie unterrühren, mit Rotwein ablöschen und kurz einköcheln lassen. Wildfond, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Thymian und Rosmarin dazugeben, alles aufkochen und abgedeckt 1 Stunde bei niedriger bis mittlerer Temperatur köcheln lassen.

Die Preiselbeeren in die Soße rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Bandnudeln, Semmelknödeln, Kartoffelklößen oder Herzoginnenkartoffeln servieren.

Dieser herrlich aromatische Schmortopf lässt sich gut im Voraus zubereiten und schmeckt am nächsten Tag sogar noch besser.

Gefunden auf: <https://www.rewe.de/rezepte/rehragout/>

Lachsquiche

Knetteig:

200 g Weizenmehl
1 Msp. Backpulver
1 Pr. Salz
125 g weiche Butter
1 Ei
1 EL kaltes Wasser

Füllung:

750 g Lauch oder 500 g Brokkoli
150 g geräucherter Lachs
100 g geriebener Käse, mittelalter Gouda
oder Cheddar

Guss:

2 Eier
300 g Crème fraîche
1 EL Meeretich (aus dem Glas)
1 TL Speisestärke
Salz
Gemahlener Pfeffer
Muskatnuss (n.B.)

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C
Backzeit: etwa 25 Min.



Heute mal was für unsere pescovegetarischen Freunde. Hab die Quiche schon mehrmals gemacht, für die Familie und Freunde. Schmeckt mit Lauch genauso gut wie mit Brokkoli. Meine Mama ist in der Nacht zum Kühlschrank geschlichen und hat das letzte Stück, das als Left-Over für Joe gedacht war, genüsslich verputzt. Best compliment ever ;-).

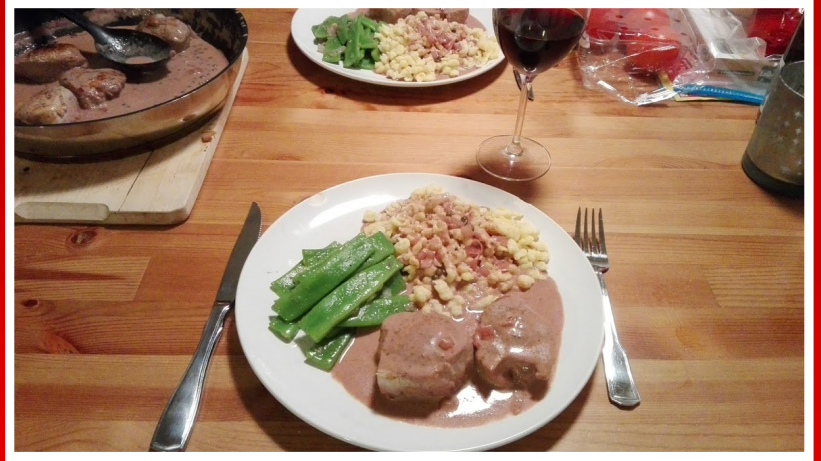
Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst f niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Etwas Teig abnehmen, dünn ausrollen und daraus 5-6 Fische, am besten mit Hilfe einer Schablone, ausschneiden. Übrigen Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 38 x 32 cm) ausrollen, Backschale damit auslegen. Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Fische auf ein Stück Backpapier legen. Beides zusammen auf dem Rost in den Backofen schieben.

Brokkoli putzen, in kleine Röschen teilen, 4 Min. in kochendem Wasser blanchieren, gut abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Oder Lauch in Ringe schneiden und in etwas Öl oder Buttschmalz glasig weich dünsten. Lachs dekorativ auflegen, mit Käse bestreuen.

Alle Zutaten miteinander verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf der Quiche verteilen. Die Backschale auf dem Rost auf unterster Einschubleiste in den Backofen schieben. Nach dem Backen die Fische auf die Quiche legen, 10 Min. ruhen lassen, heiß servieren.

Flambiertes Rindersteak

2-3 Scheiben Rinderlende oder 3-6 scheiben Schweinefilet
2 Gläser trockener Rotwein
2 Becher süße Sahne
Butterschmalz
1-2 Stampferl Cognac
2 Becher süße Sahne
2-3 EL eingelegter grüner Pfeffer
1 EL Delikatesssenf mittelscharf
1 EL Paprikapulver edelsüß
1 TL Bratensobepulver
1 TL Speisestärke aufgelöst in kaltem Wasser



Heute will ich mit Euch das Geheimrezept von meinem Papa teilen, dass uns über all die Jahre von meinem Papa an Weihnachten oder Sylvester serviert wurde. Ich mache es immer wieder gerne, denn es gibt einem das Gefühl von Geborgenheit und Liebe und versetzt einen in die schönen, unbeschwernten Jahre der Kindheit und Jugend. Habe heute mit meiner Schwester telefoniert, die das Rezept über die Jahre gerettet hat und es wieder mit mir geteilt hat.

Man kocht den trockenen Rotwein auf die Hälfte ein, gibt Paprikapulver, Senf und Bratensobepulver (hier nur ganz sparsam, 1 TL ist genug, soll nicht rausschmecken) und gibt dann die Sahne dazu. Wein und Sahne in gleichen Anteilen, lieber etwas mehr, denn die Sauce ist ein Traum.

Etwas einkochen lassen und dann die in einer kleinen Espressotasse mit einer Gabel zerdrückten grünen Pfefferkörner hinzufügen. Leicht weiterköcheln lassen. In kaltem Wasser aufgelöste Speisestärke zugeben und einige Minuten kochen lassen.

Die Rinderlenden, 2-3 cm dick, etwas salzen und pfeffern und in Butterschmalz scharf von breiden Seiten anbraten. Cognac dazugeben und in der Pfanne flambieren. Dann in Aluminiumfolie einpacken und bei 70 Grad im Ofen etwas nachziehen lassen (vielleicht 5-10 min).

Anschließend die Lenden eventuell halbieren und in der Sauce noch 5 min ziehen lassen.

Dazu einfach luftiges in Scheiben geschnittenes Baguette und sautiertes Gemüse reichen (Bohnen, Brokkoli oder Erbsen).

Die Teller vorwärmen, Lende mit Sauce, grünem Pfeffer und Gemüse servieren und die himmlische Sauce mit dem Brot auftunken.

Soulfoud from my Dad. Miss you.

Chorizo Paprika Tortilla

500 Gramm Kartoffeln
1 Zwiebel
2 rote Paprikas
2 EL Olivenöl
5 Eier
Salz
Pfeffer (frisch gemahlen)
Muskatnuss
2EL Ajvar (Paprikapaste)
80 Gramm Chorizo, gerne mehr in
Würfelchen geschnitten
½ Bund glatte Petersilie
100 g geriebenen Manchego (n.B.)

3-4 Tomaten
½ Bund glatte Petersilie
Zwiebeln
Weißweinessig
Olivenöl
Salz
Pfeffer



Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, abspülen und auf einem Gemüsehobel in sehr feine Scheiben hobeln. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Paprika vierteln, weiße Kerne und Trennwände entfernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Das Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, die Chorizowürfelchen knusprig braten und herausnehmen. Die Kartoffeln im Chorizofett etwa 5 Minuten braten, dann Zwiebel und Paprika dazugeben und weitere 5 Minuten braten, die Kartoffeln sollten fast gar sein.

Die Eier verschlagen und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Ajvar würzen. Die Wurst und die Eiermasse, n.B. mit dem geriebenen Manchego mit in die Pfanne geben. Den Deckel auf die Pfanne legen und die Tortilla etwa 15 Minuten bei kleiner Hitze stocken lassen.

Die Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Die Tortilla auf einen Teller oder Deckel stürzen und gewendet wieder in die Pfanne geben. Nochmal 5 min backen lassen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Dazu passt ein frischer grüner Salat mit einem Dressing aus süßer Sahne, Zucker, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwas milden Weißweinessig.

Oder ein frischer Tomatensalat, mit leicht grünen und roten Tomaten in Spalten, mit Petersilie und fein gehobelten Zwiebelscheiben. Einfach angemacht mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und viel gehackter Petersilie. Bei Tomatensalat gebe ich gerne etwas Wasser zum Dressing, damit er schön saftig ist. Der Tomatensalat von meiner Mama ist der Beste ;-). Jugenderinnerung.

Que aproveces – viva Espana.

Tagliatelle con polpette in sugo di pomodoro

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
7 EL Olivenöl
1 kleine getrocknete Chilischote
1 grobe Dose Tomaten
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker
400 g Tagliatelle (mit rauer Oberfläche,
durch eine Bronzeform gepresst)
20 g Kapern
400 gemischtes Hackfleisch
45 g geriebener Pecorino
1 Eiigelb
Muskatnuss
1 EL Thymian
1 EL Oregano
20 g Semmelbrösel
300 g Zucchini
1 gelbe Paprikaschote
1 EL Fenchelsaat
3 Stiele Basilikum
Geraffeltes und geriebener Parmesan



Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen, würfeln. 3 EL Öl im Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Die Chili und die Tomaten hinzufügen, alles bei schwacher Hitze ca 20 Minuten einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Eventuell eine ganz kleine Prise Zimt hinzufügen.

Kapern hachen, Hackfleisch mit Kapern, 30 gr Käse Eiigelb, Brösel, Salz u, Pfeffer, Muskatnuss, Oregano und Thymian verkneten. Mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen und ca 10 Minuten kalt stellen.

Zucchini putzen und fein würfeln. Die Paprika putzen, vierteln, entkernen und würfeln. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Gemüse und Fenchelsaat darin bei starker Hitze 3 Minuten braten. Anschließend salzen und zur Tomatensauce geben.

Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen, Hackbällchen darin braten und zur Sauce geben. Die Nudeln in reichlich gesalzenem Wasser al dente kochen. Dann abgießen und abtropfen lassen. 150 ml Nudelwasser auffangen. Basilikum abzupfen und klein schneiden. Sauce, Nudeln und 100 ml Nudelwasser in einer Pfanne mischen und erhitzen. Mit Basilikum, Parmesan bestreuen und einen Spritzer Olivenöl darüber geben.

Buon appetito, Joe simply loves meat balls ;-).

Found at: Mit Liebe Magazin von Edeka, dedition March/April 2021

Schwäbischer Kartoffelsalat

1 Zwiebel
500 g festkochende Kartoffeln
125 ml stark gewürzte Rinder- oder Gemüsebrühe
2-3 Spritzer Maggi (ja, Maggi, live on the wild side, ok, es ist keine Sojasauce, Worcestersauce, Thai Fish Sauce oder Garum, einfach Maggi ;-))
1 TL mittelscharfen Senf (n.B.)
3-4 EL Sonnenblumen- oder Maiskeimöl
1-2 EL Weißwein- oder Obstessig
Salz
Pfeffer
2-3 Stängel Petersilie, gehackt
Eventuell eine dünn gehobelte, eingesalzene und ausgedrückte Gurke oder fein geschnittenen Endiviensalat



Zubereitung

Heute wollte ich mal mit Euch mein jahrelanges Geheimrezept für schwäbischen Kartoffelsalat teilen. Macht keiner gerne, wer schält schon gerne 2 kg kochenheiße Kartoffeln für eine Party, aber war immer der Hit ;-).

Bei den Kartoffeln kann man alle Arten von festkochenden Kartoffeln verwenden, Bamberger Hörnchen oder die französischen mit der roten Schale sind sehr lecker, aber beim Schälen die Hölle. Wieso kann meine Mama, ohne mit der Wimper zu zucken, die heißen Kartoffeln anfassen und schälen, während ich immer aufheule? Einfach eine andere Generation, nicht so wimpy wie wir aus den 70ern ;-).

Die Kartoffeln ca. 20 min kochen, mit der Gabel testen, ob sie durch sind. Dann heiß schälen, durch eine Kartoffelharfe drücken, wenn ihr die von der Mama habt, oder mit einem Messer in dünne Scheiben schneiden. Eine Zwiebel in kleine Würfel schneiden, dazugeben und anschließend eine heiße Rinder- oder Gemüsebrühe anrühren. Gut überwürzen und ja, alter Härethiker, hier gut 2-3 Spritzer Maggi und eventuell einen TL mittelscharfen Senf dazugeben. Wat mut dat mut ;-). Die Brühe über die Kartoffeln und die Zwiebeln geben, vorsichtig leicht untermischen und mit einem Küchentuch abdecken. Ca. 30 min oder länger ziehen lassen.

Anschließend das Öl und den Essig und die grob gehackte Petersilie dazugeben. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Beim Durchrühren muss der Kartoffelsalat schwätze, also genug Flüssigkeit haben. Wenn er zu flüssig ist, gut durchmischen, dadurch wird er dicker und schwätzt ;-).

An Quade – enjoy ;-).

PS: Schnitzelrezept kommt, einfach dazudenken ;-).

Cesar Salad

2 Hühnerbrüste
5 EL Teriyaki Sauce#
1 TL Kartoffelstärke
Geröstete Sesamsamen
Olivenöl
6 Salatherzen
100 g Parmesan
8 Scheiben Weißbrot
4 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen mit Schale
60 ml Olivenöl
60 ml Maiskeimöl
1/2 Knoblauchzehe
3 Sardellen
2 Zitronen
2 Eidotter



Heute teile ich mit Euch meinen Lieblingssalat, den Joe so liebt: Cesar Salad, kommt ursprünglich aus Mexiko, glaub ich, ist etwas aufwendig, aber lohnt sich jedes mal. Que approveces ;-).

Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Brot in 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Mit Olivenöl beträufeln. Knoblauchzehen zerdrücken. Alles auf ein Blech geben. Für ca. 10 Minuten backen, bis die Croûtons knusprig braun sind.

Einen kleinen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Eier für 2 Minuten kochen, danach kalt abschrecken. Dotter mit dem Öl, fein gehackter Knoblauchzehe, zerdrückter Sardelle, und Zitronensaft mit dem Zauberstab hochziehen.

Hühnerbrust mit Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Sesam und Stärke marinieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Hühnerbrust von allen Seiten braten, bis sie gut durch ist. Danach in dünne Scheiben schneiden und in gerösteten Sesamsamen wälzen.

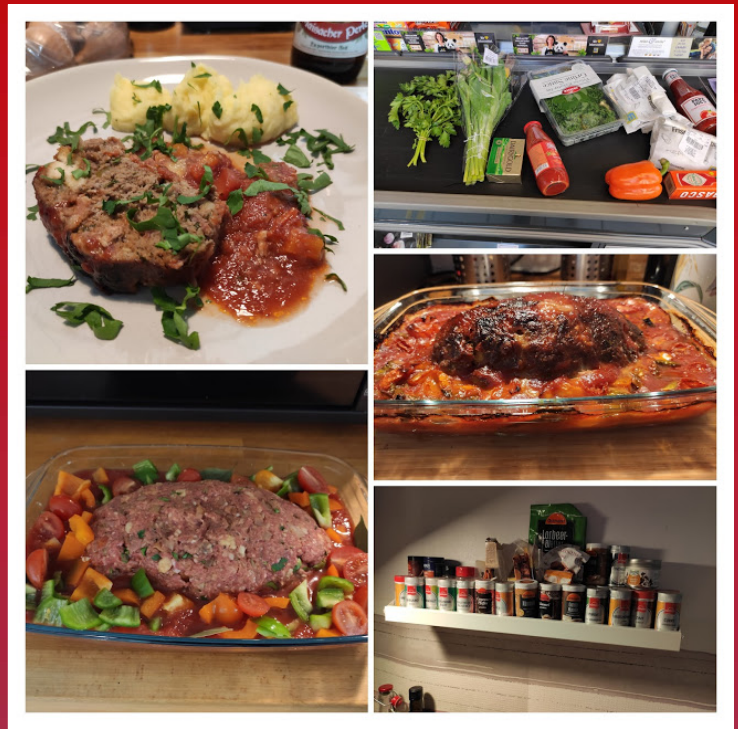
Salatherzen waschen, trocknen und zerreißen. Den halben Parmesan reiben und mit dem Dressing vermischen, den Rest in dünne Streifen schneiden. Salat mit Dressing mischen und anrichten. Mit Croûtons und restlichem Parmesan bestreuen, Hühnerfleisch darüber legen.

Gefunden auf: <https://www.falstaff.de/rd/r/caesar-salad/>

Que approveces ;-).

Missourian Meat Loaf

400 g Rinderhackfleisch
2-3 Scheiben geräucherter Speck, 2-3 mm
2 grobe gewürzte Scheinebratwürste
1-2 Eier
1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
1 trockene Semmel
Milch
1-2 TL mittelscharfer Senf
2 EL Ketchup
Salz, Pfeffer, Muskatnuss n.B.
1 halben Bund gehackte Petersilie
1 kleine Dose Tomaten oder Passata
2-3 Lorbeerblätter
1-2 bunte Paprikaschoten
1 Glas Weiß- oder Rotwein (was da ist ;-))
Tomatenketchup
Senf
Brauner Zucker



Semmel mit Milch einweichen. Zwiebel in Würfel schneiden, Knoblauch fein hacken. In etwas Butterschmalz glasig anbraten, Speck knusprig braten, Knoblauch später zugeben. Zwiebeln, Knoblauch, Gewürze mit dem Hackfleisch, dem Wurstbrät, Ei, klein gerissener Semmel, Senf, Ketchup, kleingeschnittener Petersilie und Speck gut durchmischen, bis eine einheitliche Masse entstanden ist.

Gemüse in kleine Würfel schneiden. Den Hackbraten formen, in eine Form geben und die Tomaten mit dem Wein vermischen und rund um den Hackbraten geben. Das kleingeschnittene Gemüse auf die Tomatensauce geben.

Den Hackbraten ca. 50 min bei 180-200 Grad im Ofen backen. Wenn er zu dunkel wird, mit Aluminiumfolie abdecken.

Die letzten 10 min den Hackbraten abdecken, mit einer Mischung aus Ketchup, Senf und braunen Zucker bestreichen und knusprig braten.

Am besten schmeckt es mit buttrigem Kartoffelpüree (braucht Butter und Muskatnuss ;-).

Enjoy ;-).

Hummus الحمص حوموس

1 große Dose Kichererbsen
1 Zitrone
2-3 EL Tahini (Sesampaste)
2-3 Knoblauchzehen, zerdrückt
Etwas von dem Einlegewasser der Kichererbsen
Etwas kaltes Wasser
1 EL Kreuzkümmel
Salz
Paprikapulver edelsüß
Olivenöl
Gehackter frischer Koriander (n.B.)
Fladenbrot, Matze oder Wurzelbrot



Heute teile ich mit Euch ein Lieblingsgericht von Joe. Es ist so einfach zuzubereiten, schmeckt einfach nach Levante und mehr und immer, wenn ich ihm eine kleine Freude machen möchte, dann mache ich ihm Hummus und ja, wir machen immer eine große Portion und es bleiben jedes mal fast keine Left Overs übrig ;-).

Die Kichererbsen abgießen, etwas von dem Einlegewasser aufbewahren, die Zitrone auspressen und n.B. etwas von der Zitronenschale abreiben. Den Knoblauch pressen, die Kichererbsen in einen hohen Meßbecher geben, Zitronensaft und -abrieb, Kreuzkümmel und etwas von dem Einlegewasser dazugeben und das Ganze mit einem Zauberstab pürieren. Wenn es noch zu dick ist, etwas kaltes Wasser dazugeben und weiterpürieren, bis es schön cremig ist. Koriander kleinhacken (ich weiß, entweder man liebt ihn oder man hasst ihn ;-), kann man auch mit Petersilie ersetzen), den Hummus in eine Schale geben, eine kleine Mulde in der Mitte machen und mit Olivenöl, in dem man Paprikapulver verrührt hat füllen. Etwas Paprikapulver darüberstreuen, mit Koriander oder Petersilie bestreuen und dann mit aufgebackenem arabischen Fladenbrot, Matzebrot oder einfach mal mit einem rustikalem Wurzelbrot oder einfach mit allen drei Brotsorten genießen.

Simply soul food.

Enjoy.

Grünkernbratlinge 80ties Falafel-Style

100 g Karotten
100 g Stangensellerie
1 klein gewürfelte Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
6 EL Paniermehl
400 g geschroteten Grünkern
800 ml Wasser + 2EL Gemüsebrühenpulver
100 g kräftigen geriebenen Käse
4 Eier M
Halben Bund gehackte Petersilie
1-2 EL mittelscharfen oder scharfen Senf
1 EL geräuchertes Paprikapulver
1 EL Kreuzkümmel
Geriebene Muskatnuss n.B.
Currypulver n.B.
1 EL abgeriebene Zitronenschale
Salz & Pfeffer



Heute teile ich mit Euch ein neu interpretiertes Rezept, das die Christl aus meiner Schulklasse bereits in den 80ern auf Parties mitgebracht hat und das damals schon der Hit war: damals hießen sie Grünkernbratlinge, heute wären es wahrscheinlich Green Core Fritters Falafel Style ;-) so wie ein bodenständiger Essigknödl heute in München oft als Semmelknödl Carpaccio kredenzt wird ;-).

Zuerst den Grünkernschrot mit der Gemüsebrühe aufkochen lassen, kurz durchkochen lassen und dann 20 min oder länger von der Platte nehmen und durchziehen lassen. Ich habe ihn mehrere Stunden ziehen lassen. Auf der Platte würde der Grünkern schnell anbrennen.

Karotten, Sellerie und Zwiebeln in etwas Butterschmalz glasig braten, am Ende den gepressten Knoblauch kurz mitangehen lassen.

Anschließend den Grünkernbrei mit den Eiern, den Semmelbröseln, dem Gemüse, Käse, Senf, Gemüse, Zitronenabrieb und Petersilie gut durchmischen und noch einmal ziehen lassen. Darf vor dem Braten gut übersalzen und gewürzt sein. Live on the wild side.

Wenn der Teig noch zu weich ist, etwas mehr Semmelbrösel zugeben.

Anschließend auf mittlerer Hitze in Butterschmalz jeweils 3-4 min von jeder Seite goldbraun braten.

Dazu schmeckt ein frisches Tzatziki und ein gemischter, grüner Salat mega (Rezept für den Salatdressing, den ich in Frankreich bei Freunden in den Achtzigern gelernt habe und für das Tzatziki kommt bald, versprochen).

Lieber etwas mehr von den Pflanzern machen. Schmecken kalt auch prima und kann man super wieder aufbacken im Ofen. Joe war sehr skeptisch, als ich am nächsten Tag gesagt habe, ich hätte die übrigen Pflanzernachts verputzt ;-).

Gefunden bei: <https://waschenmütdererbeerqueen.de/2019/04/14/gruenkernbratlinge-rezept/>

Soulfood Rindsrouladen

4 grobe Rindsrouladen
Essiggurken
Karotten, gewürfelt
Sellerie, gewürfelt
Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
Dijonsenf
12 Scheiben geräucherter Speck
Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß
400 ml Rinderfond
400 ml trockener Rotwein
Essiggurkenwasser
1-2 EL Tomatenmark
Lorbeer
2-3 Nelken



Mittlerweile fällt es uns nach einem Jahr Corona Lockdown schwer, uns für neue kulinarische Reisen zu motivieren und da dachte ich, gute, bodenständige Rouladen oder ein Glusach geht immer – simply soul food in difficult times ;-).

Die Rouladen mit der feinen Seite des Fleischklopfers leicht klopfen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Dann gut mit Dijonsenf bestreichen, 3 Scheiben Speck drauflegen – live on the wild side – Gemüse und Zwiebeln sowie geviertelte Essiggurken drauflegen und die beiden langen Seiten einschlagen. Anschließend die Rouladen fest einrollen und mit einem Zahnstocher das Ende fixieren.

Anschließend etwas Butter- und Schweineschmalz in einer Pfanne heiß werden lassen, die Rouladen von allen Seiten schön braun anbraten, herausnehmen, anschließend das übriggebliebene Gemüse, Zwiebeln und Essiggurken in der Pfanne anschwitzen, Tomatenmark mit angehen lassen und mit Rotwein, Fond und einem guten Schluck Essiggurkenwasser ablöschen.

Die Rouladen in den gut gewässerten Römertopf (Mama hods as letzte moi vergessen, dann hodsu im Ofen zrissen ;-)) einlegen, Gemüse und Flüssigkeit drübergeben, zwei Lorbeerblätter und die Nelken zugeben und den Römertopf in den kalten Ofen stellen und diesen auf 180 Grad Umluft oder 200 Grad Ober- und Unterhitze aufheizen

Nach zwei Stunden die mürben Rouladen aus dem Sud nehmen, diesen in einem Topf mit dem Zauberstab aufmixen und mit einem EL in etwas kaltem Wasser aufgelöster Stärke abbinden und 2-3 Minuten köcheln lassen, damit kein mehliges Geschmack in der Sauce ist.

Dazu cremiges Kartoffelpüree mit viel Butter und Muskatnuß – go to the max – servieren.

Einfach Soul Food, what can you say ;-). And make some more, reheated even better, left overs for Joe or your loved ones ;-).

Enjoy.

Penne alla Norma- Sicily style

1 kleingewürfelte Zwiebel
1-2 Zehen Knoblauch, zerdrückt
1 große Flasche Tomatenpassata
1 Messerspitze Zimt
1-2 TL Zucker
1 getrocknete Pepperocino
Salz, Pfeffer
Getrockneter Thymian
1-2 Lorbeerblätter
Bissertl Weißwein
1 Aubergine
Sonnenblumenöl
Olivenöl
Ricotta salata, ersatzweiße Peccorino Romano
Viel frisches Basilikum



Nachdem meine Sauce Hollandaise gestern total abgeschmiert ist, abgeschmiert? Total abgekackt ;-). wurde butteriges Rührei und ging enttäuscht den Abguß runter, heute eines meiner Lieblingsrezepte aus Bella Italia. Joe war total begeistert und hat mir viele Komplimente gegeben. Ist fleischlos, we did not miss anything. Gibt neben sauer, salzig, süß und bitter, glaub ich, noch einen krassen Geschmack in der Mitte der Zunge, umami. Fleisch hats, Tomaten, glaub ich auch und denke, auch knusprig gebratene Aubergine ;-).

Die in 2 cm großen Auberginenwürfel, die man kräftig eingesalzen eine halbe Stunde ziehen hat lassen und das Wasser abgegossen hat, in 1-2 cm Sonnenblumenöl goldbraun knusprig ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Zwiebel in Olivenöl glasig angehen lassen, den Knoblauch dazugeben. Anschließend die Passata dazugeben, die Flasche mit etwas Weißwein auswaschen und dazugeben. Mit Zucker, Salz, Zimt und Thymian sowie 1-2 Lorbeerblätter abschmecken und 10-15 min schmurkeln lassen.

400 gr Penne rigate, durch eine Bronzeform gepresst, mit einer rauen, leicht mehligen Oberfläche in wirklich gut gesalzenem Wasser in 10-11 min al dente kochen (ruhig a gloane Hand voi soiz ins wossa ;-)), mit der Tomatensauce gut vermischen, auf den Tellern drapieren, die in der Mikrowelle erwärmten kleinen Auberginenwürfel daraufgeben, mit geriebenem Ricotta salata oder Peccorino Romano bestreuen, frische Basilikumblätter darüber geben und bissertl trübes Olivenöl extra vergine darüberträufeln.

Buon appetito ;-).

