

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Profi: Schwein

2024

113 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 23. Dezember 2024.

Inhalt

Schweine-Filet sous-vide	1
Parmesan-Schnitzel, Gemüse, Kartoffeln, Béchamel-Soße	2
Jägerschnitzel mit Stampfkartoffeln	4
Jägerschnitzel mit und ohne Soße	5
Schaschlik vom Grill	6
Schweine-Braten mit Knödeln und Rotkohl	7
Pulled Pork aus dem Ofen	8
Schweinebauch-Rouladen, Bier-BBQ-Soße, Sauerkraut	9
Schweine-Filet, Bärlauchkruste, Morcheln, Spargel	10
Überbackenes Kasseler mit Gorgonzola und Spinat	11
Gyros-Nudelauflauf in Metaxa-Soße	12
Bohnen-Eintopf mit Kasseler	12
Party-Schlemmertopf	13
Barbecue-Schweine-Kotelett 'Surf-and-Turf-Style'	13
Kasseler mit Gorgonzola und Spinat	14
Pulled Pork, zarter Schweine-Braten aus dem Ofen	15
Cavatelli mit Salsiccia-Ragout	16
Kasseler-Braten	17
Schaschlik-Topf	17
Würziges Schnitzel mit Puszta-Soße	17
Kasselerbraten mit Soße, Sauerkraut, Kartoffelbrei	19
Schweine-Filet italienisch	20
Paprika-Schnitzel	20
Steirisches Ofenbratl	21
Superzarte und saftige Rippchen	21

Schweinebauch-Rouladen in Bier-BBQ-Soße, Sauerkraut	22
Gyros vom Drehspieß in Joghurt-Marinade	23
Schweine-Bauch mit Wasabi-Gurken	24
Harzer-Blaubeer-Schmand-Schnitzel mit Haselnuss-Nudeln	25
Schweinelachs-Braten mit Honig-Senf-Kruste	26
Gyros-Schichtbraten	26
Schweine-Filet sous vide	27
Schweinebauch-Fackeln mit Curry-Paprika-Marinade	27
Schweine-filet mit aromatischer Nussbutter	28
Tataki vom Iberico-Schwein mit mariniertem Kohlrabi	29
Gefülltes Kotelett, Röstkartoffeln, Salatherzen	30
Tataki vom Iberico-Schwein mit mariniertem Kohlrabi	31
Iberico-Schweine-Kotelett gefüllt, Röstkartoffeln	32
Schweine-Filet gegrillt	33
Griechische Souvlaki mit Paprika und Zwiebeln	33
Schweine-Kotelett mit grünen Bohnen	34
Kesselfleisch	34
Rollbraten gefüllt	35
Grüne Bohnen mit Tomaten und gebratenen Rippchen	36
Gefüllte Grillfackeln mit BBQ-Ahornsirup-Lack	37
Schweine-Braten sous vide	38
Salzbraten	38
Kotelett mit Honig-Zwiebeln	39
Spießbraten	39
Picanha vom Schweinebauch nach Churrasco Art	40
Steirische Winzer-Schnitzel	40
Koteletts französisch	41
Schweine-Rollbraten mit feiner Braten-Soße	42
Kartoffel-Salat mit karamellisiertem Schweinebauch	43
Biergulasch mit Mairübchen	44
Schweine-Filet mit Brokkoli, Nudeln in Tomaten-Soße	45
Schweine-Medaillons mit Spargel-Gemüse	45
Schweine-Schnitzel überbacken	46

Gyros am Spieß	46
Nacken-Steaks mit BBQ-Sauce und Gurken-Salat	47
Gyros vom Drehspieß	48
Spareribs auf dem Grill	49
Schweine-Filet am Stück grillen	49
Spareribs im Backofen garen	50
Schweine-Nacken-Braten mit pikanter Soße	51
Spareribs	51
Pulled Pork selbst machen	52
Schweine-Filet-Spieße	53
Schweine-Filet gefüllt im Speckmantel	53
Schweinehals-Steak, Kräuterbutter, Pommes frites	54
Schnitzel-Auflauf in Tomaten-Rahm	55
Geräucherter Schweinebauch	55
Döner-Spieß vom Grill	56
Schaschlik-Spieße vom Grill	57
Gulasch - Auflauf	58
Knuspriger Schweinebauch vom Drehspieß	58
Gyros-Schichtfleisch im gusseisernen Bräter	59
Schnitzel mit französischen Kartoffeln	60
Allgäuer Schnitzel	61
Zwiebel-Sahneschnitzel	61
Schaschlik, Ofenkartoffel, Kräuterquark, Rote-Bete-Salat	62
Gyros-Lasagne	63
Gyros - Spätzle - Auflauf	63
Gyros-Nudel-Auflauf in Metaxa-Soße	64
Gyros-Auflauf	64
Zwiebel-Koteletts aus dem Ofen	65
Nacken-Steaks auf dem Blech - Party-Rezept	65
Schichtfleisch im Feuertopf	66
Kasseler gegrillt mit Pflaumen im Spitzkohl-Mantel	66
Brutzelfleisch in Tomaten-Soße und Rösti	67

Ananas-Schinken-Schnitzel mit Käse überbacken	67
Kasseler 'Hawaii'	68
Ananas-Kasseler-Hawaii-Auflauf	68
Mariniertes ganzes Schweinefilet vom Grill	69
Pfarrer-Schnitzel	69
Kotelett mit Honig-Zwiebeln	70
Heimat-Burger	70
Szegediner Gulasch mit Sauerkraut	71
Schweine-Medaillons mit Erbsen-Reis	71
Schweine-Filet überbacken im Spinatbett	72
Schnitzel Hawaii	72
Sahne-Zwiebel-Schnitzel	73
Brasilianisches Schichtfleisch	73
Räuber-Braten Thüringer Art	74
Schichtgulasch	74
Feuriger Chilitopf aus dem Ofen	75
Kasseler-Gulasch	75
Ananas - Kasseler - Hawaii - Auflauf	76
Schweine-Filet in Pilz-Rahmsoße	76
Asiatisch glasierte Schweinebauch-Häppchen	77
Schweine-Filet mit Gnocchi in Schmandsoße	77
Nacken-Steaks auf dem Blech	78
Schweinenacken-Braten aus dem Backofen	78

Index **79**

Schweine-Filet sous-vide

1 Schweinefilet (700 g)	250 ml Öl	2 Limetten, Schale, Saft
3 EL Honig	2 TL Dijon-Senf	2 TL gehackter Ingwer
3 TL gehackte Minze	Salz, Pfeffer	

Das Wasserbad auf 60°C (medium) vorwärmen.

Das ganze Schweinefilet vakuumieren. (Wenn nötig, ums Eck legen).

Den Vakuumbbeutel für 120 Minuten in das Wasserbad legen.

Die Teller vorwärmen.

Limettensaft und -schale, Honig, Senf und Ingwer in der Küchenmaschine mixen und dabei langsam das Öl hinzufügen.

In eine Schüssel geben und Minze hinzufügen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Vakuumbbeutel aus dem Wasserbad nehmen und den Inhalt entnehmen.

Das Filet trocken tupfen und mit Öl einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch scharf von allen Seiten auf dem Grill oder in einer Fleischpfanne auf jeder Seite 1 min. braten.

Das Filet in 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf den vorgewärmten Tellern anrichten, mit der zimmerwarmen Vinaigrette übergießen.

Tipp:

Das Schweinsfilet mit der Vinaigrette passt gut auf ein Salatbett aus gemischten grünen Salaten, Papaya, roten Zwiebeln oder in ein Sandwich.

NN am 18. Dezember 2024

Parmesan-Schnitzel, Gemüse, Kartoffeln, Béchamel-Soße

Für 4 Portionen

Für die Schnitzel:

8 Schweineschnitzel à 100 g	2 Prisen Salz	2 Prisen Pfeffer
2 Eier	100 g Paniermehl	50 g Parmesan

50 g Butterschmalz

Für Gemüse, Wedges:

100 g Kirschtomaten	1 Zucchini (200 g)	125 g Champignons
2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	400 g kl. Pellkartoffeln
2 EL Butterschmalz	3 Prisen Salz	250 g kleine Bundmöhren
2 EL Butter	1 Prise Zucker	100 ml trockener Weißwein
100 ml Gemüsefond	1 Prise Pfeffer	2 EL Olivenöl
300 g Brokkoliröschen	300 g Blumenkohlröschen	1 Hand Basilikumblätter

Für die Sauce:

200 ml Milch	100 ml Gemüsefond	1 Blatt Lorbeer
2 EL Butter (25 g)	2 EL Weizenmehl (405; 25 g)	1 Prise Muskatnuss
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	

Die Schnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie mit der flachen Seite des Fleischklopfers 56 mm flach klopfen. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Die Eier auf einem flachen Teller mit einer Gabel verschlagen. Die Eiermasse mit je einer Prise Salz und Pfeffer würzen.

Auf einem zweiten Teller Paniermehl und Parmesan vermischen. Die Schnitzel erst durch die Eier ziehen, dann in der Paniermehl-Parmesan-Mischung wenden, dabei die Brösel leicht andrücken. Beiseitelegen.

Für das Gemüse Tomaten und Zucchini waschen und trocknen. Die Zucchini in Stifte schneiden. Die Champignons putzen, bei Bedarf mit Küchenpapier trocken abreiben und je nach Größe halbieren oder vierteln. Schalotten und Knoblauch schälen. Die Schalotten in Ringe schneiden, den Knoblauch fein würfeln. Die Pellkartoffeln mit Schale der Länge nach vierteln bzw. in Spalten schneiden.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelspalten darin bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten schön langsam goldbraun und knusprig braten, dabei mit einer Prise Salz bestreuen. Hin und wieder wenden.

Inzwischen für die Sauce Milch und Fond mit dem Lorbeerblatt in einem kleinen Topf erhitzen. Die Butter in einem zweiten kleinen Topf erhitzen. Das Mehl mit einem Schneebesen einrühren und 12 Minuten anschwitzen, dabei die Temperatur etwas reduzieren und die Mischung glatt rühren, aber nicht bräunen. Den Topf vom Herd ziehen, nach und nach die Milch-Fond-Mischung untermischen, dabei darauf achten, dass sich keine Klümpchen bilden. Den Topf wieder auf den Herd stellen, die Sauce unter ständigem Rühren langsam aufkochen und bei mittlerer Hitze 12 Minuten köcheln. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Warmhalten.

Für das Gemüse die Bundmöhren längs halbieren. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Bundmöhren darin bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Mit einer Prise Zucker bestreuen, mit 50 ml Weißwein ablöschen und 50 ml Fond angießen. Die Flüssigkeit leicht einkochen und die Möhren damit glasieren. Mit je einer Prise Salz und Pfeffer würzen. Warmhalten.

Das Olivenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Tomaten dazugeben und bei mittlerer Hitze 2 Minuten in der Pfanne schwenken. Zucchini und Champignons dazugeben und mitbraten, bis das Gemüse weich zu werden beginnt. Brokkoli und Blumenkohl dazugeben und kurz erhitzen. Mit dem übrigen Weißwein und Fond ablöschen und die Flüssigkeit verkochen lassen. Mit je einer Prise Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln ebenfalls noch

einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warmhalten.

Für die Schnitzel das Butterschmalz in zwei großen Pfannen erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze von beiden Seiten je nach Dicke 12 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Auf großen, flachen Tellern jeweils 1 Klecks Béchamelsauce ausstreichen und 2 Schnitzel leicht überlappend auflegen. Daneben das bunte Gemüse mit den glasierten Möhren und den Kartoffelwedges anrichten. Mit Basilikumblättern garnieren.

Tipp:

Man kann das Gemüse in kochendem Wasser schon leicht vorgaren.

Bei kleinen Bundmöhren dauert das sogenannte Blanchieren je nach Dicke 2-3 Minuten, Brokkoliröschen benötigen ebenfalls 3 Minuten, Blumenkohlröschen nur 2 Minuten. Anschließend das Gemüse aus dem kochenden Wasser heben und sofort in einer Schüssel mit Eiswasser abschrecken, um den Garprozess zu stoppen. So bleiben Möhren, Brokkoli und Blumenkohl schön knackig.

Frank Rosin am 13. Dezember 2024

Jägerschnitzel mit Stampfkartoffeln

Für 4 Personen

Für den Kartoffelstampf:	600 g Kartoffeln, vorw. festk.	Salz
100 g Butter	150 ml Gemüsebrühe	Pfeffer
Für die Pilzsauce:	50 g Speck, durchwachsen	200 g Champignons
200 g Kräuterseitlinge	100 g Shiitakepilze	1 Zwiebel
1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Schnittlauch	3 EL Butterschmalz
150 g Crème-fraîche	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
1 Spritzer Zitronensaft	1 Spritzer Sojasauce	
Für die Schnitzel:	150 g Panko Paniermehl	2 Eier
100 g Weizenmehl, 405	4 Schweinrückensteaks à 180 g	Salz, Pfeffer
Paprikapulver	6 EL Pflanzenöl	3 EL Butter

Die Kartoffeln waschen und in gesalzenem Wasser garen, ausdampfen lassen und pellen. Inzwischen für die Sauce Speck in feine Würfel schneiden. Speckwürfel in einer Pfanne schonend auslassen und kross braten.

Pilze putzen und kleinschneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen. Pilze darin 3 Minuten braten, die Zwiebel zugeben, alles weitere 4 Minuten braten.

Speckwürfel untermischen, Crème fraîche dazugeben und untermischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronensaft und Sojasauce abschmecken.

Für die Kartoffeln die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und bräunen.

Für die Schnitzel Paniermehl in eine weite, tiefe Form oder einen tiefen Teller geben.

Die Eier in eine weite, tiefe Form oder einen tiefen Teller geben und verquirlen.

Mehl in eine weite, tiefe Form oder einen tiefen Teller geben.

Die Fleischscheiben dünn (zwischen einem Gefrierbeutel) plattieren, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Dann die Fleischscheiben zunächst im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen. Anschließend durch das verquirlte Ei ziehen, etwas abtropfen lassen und im Paniermehl wenden. Die Panade nicht andrücken.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Butter zugeben. Die Schnitzel darin portionsweise von beiden Seiten goldbraun braten. Dabei die Schnitzel immer wieder in der Pfanne bewegen und mit einem Löffel etwas heißes Fett aus der Pfanne über die Schnitzel gießen.

Die gebratenen Schnitzel auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Für die Kartoffeln die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen. Die gepellten Kartoffeln zugeben, darin nochmals erwärmen, die braune Butter übergießen und die Kartoffeln mit einem Stampfer oder einer Gabel zerstampfen.

Den Kartoffelstampf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben 1 EL der geschnittenen Kräuter für die Pilze untermischen.

Vor dem Anrichten die Kräuter unter die Pilzsauce mischen.

Schnitzel auf Teller geben, mit Pilzsauce und Kartoffelstampf anrichten und servieren.

Tarik Rose am 11. Dezember 2024

Jägerschnitzel mit und ohne Soße

Für die Soße:

60 g Butter	3 kleine Zwiebeln	450 g Champignons
1 EL Tomatenmark	250 ml Weißwein, trocken	200 ml Sahne
Sojasauce	Petersilie	Salz, Pfeffer

Für Jägerschnitzel:

Schweineschnitzel	2-4 EL Brät	Wildgewürz
Orangen-Abrieb		

Für die Soße:

Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die kleingeschnittenen Zwiebeln darin glasig werden lassen. Das Tomatenmark mit anrösten und die in Scheiben geschnittenen Pilze dazugeben, alles etwa acht bis zehn Minuten köcheln lassen.

Mit Weißwein und Sahne ablöschen und nochmals etwa 25 Minuten einreduzieren lassen. Sollten Sie einen Deckel auf der Pfanne verwenden, diesen nicht ganz schließen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Sojasauce abschmecken.

Für Jägerschnitzel ohne Soße:

Die Schnitzel salzen.

Eine Schnitzelseite mit Brät bestreichen, darauf die Champignon-Scheiben legen. Auf der Champignon-Seite in Olivenöl anbraten. Umdrehen und in Butter mit Wildgewürz und Orangenabrieb aromatisieren. Für mehr Geschmack einfach etwas Butter auf die Champignons geben.

Zum Schnitzel können Sie Spätzle, Knöpfe oder Süßkartoffelpommes und Tomatenmarmelade servieren.

Alexander Herrmann am 06. Dezember 2024

Schaschlik vom Grill

Für 5 Portionen

1 $\frac{1}{2}$ kg Schweinenacken	3 große Zwiebeln	3 Paprikaschote, rot
200 g Bauchspeck, gekocht	1 EL Salz	$\frac{1}{2}$ EL Pfeffer
3 EL Paprikapulver, edelsüß	1 EL Knoblauchgranulat	1 EL Zwiebelgranulat
3 EL Rohrzucker	1 L Rinderbrühe	3 EL Paprikapaste
3 EL Tomatenmark	3 EL Worcestersauce	Öl

Ausreichend Schaschlikspieße aus Holz 20 Minuten in Wasser einlegen.

Den Schweinenacken in 4 cm große Würfel schneiden und zur Seite stellen. Die Zwiebel und die Paprika in so große Stücke schneiden, dass diese zu den Fleischstücken passen und auch zur Seite stellen.

Für den Rub Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Knoblauchgranulat, Zwiebelgranulat und den Rohrzucker in einer großen Schüssel vermischen und die Fleischstücke dazugeben. Alles gut durchkneten, so dass das Fleisch komplett mit dem Rub bedeckt ist.

Jetzt auf die Schaschlikspieße (die ca. 20 Min im Wasserbad lagen) im Wechsel Fleischwürfel, Zwiebel- und Paprikastücke stecken und zur Seite legen.

Eine Edelstahl-Auflaufform mit ein wenig Öl auf den Grill bei direkter Hitze stellen. Fünf Minuten später die Spieße dazugeben und auf jeder Seite gut anrösten. Danach die Spieße aus der Form nehmen.

Die übriggebliebenen Zwiebeln, Paprika und den kleingeschnittenen Bauchspeck in die Form geben und anbraten.

Nun die Paprikapaste und das Tomatenmark zugeben, verrühren und kurz aufkochen lassen. Mit der Rinderbrühe ablöschen und die Spieße wieder in die Form legen.

Die Auflaufform von direkter auf indirekte Hitze stellen und mit einer zweiten Edelstahlform abdecken. Den Grill schließen und indirekt bei 180 Grad 2 Stunden köcheln lassen.

NN am 22. November 2024

Schweine-Braten mit Knödeln und Rotkohl

Für 6 Personen:

1,5 kg Schweinebraten, Nacken	2 Zwiebeln, Ringe	3 Knoblauchzehen, gehackt
2 Möhren, grob geschnitten	500 ml Brühe	250 ml Bier
2 EL Senf	1 EL Paprikapulver	Salz, Pfeffer
2 Lorbeerblätter	2 EL Öl	1 kl. Kopf Rotkohl
2 Äpfel	2 EL Essig	2 EL Zucker
1 Zimtstange	500 g Kartoffelknödel	

Den Schweinebraten von allen Seiten mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Senf einreiben.

Das Öl in einem großen Bräter erhitzen und den Braten darin rundherum scharf anbraten.

Die Zwiebeln, Knoblauch und Möhren zum Braten geben und kurz mit anrösten.

Mit der Brühe und dem Bier oder Apfelsaft ablöschen.

Die Lorbeerblätter hinzufügen und den Bräter in den vorgeheizten Ofen stellen.

Den Braten etwa 2,5 Stunden garen, dabei regelmäßig mit dem Bratensaft begießen.

In der Zwischenzeit den Rotkohl zubereiten.

Den geschnittenen Rotkohl mit den geriebenen Äpfeln, Essig, Zucker, und der Zimtstange in einem großen Topf vermengen.

Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und den Rotkohl etwa 1 Stunde schmoren lassen, bis er weich ist.

Die Kartoffelknödel nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Den Schweinebraten nach der Garzeit aus dem Bräter nehmen und kurz ruhen lassen.

Den Bratensaft durch ein Sieb gießen, nach Bedarf entfetten und kurz aufkochen lassen.

Den Schweinebraten in Scheiben schneiden und zusammen mit den Knödeln und dem Rotkohl servieren.

Für eine besonders knusprige Kruste die letzten 10 Minuten die Grillfunktion des Ofens einschalten.

Der Rotkohl schmeckt noch besser, wenn er einen Tag vorher zubereitet wird, da er durchziehen kann.

Wer es würziger mag, den Bratensaft mit etwas Senf oder Sahne verfeinern.

NN am 20. November 2024

Pulled Pork aus dem Ofen

Für 5 Personen:

Für die Marinade:

150 ml Apfelsaft 100 ml Wasser 60 g Zucker
1 TL Salz 2 EL Worcestersauce

Für das Fleisch:

2 kg Schweinenacken 2 EL Sonnenblumenöl

Für den Rub:

2 TL Paprikapulver 1 TL Salz 1 TL Pfeffer
 $\frac{1}{2}$ TL Chili-Pulver 1 TL Oregano

Für die Marinade:

Den Apfelsaft mit dem Wasser in einem Topf erwärmen. Den Zucker begeben, rühren bis er sich aufgelöst hat. Mit Salz und Worcestershiresauce ergänzen.

Für das Fleisch:

Die Marinade mit einer Injektionsspritze an mehreren Stellen in das Fleisch spritzen. Alternativ, wer keine Spritze besitzt, kann die Marinade während des Garens auf ein Backblech gegeben werden. Das Fleisch sollte in diesem Fall unbedingt auf einem Rost über dem Backblech liegen so wird es auch schön saftig.

Mit der Marinierspritze kannst du deine Marinade schön in das Fleisch injizieren und es schön saftig werden lassen.

Für den Rub:

Alle Gewürze mischen. Den Schweinenacken zuerst mit dem Sonnenblumenöl, dann mit der Gewürzmischung gut einreiben. Das Fleisch in einen Gefrierbeutel packen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Vor dem Garen das Fleisch 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank und dem Beutel nehmen. Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und das Fleisch auf dem Rost mit Backblech darunter 5 Stunden weich garen. Vor dem Servieren mit einer Gabel die Fleischfasern abzupfen.

Für Pulled Pork ist das Räucheraroma aus dem Smoker charakteristisch. Wer mag, kann geräuchertes Paprikapulver und geräuchertes Meersalz verwenden, um sich diesem Aroma zu nähern.

NN am 17. November 2024

Schweinebauch-Rouladen, Bier-BBQ-Soße, Sauerkraut

Für 4 Personen

Bier-BBQ-Soße:

2 rote Zwiebeln	1 große Möhre	100 g Sellerieknolle
2 EL Rapsöl	1 EL Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter
1 EL Zucker	1 TL Senfkörner	½ TL Kümmel ganz
1 TL Piment, gemahlen	1 EL Tomatenmark	1 Knoblauchzehe
1 TL geräuchertes Salz	30 ml Bourbon Whiskey	300 ml Altbier
200 ml Wasser	50 ml passierte Tomaten	1 EL Rübenkraut
1 TL Pfeffer		

Rouladen:

1 Zwiebel	1 EL Rapsöl	8 Sch. magerer Schweinebauch
Salz, Pfeffer	2 EL Senf mittelscharf	4 Sch. geräuch. Speck
50 g Sauerkraut gegart	20 g Butterschmalz	

Sauerkraut:

1 kleine Zwiebel	20 g Butter	400 g Sauerkraut vorgegart
1 EL Zucker	4 Wacholderbeeren	½ TL Pfeffer
½ TL Kümmel	100 ml Apfelwein	Salz
500 g Kartoffeln vorw. festk.		

Zwiebel, Möhre und Sellerie waschen bzw. schälen und kleinschneiden.

Öl in einem Schmortopf erhitzen und die Gemüsegewürfel darin ca. 5 Minuten kräftig anbraten. Angedrückte Wacholderbeeren und Lorbeer mitbraten.

Zucker darüber rieseln lassen, das Gemüse karamellisieren und weitere 5 Minuten kräftig braten. Senfkörner, Kümmel und Piment mitbraten.

Tomatenmark und angebrückte Knoblauchzehe hinzufügen und alles ca. 3 Minuten kräftig weiterbraten, dabei wenden. Mit etwas Rauchsatz würzen.

Mit Whisky ablöschen. Bier, Wasser, passierte Tomaten und Rübenkraut hinzufügen. Mit Pfeffer würzen und alles einmal kräftig aufkochen, dann 15 Minuten simmern lassen.

Rouladen:

Zwiebel schälen, in feine Stücke schneiden und in Öl glasig dünsten, dann abkühlen lassen.

Währenddessen die 8 Schweinebauchscheiben dünner klopfen.

Tipp:

Zwischen Gefrierbeutel legen! Und: Man kann 2 schmale Scheiben überlappend klopfen und sie auf diese Weise zusammenfügen. Eventuell vorhandene Knorpel ausschneiden.

Auf beiden Seiten mit etwas Salz und Pfeffer würzen und jeweils von einer Seite mit Senf bestreichen.

Jede Scheibe mit den angeschwitzten Zwiebelwürfeln, ½ Scheibe Speck und Sauerkraut belegen. An den Rändern etwas Platz lassen.

Die Schweinebauchscheiben zu Rouladen rollen und mit Rouladennadeln oder Küchengarn fixieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen darin rundum kräftig anbraten.

Rouladen samt Bratensatz zur BBQ-Soße geben, ggf. mit etwas Wasser auffüllen, die Rouladen sollten zur Hälfte in der Flüssigkeit schwimmen. Deckel aufsetzen und die Rouladen bei wenig Hitze ca. 30 Minuten schmoren.

Karamellisierte Sauerkraut:

Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in der Butter anschwitzen.

Tipp: Gern die noch verkrustete Rouladen-Pfanne verwenden! Das abgetropfte Sauerkraut hinzufügen und kräftig anbraten.

Zucker hinzugeben und das Kraut karamellisieren, bis es leicht braun wird.

Die angestoßenen Wacholderbeeren, Pfeffer und gemörserten Kümmel hinzufügen. Bei wenig Hitze und aufgelegtem Deckel ca. 10 Min.

schmoren. Dabei immer wieder wenden. Kraut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln schälen, waschen, in grobe Stücke schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser garen, dann abgießen.

Rouladen aus der Soße nehmen, Nadeln bzw. Garn entfernen, abdecken und im Ofen warmhalten.

Soße durch ein Sieb in einen Topf passieren, dabei kräftig mit einer Kelle durchdrücken. Kurz aufkochen und abschmecken.

Rouladen, Kartoffeln und Sauerkraut auf Tellern anrichten, die Soße darüber gießen.

Björn Freitag am 15. November 2024

Schweine-Filet, Bärlauchkruste, Morcheln, Spargel

Für 4 Portionen

50 g Bärlauch	80 g weiche Butter	Salz, Pfeffer
80 g Toastbrot, gerieben	1 kg weißen Spargel	100 g Butter
800 g Schweinefilet	1 EL Butterschmalz	250 g frische Morcheln
2 Schalotten	2-3 EL Apfel-Balsamessig	200 ml Kalbsfond
75 ml Sahne		

Bärlauchblätter abbrausen, trocken schütteln und grob hacken. 30 g von der Butter schmelzen und mit dem Bärlauch im Mixer fein pürieren. Restliche Butter schaumig schlagen, mit dem Bärlauchpüree vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Schluss die Weißbrotbrösel unterheben, Masse in einen Gefrierbeutel geben, 3 mm dick ausrollen und für 1 Std. kalt stellen.

Inzwischen Spargel schälen, untere holzige Enden abschneiden. Stangen etwa 8 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Danach die Stangen herausheben und in 50 g zerlassener Butter in einer großen Pfanne rundum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Stangen warm halten.

Ofen auf 150°C vorheizen. Schweinefilet mit Salz, Pfeffer würzen und rundum in Butterschmalz anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und für etwa 20 Minuten in den Ofen geben.

Inzwischen Morcheln gründlich putzen. Schalotten schälen, fein würfeln und in 1 EL Butter anschwitzen. Morcheln zufügen, kurz mitdünsten, dann aus der Pfanne nehmen, Bratansatz mit Apfel-Balsamessig ablöschen und mit Kalbsfond und Sahne auffüllen.

Soße um die Hälfte einkochen lassen, restliche Butter stückchenweise unterrühren und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Morcheln untermischen.

Schweinefilet mit der Kruste belegen und unter dem vor geheizten Backofengrill 3-4 Minuten gratinieren. Fleisch in Stücke schneiden und mit Morchelsoße und gebratenen Spargelstangen anrichten. Dazu passen am besten gekochte Salz-Kartoffeln.

Johann Lafer am 14. November 2024

Überbackenes Kasseler mit Gorgonzola und Spinat

Für 2 Personen

120 g frischer Babyspinat	1 EL Butter	2 Scheiben Kasseler (à 170 g)
100 g Sahne	Salz	Pfeffer
2 EL Preiselbeeren	50 g Gorgonzola	

Pesto-Kartoffeln:

Zutaten	300 g festk. Kartoffeln	1 Hand Basilikum
2 El geröstete Pinienkerne	2 El geriebener Parmesan	5 El Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf Grillstufe vorheizen.

Spinat waschen und abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Kassellerscheiben darin von beiden Seiten kurz anbraten, dann herausnehmen.

Die Sahne in die Pfanne gießen und aufkochen. Den Spinat zugeben, zusammenfallen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Pfanneninhalt in eine kleine Auflaufform geben.

Kassellerscheiben auf das Spinatbett setzen, mit Preiselbeeren und Gorgonzolastücken belegen und im vorgeheizten Ofen 8-10 Minuten gratinieren.

Pesto-Kartoffeln:

Alle Zutaten für das Pesto in einen Mixbecher geben und mit einem Mixstab pürieren.

Die Kartoffeln schälen, in daumendicke Stücke schneiden, in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken, salzen, zum Kochen bringen und 10-15 Minuten gar kochen. Dann die Kartoffeln in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen, zurück in den Topf geben, Pesto dazugeben und vorsichtig vermengen.

Anrichten:

Die Pesto-Kartoffeln auf Teller verteilen, den überbackenen Kassler und Spinat dazugeben und genießen.

Christian Henze am 11. November 2024

Gyros-Nudelauf in Metaxa-Soße

Für 4 Portionen

250 g Nudeln	500 g Gyrosfleisch	1 Paprikaschote, rot
2 Zwiebeln	150 g Champignons	50 g Tomatenmark
200 g Schmand	400 g Sahne	4 cl Metaxa
125 g Käse, gerieben	Salz und Pfeffer	Paprikapulver

Nudeln in ausreichend Salzwasser kochen, abgießen und in eine Auflaufform geben. Gyros in Öl anbraten. Dann ebenfalls in die Auflaufform geben.

Das Gemüse waschen, klein schneiden und in demselben Öl anbraten, in dem zuvor das Gyros angebraten wurde. Noch etwas mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse zum Gyros und den Nudeln in die Auflaufform geben und vermengen.

Das Öl mit Sahne ablöschen und den Schmand einrühren. Nun auch Tomatenmark und Metaxa hinzugeben. Nach Belieben vom Tomatenmark und Metaxa etwas mehr hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer, gegebenenfalls mit Paprikapulver und anderen Gewürzen würzen.

Die Soße über die Zutaten in die Auflaufform gießen, Käse darüber streuen und bei 180 °C Umluft für 20 - 30 Minuten in den heißen Ofen schieben.

NN am 05. November 2024

Bohnen-Eintopf mit Kasseler

Für 4 Personen:

375 g Brechbohnen	500 g Kasselerhacken	3 Zwiebeln
300 g Möhren	600 g Kartoffeln	3 EL Öl
1 l feine Gemüsebrühe	1 Glas Bohnen	½ Bund Petersilie
Salz, weißer Pfeffer	Majoran, Petersilie	

Bohnen putzen, waschen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Fleisch waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Möhren putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Bohnen in kochendes Salzwasser geben und 15-20 Minuten garen. Auf ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Inzwischen Kartoffeln waschen, schälen und grob würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, Fleisch darin unter Wenden anbraten, herausnehmen. Zwiebeln in das Bratfett geben und anbraten. Kartoffeln zufügen und kurz mit anbraten. Mit Brühe ablöschen, aufkochen lassen und ca. 15 Minuten garen. Nach 5 Minuten der Garzeit die Möhren zufügen.

Inzwischen große Bohnen auf ein Sieb gießen. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Am Ende der Garzeit Fleisch, Brechbohnen und dicke Bohnen zufügen und nochmals aufkochen lassen. 2-3 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eintopf mit Petersilie bestreut servieren. Nach Belieben mit Majoran und Petersilie garnieren.

NN am 27. Oktober 2024

Party-Schlemmertopf

Für 10 Personen:

600 g Zwiebeln	300-400 g Speck	5-6 Mettenden
1,2 kg Schweinegulasch	2 Dosen Tomaten	200 g Schmand
250 g Schlagsahne	Salz, Pfeffer	1 TL getrock. Thymian
frischer Thymian		

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Speck und Mettenden in dicke Scheiben schneiden. Alles mit Gulasch und Tomaten samt Saft in einen großen Bräter schichten.

Tomaten etwas zerdrücken.

Schmand, Sahne und Ketchup verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Soße über das Fleisch gießen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 2 Stunden schmoren.

3 Schlemmertopf in den letzten 30 Minuten offen zu Ende schmoren. Mit Thymian garnieren. Dazu schmecken Baguette oder Bauernbrot, ein frischer Salat und kühles Bier.

NN am 27. Oktober 2024

Barbecue-Schweine-Kotelett 'Surf-and-Turf-Style'

Für 2 Portionen:

2 Schweinekoteletts	1 Prise Barbecue-Gewürz	5 EL Bratöl
8 Garnelen	1 Knoblauchzehe	1 Prise Gewürzsalz
1 Prise Pfeffermix	2 EL Butter	1 Zitrone
0,5 Bund Petersilie	0,5 Bund Schnittlauch	1 TL Paprika, edelsüß
3 EL Ketchup	1 EL Chili-Soße	

Schweinekoteletts von beiden Seiten kräftig mit Barbecue-Gewürz würzen. Koteletts in einer Grillpfanne mit 3 EL heißem Bratöl von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend Hitze reduzieren und die Koteletts bei mittlerer Hitze fertig garen.

In der Zwischenzeit Garnelen klein schneiden. Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Beides gemeinsam in einer heißen Pfanne mit 2 EL Bratöl bei hoher Hitze scharf anbraten. Garnelen mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen.

Butter zu den Garnelen geben und in der Pfanne zerlassen. Pfanne von der Hitze nehmen. Zitronenschale von der Zitrone reiben und den Saft auspressen. Schnittlauch und Petersilie klein hacken. Garnelen mit Zitronenabrieb und -saft, Paprika edelsüß, Schnittlauch, Petersilie, Ketchup, Chilisaucе und Barbecue-Gewürz würzen und dann gut vermengen.

Koteletts auf Tellern geben und die Barbecue-Garnelen darauf anrichten.

Steffen Henssler am 18. Oktober 2024

Kasseler mit Gorgonzola und Spinat

Für 2 Personen

120 g frischer Babyspinat	1 EL Butter	2 Scheiben Kassler (à 170 g)
100 g Sahne	Salz, schwarzer Pfeffer	2 EL Preiselbeeren
50 g Gorgonzola		

Pesto-Kartoffeln:

300 g festk. Kartoffeln	1 Handvoll Basilikum	2 El geröstete Pinienkerne
2 El Parmesan	5 El Olivenöl	Salz und Pfeffer

Den Backofen auf Grillstufe vorheizen.

Spinat waschen und abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Kasseler-Scheiben darin von beiden Seiten kurz anbraten, dann herausnehmen.

Die Sahne in die Pfanne gießen und aufkochen. Den Spinat zugeben, zusammenfallen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Pfanneninhalt in eine kleine Auflaufform geben.

Kasseler-Scheiben auf das Spinatbett setzen, mit Preiselbeeren und Gorgonzola-Stücken belegen und im vorgeheizten Ofen 810 Minuten gratinieren.

Pesto-Kartoffeln:

Alle Zutaten für das Pesto in einen Mixbecher geben und mit einem Mixstab pürieren.

Die Kartoffeln schälen, in daumendicke Stücke schneiden, in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken, salzen, zum Kochen bringen und 1015 Minuten gar kochen. Dann die Kartoffeln in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen, zurück in den Topf geben, Pesto dazugeben und vorsichtig vermengen.

Anrichten:

Die Pesto-Kartoffeln auf Teller verteilen, den überbackenen Kasseler und Spinat dazugeben und genießen.

Christian Henze am 11. Oktober 2024

Pulled Pork, zarter Schweine-Braten aus dem Ofen

Für 4 Portionen

1,67 kg Schweinenacken	167 ml Apfelsaft	100 ml Gemüsebrühe
2 EL Zucker, braun	2,67 EL Grillgewürz	4 Brötchen
Barbecuesauce	Mixed Pickles	Zwiebel in Ringen
Blattsalat		

Am Vortag die Grillgewürzmischung mit 1-2 EL Zucker mischen.

Mit dieser Mischung den Braten gut einreiben. Dort wo das Fleisch aufgrund der Maserung Dellen und Ritzen hat, das Gewürz gut einarbeiten, je weiter innen, um so mehr Geschmack hat der Braten nachher. Dann in einen Gefrierbeutel geben und die Luft rausdrücken.

Am Tag der Zubereitung den Ofen auf 110-130 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

1 Stunde vor Beginn den Braten aus der Kühlung nehmen, er sollte Raumtemperatur haben.

Den Fruchtsaft, 1-EL Zucker und die Brühe (viel Brühepulver und wenig Wasser) mischen.

Den Braten aus seiner Verpackung nehmen und alles, was sich darin befindet, in die Fruchtsaftmischung schütten. Wenn man eine Spritze für den Braten hat, etwas mehr zubereiten und den Braten damit impfen; das macht ihn würziger und saftiger.

Diese Mischung in eine feuerfeste Schale füllen und unter den Braten in den Backofen stellen. Mittig in den Braten ein Bratenthermometer einstecken. Den Braten auf den Grillrost über die Schale mit der Fruchtsaftmischung legen, nicht zu hoch, eher unten im Backofen.

Ab und zu nachsehen, ob noch Flüssigkeit in der Schale ist, wenn nicht, einfach Wasser oder Saft oder Brühe, ganz nach Geschmack, nachgießen. Nach 3-4 Stunden sollte der Braten schon eine Kerntemperatur von etwa 70 °C haben. Ab jetzt sollte man ihn ab und zu mit der Flüssigkeit, die darunter steht, bepinseln oder begießen.

Der Braten hat meist eine 'Plateauphase', d. h. die Kerntemperatur, die ansonsten stetig steigt, bleibt lange (bis zu einer Stunde) auf gleichem Niveau, geht manchmal sogar etwas runter. Daher nicht die Temperatur erhöhen.

Hat der Braten, nach 6 Stunden eine Kerntemperatur von 90 - 95 °C, nimmt man ihn raus, wickelt ihn erst gut in Alufolie und dann in Handtücher. Am besten steckt man ihn in eine Kühlbox oder ins Bett. Dort sollte er mindestens eine Stunde ruhen - mehr schadet überhaupt nichts, man kann ihn auch drei Stunden warmhalten.

Nach der Ruhezeit die Verpackung öffnen, die gesammelte Flüssigkeit zur anderen Soße geben und diese noch einmal erhitzen und bereitstellen.

Den Braten mit zwei Gabeln auseinanderpflücken, sodass man das Fett wegnehmen kann und zerfaserte Fleischstücke erhält. Das Fleisch in eine Schüssel legen mit Soße einpinseln. Dann mit Alufolie abdecken und bei 50°C im Ofen bis zum Verzehr warmhalten.

Tipps zum Verzehr:

Will man Pork Sandwiches servieren, braucht man Brötchen oder Sandwichbrot und ganz nach Belieben Salatblätter, Zwiebelringe, Gürkchen oder Pickels und ganz wichtig: die Lieblings-Barbecue-Soße. Mit dieser wird die Menge Fleisch, die man für ein Brötchen braucht, gemischt. Bleiben von dem Fleisch Reste übrig, darf man sie einfrieren und in der Mikrowelle wieder erhitzen.

NN am 07. Oktober 2024

Cavatelli mit Salsiccia-Ragout

Für 4 Portionen:

500 g Cavatelli	400 g Schweinefleisch	1 Stk. Zwiebel
6 EL Olivenöl	1 TL Fenchelsamen	400 g Tomaten
250 ml Rotwein	4 EL Tomatenmark	1 Orange, Abrieb
40 g ital. Hartkäse	Salz, Basilikum	

Das Fleisch in sehr kleine Würfel schneiden.

Zwiebel schälen, klein schneiden und im Öl goldgelb anbraten.

Fleisch-Würfel und Fenchelsamen zugeben, salzen und unter Rühren goldbraun rösten. Tomaten klein würfeln und zugeben, Rotwein zugießen, kurz einkochen lassen. Tomatenmark und Orangen-Abrieb zugeben, 10 Minuten köcheln.

Pasta in Salzwasser 5 Minuten kochen, abseihen und abtropfen lassen.

Pasta mit dem Sugo anrichten, mit Basilikum-Blättchen garnieren und mit frisch geriebenem Hartkäse bestreut servieren.

Ivan Mascia am 07. Oktober 2024

Kasseler-Braten

Für 6 Personen

Für den Kasseler-Braten:

4 EL Sonnenblumenöl	1,20 kg Kasseler	2 Zwiebeln
1 Lorbeerblatt	4 Pfefferkörner	2 Wacholderbeeren
1 Prise Salz		

Für die Soße:

50 g Butter	1 - 2 Zwiebeln	40 g Mehl
1 EL Balsamicoessig	1 Prise Zucker	gemahlener Pfeffer

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch rundherum anbraten, dann wieder herausnehmen. Das Fleisch in einen großen Topf geben und mit Wasser auffüllen. Das Stück Fleisch darf leicht mit Wasser bedeckt sein. Die Zwiebeln schälen und grob würfeln.

Die Gewürze und die Zwiebelstücke ins Wasser dazugeben. Wasser einmal aufkochen und das Fleisch bei geschlossenem Deckel für 1 Stunde im Backofen bei 160 Grad Umluft garen. Nach der Hälfte der Zeit den Braten einmal wenden.

Währenddessen für die Soße die Butter in die Pfanne zum Öl geben und erhitzen. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebeln in der Butter bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Das Mehl einstreuen und 1 Minute mitrösten bis es hellbraun wird.

Mit dem Balsamicoessig ablöschen. Zucker und Pfeffer dazu geben, Kasselerbrühe (Wasser aus dem Topf mit dem Fleisch) darauf geben und alles sämig zu einer Soße einköcheln lassen. Das Fleisch aus der Brühe nehmen und in dünne Scheiben schneiden. Die Soße dazu extra servieren. Als Beilagen passen Sauerkraut und Kartoffel-Püree.

NN am 06. Oktober 2024

Schaschlik-Topf

Für 4 Personen

50 g Zwiebeln	70 g Bacon	150 g rote Paprikaschoten
150 g gelbe Paprikaschoten	200 g Champignons, frisch	2 EL Sonnenblumenöl
500 g Schweinegulasch	375 ml Wasser	1 Beutel ungar. Gulasch-Gewürz
1 EL Tomatenmark		

Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Speck würfeln. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden.

Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

In einem Bräter Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Bacon und Zwiebel darin anbraten. Schweinegulasch zugeben und kräftig anbraten. Paprika und Champignons zugeben.

Wasser zugießen und zum Kochen bringen. Gulasch-Gewürz einrühren und kurz aufkochen. Tomatenmark einrühren. Bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt 60 Min. schmoren. Dazu schmeckt Reis oder Fladenbrot.

NN am 02. Oktober 2024

Würziges Schnitzel mit Puszta-Soße

Für 4 Portionen

4 Schweineschnitzel (à 200 g) Salz, Pfeffer Cayennepfeffer
Butterschmalz

Für die Sauce:

2 Zwiebeln 1 Paprikaschote, rot 1 Paprikaschote, gelb
4 Frühlingszwiebeln 100 ml Weißwein 300 ml Bratensauce
100 ml Tomatenketchup 2 Gewürzgurken
1 EL Paprikapulver, edelsüß

Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, etwas klopfen und mit den Gewürzen bestreuen. Im erhitzten Butterschmalz braten, herausnehmen und warm stellen.

Für die Soße die Zwiebeln schälen, fein würfeln, ins verbliebene Bratfett geben und glasig anschwitzen.

Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen, in Streifen schneiden, dazugeben und kurz mitbraten.

Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in mundgerechte Stücke schneiden, dazugeben, kurz mitschwitzen.

Das Ganze mit Wein ablöschen und mit Bratensoße auffüllen. Die Soße zum Kochen bringen, das Ketchup einrühren, die fein gewürfelten Essiggurken dazugeben, etwa 8 Minuten köcheln lassen, mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schnitzel mit der Soße anrichten und mit bissfestem Reis servieren.

Dazu passt ein Krautsalat mit Möhrenstreifen.

NN am 30. September 2024

Kasselerbraten mit Soße, Sauerkraut, Kartoffelbrei

Für 4 Portionen

1 kg Kasseler	Butterschmalz	4 Zwiebeln
500 ml Malzbier	500 ml Rinderbrühe	1 TL Brühe, gekörnte
Salz und Pfeffer	2 Beutel Sauerkraut	16 Kartoffeln
1 Scheibe Butter, 3-4 mm	Milch	

Kasseler waschen und trocken tupfen. Zwiebeln in Ringe schneiden. Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden.

Das Stück Kasseler in einer Schmorpfanne in Butterschmalz von allen Seiten anbraten, bis es eine schöne Farbe hat. Herausnehmen und kurz zur Seite stellen.

Die Zwiebelringe in der gleichen Pfanne braten bis sie Farbe genommen haben. Dann das Stück Kasseler wieder dazu geben und eine Flasche Malzbier und die Brühe angießen und aufkochen lassen. 1 TL gekörnte Brühe dazu geben und mit Deckel ca. 2 Stunden schmoren. Ab und zu wenden.

Etwa 40 Minuten vor Ende der Garzeit die Kartoffeln mit kaltem Wasser aufstellen. Wenn das Wasser kocht, 1 - 2 TL Salz dazu geben und die Kartoffeln in 15 - 20 Minuten weich kochen.

Etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit das Sauerkraut in etwas gekörnter Brühe (Kraut sollte gerade so mit Brühe bedeckt sein) aufstellen, aufkochen und dann 20 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen (individuelle Angaben des verwendeten Krauts beachten).

Kurz bevor die Kartoffeln und das Kraut fertig sind, das Kasseler herausnehmen und bei 80 °C im Backofen warm stellen.

Die Soße wegen der Zwiebelringe passieren oder einfach mit dem Stabmixer pürieren, aufkochen lassen und falls nötig mit etwas Salz und Pfeffer, evtl. noch etwas gekörnter Brühe abschmecken. Meistens ist das aber nicht mehr nötig, da die Soße schon genug Geschmack hat. Dann noch auf die gewünschte Konsistenz eindicken.

Wenn die Kartoffeln gar sind, das Wasser abgießen und die Kartoffeln mit einem Handmixer etwas zerdrücken, dann die Butter dazu geben und auf kleiner Stufe mit dem Mixer verrühren. Etwas heiße Milch dazu geben bis der Kartoffelbrei die gewünschte Konsistenz hat.

Das Kasseler aufschneiden und mit der Soße, dem Sauerkraut und dem Kartoffelpüree servieren.

NN am 20. September 2024

Schweine-Filet italienisch

Für 2 Portionen

250 g Schweinefilet	4 - 5 EL Olivenöl	1 Prise Gewürzsalz
4 Rispentomaten	1 Knoblauchzehe	2 Stiele Salbei
1 unbehandelte Zitrone	1 EL Butter	1 Prise Pfeffermix
1 Schuss Sojasauce	1 Prise ital. Gewürz	1 EL Gourmet Creme Trüffel
1 Baguette		

Das Schweinefilet in ca. 3 cm dicke Stücke schneiden und diese leicht plattieren. 1-2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch mit Gewürzsalz von beiden Seiten würzen und anschließend im heißen Olivenöl von beiden Seiten anbraten.

Währenddessen die Tomaten in Scheiben schneiden, die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Salbei in feine Streifen schneiden. Etwas Zitronenschale in Streifen von der Zitrone schneiden und anschließend quer in dünne Streifen schneiden.

Fleisch aus der Pfanne nehmen und direkt auf zwei Tellern anrichten.

Pfanne etwas von der Hitze nehmen. Tomatenscheiben, Knoblauch, Salbei und Zitronenstreifen in die Pfanne geben. Dann Butter und ca. 3 EL Olivenöl in die Pfanne geben und die Pfanne wieder auf die Hitze stellen. Mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen. Die Pfanne wieder etwas von der Hitze nehmen und alles weiterbraten. Sojasauce sowie Zitronensaft hinzufügen. Dann die Pfanne komplett von der Hitze nehmen und alles mit Italian Gewürz würzen. Tomaten und Sud noch mal gut vermischen.

Zum Schluss die Tomaten samt Sud jeweils über dem Fleisch verteilen.

Das Ganze jeweils mit etwas Gourmet Creme beträufeln. Dazu passt eine Scheibe Baguette, um die Sauce aufzunehmen.

Steffen Hanssler am 12. September 2024

Paprika-Schnitzel

Für 4 Personen:

4 Zwiebeln	2 rote Paprika	500 g Champignons
6 EL Öl	6 EL Mehl	3 EL Tomatenmark
150 ml trockener Weißwein	300 ml Gemüsebrühe	Salz
1 TL Edelsüßpaprika	$\frac{1}{2}$ TL Chilipulver	$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer
8 Schweineschnitzel (à 80 g)	Pfeffer	

Zwiebeln schälen und würfeln. Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. 2 EL Öl in einem Bräter erhitzen. Zwiebelwürfel darin andünsten.

Paprika und Champignons zufügen, 3 Minuten braten. 2 EL Mehl und Tomatenmark zufügen, anschwitzen. Mit Wein ablöschen und einköcheln lassen. Dann Brühe zugießen und 10 Minuten köcheln. Soße mit Salz, Paprikapulver, Chilipulver und Cayennepfeffer würzen.

Schnitzel waschen, trocken tupfen und flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel in 4 EL Mehl wenden. 4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin unter Wenden 6 Minuten braten.

Schnitzel und Soße auf einer Platte anrichten. Dazu schmecken Kroketten.

NN am 11. September 2024

Steirisches Ofenbratl

Für 4 Portionen

4 Sch. Schweinebauch, 2 cm dick	4 Knoblauchzehen	3 Möhren
1 Wurzel Petersilie	200 g Sellerie	1 EL Tomatenmark
Salz	1 Zwiebel	8 Kartoffeln
Brühe, gekörnte	Öl, Petersilie	

Gemüse und Kartoffeln in grobe Würfel schneiden und mit der geviertelten Zwiebel in etwas Fett anrösten, Tomatenmark mitrösten und mit 3 EL Wasser ablöschen. Mit Wasser aufgießen, bis das Gemüse halb bedeckt ist, mit etwas Brühepulver würzen.

Das Bauchfleisch mit Salz und viel Knoblauch einreiben und auf das Gemüse legen. Im Rohr bei 170 Grad braten, bis das Fleisch weich ist. Anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.

NN am 07. September 2024

Superzarte und saftige Rippchen

1,5 kg Rippchen vom Schwein

Für den BBQ-Rub:

2 EL schwarzer Pfeffer	1 EL geräuch. Paprikapulver	1 TL Zimt
35 g Kokosblütenzucker	2 TL Salz	1 TL Cayennepfeffer
1 EL rosa Pfeffer	1 TL Szechuan Pfeffer	

Zum Garen:

250 ml Apfelsaft	250 ml Kirschsafft
------------------	--------------------

Für den Lack:

Bratensaft vom Garen	50 ml Sojasauce	50 g Ketchup
50 g Ahornsirup	1 Knoblauchzehe	1 EL gerieb. Ingwer

Alle Zutaten für den BBQ-Rub in einen Mixer geben und zu einem homogenes Pulver mixen. Die Rippchen von beiden Seiten mit dem Rub einreiben. 1 EL Rub pro Rippchen sollte genügen. Die Rippchen 1 Stunde ziehen lassen.

Apfel- und Kirschsafft in eine Bratreine gießen und die gerubbten Rippchen hineinlegen. Die Reine mit einem Deckel oder mit Alutoflie dicht abdecken und die Rippchen 4,5 Stunden bei 140°C Umluft garen.

Abhängig vom Fleisch können auch schon 3 Stunden garen reichen; am besten stündlich kontrollieren, wie zart das Fleisch schon ist.

Die Rippchen herausholen und den Bratensaft in einen kleinen Topf gießen. Die restlichen Zutaten für den Lack hinzugeben; die Knoblauchzehe in die Soße reiben. Den Lack nun auf 200 ml eindicken.

Die Rippchen auf den Grill legen und sie alle paar Minuten mit dem Lack bestreichen bis dieser aufgebraucht ist.

Die Grillzeit beträgt bei 200°C etwa 30 Minuten.

NN am 03. September 2024

Schweinebauch-Rouladen in Bier-BBQ-Soße, Sauerkraut

Bier-BBQ-Soße:

2 rote Zwiebeln	1 große Möhre	100 g Sellerieknolle
2 EL Rapsöl	1 EL Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter
1 EL Zucker	1 TL Senfkörner	½ TL Kümmel ganz
1 TL Piment, gemahlen	1 EL Tomatenmark	1 Knoblauchzehe
1 TL geräuchertes Salz	30 ml Bourbon Whiskey	300 ml Altbier
200 ml Wasser	50 ml passierte Tomaten	1 EL Rübenkraut
1 TL schwarzer Pfeffer		

Rouladen:

1 Zwiebel	1 EL Rapsöl	8 Scheiben Schweinebauch
Salz, Pfeffer	2 EL Senf mittelscharf	4 Sch. geräuche. Speck
50 g Sauerkraut gegart	20 g Butterschmalz	

Sauerkraut:

1 kleine Zwiebel	20 g Butter	400 g Sauerkraut vorgegart
1 EL Zucker	4 Wacholderbeeren	½ TL Pfeffer
½ TL Kümmel	100 ml Apfelwein	Salz
500 g Kartoffeln vorw. festk.		

Bier-BBQ-Soße:

Zwiebel, Möhre und Sellerie waschen bzw. schälen und kleinschneiden.

Öl in einem Schmortopf erhitzen und die Gemüsegewürfel darin ca. 5 Minuten kräftig anbraten. Angedrückte Wacholderbeeren und Lorbeer mitbraten.

Zucker darüber rieseln lassen, das Gemüse karamellisieren und weitere 5 Minuten kräftig braten. Senfkörner, Kümmel und Piment mitbraten.

Tomatenmark und angebrückte Knoblauchzehe hinzufügen und alles ca. 3 Minuten kräftig weiterbraten, dabei wenden. Mit etwas Rauchsatz würzen.

Mit Whisky ablöschen. Bier, Wasser, passierte Tomaten und Rübenkraut hinzufügen.

Mit Pfeffer würzen und alles einmal kräftig aufkochen, dann 15 Minuten simmern lassen.

Rouladen:

Zwiebel schälen, in feine Stücke schneiden und in Öl glasig dünsten, dann abkühlen lassen.

Währenddessen die 8 Schweinebauchscheiben dünner klopfen.

Zwischen Gefrierbeutel legen. Man kann 2 schmale Scheiben überlappend klopfen und sie auf diese Weise zusammenfügen. Eventuell vorhandene Knorpel heraus schneiden.

Auf beiden Seiten mit etwas Salz und Pfeffer würzen und jeweils von einer Seite mit Senf bestreichen.

Jede Scheibe mit den angeschwitzten Zwiebelwürfeln, ½ Scheibe Speck und Sauerkraut belegen. An den Rändern etwas Platz lassen.

Die Schweinebauchscheiben zu Rouladen rollen und mit Rouladennadeln oder Küchengarn fixieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen darin rundum kräftig anbraten.

Rouladen samt Bratensatz zur BBQ-Soße geben, ggf. mit etwas Wasser auffüllen, die Rouladen sollten zur Hälfte in der Flüssigkeit schwimmen. Deckel aufsetzen und die Rouladen bei wenig Hitze ca. 30 Minuten schmoren.

Sauerkraut:

Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in der Butter anschwitzen.

Tipp: Gern die noch verkrustete Rouladen-Pfanne verwenden! Das abgetropfte Sauerkraut hinzufügen und kräftig anbraten.

Zucker hinzugeben und das Kraut karamellisieren, bis es leicht braun wird.

Die angestoßenen Wacholderbeeren, Pfeffer und gemörsterten Kümmel hinzufügen.
Bei wenig Hitze und aufgelegtem Deckel ca. 10 Min. schmoren. Dabei immer wieder wenden.
Kraut mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Kartoffeln schälen, waschen, in grobe Stücke schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser garen, dann abgießen.
Rouladen aus der Soße nehmen, Nadeln bzw. Garn entfernen, abdecken und im Ofen warmhalten.
Soße durch ein Sieb in einen Topf passieren, dabei kräftig mit einer Kelle durchdrücken. Kurz aufkochen und abschmecken.
Rouladen, Kartoffeln und Sauerkraut auf Tellern anrichten, die Soße darüber gießen.

Björn Freitag am 30. August 2024

Gyros vom Drehspieß in Joghurt-Marinade

Für ca. 8 Personen

2 kg Schweinenacken	500 g griech. Joghurt	6 EL Gyros-Gewürzmischung
200 ml Olivenöl	3 Knoblauchzehen	1 große Gemüsezwiebel

Den Schweinenacken in dünne Scheiben (8 mm) schneiden.
Den Knoblauch pressen, mit dem griechischen Joghurt, dem Olivenöl der Gyros-Gewürzmischung in eine Schüssel geben und alles verrühren.
Die Fleisch-Scheiben kurz durch die Marinade ziehen und dann in eine große Schüssel legen. Einfach übereinander stapeln und am Ende die restliche Marinade darüber gießen.
Für 24h in den Kühlschrank stellen zum Durchziehen.
Die Zwiebel halbieren und spießt die erste Hälfte als 'Begrenzung' für das Fleisch auf den Drehspieß in die Fixiergabel.
Nun nach und nach die eingelegten Fleischstücke nach und nach eng auf den Spieß drücken.
Wenn alle Fleischstücke drauf sind, kommt die zweite Zwiebelhälfte als Endstück sowie die zweite Fixiergabel drauf.
Den Spießbraten noch einmal zusammenschieben und auf dem Spieß ausrichten. Der Spieß muss 'rund' drehen und sollte ein gleichmäßiges Gewicht haben.
Nun kommt der Spieß auf den Grill und wird indirekt bei 200 °C gegrillt. Eine grillfeste Schale unter den Spieß stellen.
Es dauert etwas mehr als eine Stunde bis die erste Außenschicht knusprig ist. Dann einfach mit einem elektrischen Messer abnehmen und weiter grillen.
Ungefähr alle 15-20 Minuten ist der nächste Schwung Fleisch fertig.

NN am 30. August 2024

Schweine-Bauch mit Wasabi-Gurken

Für 4 Personen

Für den Schweinebauch:

1,5 l Wasser	Salz	2 Lorbeerblätter
2 Gewürznelken	1 TL schwarze Pfefferkörner	3 EL heller Balsamico-Essig
600 g Schweinebauch	2 Knoblauchzehen	6 g frischer Ingwer
4 EL Teriyaki-Sauce	4 EL Sriracha-Sauce	1 EL Speisestärke
4 EL Pflanzenöl	2 Stängel Koriander	2 Limetten

Für die Gurken:

2 Salatgurken	Salz	6 EL heller Balsamico-Essig
1,5 TL Wasabi-Paste	Zucker	

Für die Teriyaki-Creme:

3 EL Mayonnaise (80%)	1,5 EL BBQ-Sauce	1,5 EL Teriyaki-Sauce
1 TL Wasabi-Paste		

Für den Schweinebauch 1,5 l Wasser mit 3 TL Salz, Lorbeerblättern, Gewürznelken, Pfefferkörnern und Essig in einem Topf aufkochen.

Schweinebauch in 8 Scheiben schneiden, in den Sud geben und bei niedriger Hitze 45 Minuten sanft ziehen lassen. Dann herausnehmen und gut trocken tupfen.

Inzwischen für die Wasabi-Gurken die Gurken waschen, die Enden abschneiden. Gurke ungeschält längs halbieren, mit einem Löffel die Kerne austreichen und die Gurke in etwa 1 cm kleine Würfel schneiden.

Gurkenwürfel in eine Schüssel geben, mit 1 TL Salz vermengen und 10 Minuten ziehen lassen. Essig mit Wasabi-Paste und 1 Prise Zucker in einer Schüssel verrühren.

Die Gurkenwürfel ausdrücken, zur Wasabi-Marinade geben, gut vermengen und 10 Minuten ziehen lassen.

Anschließend die entstandene Flüssigkeit abgießen und die Gurken evtl. mit Salz und Zucker nochmals abschmecken.

Für die Teriyaki-Creme Mayonnaise, BBQ-Sauce, Teriyaki-Sauce und Wasabi-Paste in einer kleinen Schüssel glattrühren und beiseitestellen.

Für den Schweinebauch Knoblauchzehen schälen und in eine kleine Schüssel pressen.

Ingwer schälen, fein reiben und zum Knoblauch geben. Teriyaki-Sauce, Sriracha-Sauce und Speisestärke hinzufügen und verrühren.

Die Schweinebauchscheiben mit der Mischung von beiden Seiten einstreichen.

Anschließend mit dem Bratöl bepinseln.

Dann die Fleischscheiben in der heißen Grillpfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten knusprig braten.

Koriander abrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Die Limetten in Spalten schneiden.

Die krossen Fleischscheiben auf Teller geben, mit Koriander bestreuen, jeweils mit einem Klecks Teriyaki-Creme und Limettenspalten anrichten. Dazu die Gurkenwürfel reichen.

Christian Henze am 20. August 2024

Harzer-Blaubeer-Schmand-Schnitzel mit Haselnuss-Nudeln

Für 4 Personen

Für die Schnitzel:

200 g Heidelbeeren	600 g Schweinerücken	2 EL Weizenmehl, 405
Salz	Pfeffer	50 g Butterschmalz
2 TL eingel. grüner Pfeffer	50 ml Kräuter-Halbbitter-Likör	40 ml trockener Weißwein
200 g Schmand		

Für die Nudeln:

Salz	300 g Bandnudeln	2 EL Butter
50 g Haselnüsse, gehackt	Pfeffer	Muskatnuss

Den Backofen auf 60 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Die Beeren waschen und in einem Sieb gut abtropfen lassen (TK-Beeren ebenfalls in ein Sieb geben und etwas antauen lassen).

Das Fleisch in Portionsscheiben schneiden und die Schnitzel dünn plattieren.

Mehl in einen tiefen Teller oder eine flache Schale geben.

Für die Nudeln in einem Topf reichlich leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Die Fleischstücke mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden, überschüssiges Mehl sacht abklopfen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Danach die Temperatur reduzieren, mit einem Esslöffel etwas Bratfett aus der Pfanne aufnehmen und die Schnitzel unter ständigem Beträufeln mit dem Bratfett etwa 2 Minuten nachbraten. Aus der Pfanne nehmen und im vorgewärmten Ofen warmstellen.

Inzwischen die Nudeln im kochenden Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest kochen.

Den grünen Pfeffer in die Schnitzelpfanne geben, andrücken und mit dem Kräuterlikör und Weißwein ablöschen. Alles gut verrühren, dann den Schmand untermischen und kurz aufkochen.

Die Blaubeeren mit in die Pfanne geben und durchschwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die bissfest gekochten Nudeln abgießen.

In einen Topf die Butter aufschäumen lassen und die gehackten Haselnüsse einstreuen.

Die Bandnudeln hinzugeben und alles durchschwenken, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Nudeln auf Teller verteilen, die Schnitzel anlegen und mit der Blaubeer-Schmand-Sauce nappieren.

Kevin von Holt am 19. August 2024

Schweinelachs-Braten mit Honig-Senf-Kruste

Für 4 Portionen:

1 kg Schweinelachsbraten	2 EL Senf	1 EL Honig
4 Zweige Zitronenmelisse	2 Zweige Zitronenkraut	2 Zweige Currykraut
2 Zweige Kerbel	Salz, Pfeffer, weiß	1 EL Butterschmalz

Den Braten waschen und trocken tupfen.

Die Kräuter föhnen und die Blättchen von den Stielen zupfen; die Blättchen fein hacken.

Kräuter, Senf und Honig vermischen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Braten darin anbraten. Aus der Pfanne nehmen, rundherum salzen und pfeffern.

Den Braten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Senf-Mischung bestreichen.

Das Backblech mit dem Braten für 2 Stunden in den auf 75°C vorgeheizten Ofen schieben.

NN am 16. August 2024

Gyros-Schichtbraten

Für 16 Personen:

Braten:

2,5 kg Schweine-Nacken 10 EL Olivenöl 2 Zwiebeln,

Gyrosgewürz:

6 TL Oregano 4 TL Thymian 5 TL Salz
4 TL Pfeffer 3 TL Paprikapulver, edelsüß 2 TL Majoran
2 TL Zucker 2 TL Zwiebel, granuliert 2 TL Knoblauch, gemahlen
2 TL Rosmarin, gemahlen 2 TL Koriander, gemahlen 1 TL Kreuzkümmel
 $\frac{1}{2}$ TL Chili, Pulver

Den Schweinenacken waschen, trocken tupfen, in Frischhaltefolie wickeln und imn Froster 2 Stunden anfrieren.

Für das Gyrosgewürz alle Zutaten mischen, 10 EL Olivenöl hinzufügen und verrühren.

Gemüsezwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden und zum Gewürz in die Schüssel geben.

Das angefrorene Fleisch mit einem großen scharfen Messer in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben.

Fleischscheiben, Gewürze und Zwiebeln gut miteinander mischen. Die Schüssel mit einem Deckel verschließen und 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen.

Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200 °C | Umluft: 175 °C).

Das Backofengitter mit Alufolie belegen (30 x 30 cm).

Fleisch und Zwiebeln auf die Alufolie schichten. Die restlichen Zwiebeln auf dem Fleisch verteilen.

Im heißen Backofen 90 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Eine Fettpfanne darunter platzieren, um den Bratensaft aufzufangen. Den Gyrosbraten mehrmals mit dem aufgefangenen Bratensaft beträufeln.

Braten herausnehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend in dünne Scheiben schneiden.

NN am 14. August 2024

Schweine-Filet sous vide

Für 2 Personen

600 g Schweinefilet Rapsöl Salz, Pfeffer
1 EL Butter

Das Schweinefilet von den Sehnen und dem Fett befreien (parieren).

Das Schweinefilet im Ganzen vakuumieren oder in 80 g Medaillons schneiden und einzeln vakuumieren.

Das eingeschweißte und vakuumierte Schweinefilet für 70 Minuten bei 59°C mithilfe eines Sous-Vide-Stabs garen.

Nach dem Garen das Schweinefilet aus dem Beutel nehmen und den Saft aus der Tüte in eine Schüssel füllen. (Diesen für eine Sauce verwenden.) Das Schweinefilet abtupfen und eine Pfanne mit etwas Rapsöl auf höchster Stufe erhitzen.

Sobald das Öl heiß ist, das Schweinefilet von allen Seiten salzen, in die heiße Pfanne legen, von allen Seiten kurz und scharf anbraten, um Röstaromen zu gewinnen. Die Pfanne von der Hitze nehmen.

Die Butter (1 EL) hinzufügen, schmelzen lassen und mit einem Löffel das Schweinefilet wiederholt mit der Butter übergießen.

Das Fleisch anschließend auf ein Brett legen und 1 Minute ruhen lassen. Anschließend das saftige Schweinefilet aufschneiden, mit etwas grobem schwarzen Pfeffer würzen und je nach Geschmack salzen.

NN am 12. August 2024

Schweinebauch-Fackeln mit Curry-Paprika-Marinade

Für 4 Personen:

Für die Marinade:

2 TL Kreuzkümmelsaat 1 TL Chiliflocken Salz, grob
2 TL Currypulver 3 TL Paprikapulver, edelsüß 4-5 Knoblauchzehen

Für die Grillfackeln:

8 Scheiben Schweinebauch

Außerdem:

8 Holzspieße, lang Einweghandschuhe

Die Holzspieße 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen, damit sie beim Grillen nicht verbrennen.

Für den Rub Kreuzkümmel, Chiliflocken und 1 TL Salz im Mörser fein zerkleinern.

Curry- und Paprikapulver untermischen und den Rub beiseite stellen.

Knoblauch abziehen und beiseitestellen.

Für die Grillfackeln die Fleischscheiben von Schwarte und Knorpel befreien und die Scheiben der Länge nach jeweils in 3 oder 4 Streifen schneiden.

Fleischstreifen und Rub in eine große Schüssel geben. Knoblauch dazu pressen oder reiben. Den Rub mit den Händen in das Fleisch massieren.

Einen Fleischstreifen auf einen Holzspieß stecken und an das stumpfe Spießende ziehen, Streifen eng und ohne Abstand um den Spieß wickeln, das Ende jeweils feststecken und mit einem neuen Streifen ebenso fortfahren. So weiterverfahren, bis alle Fleischstreifen aufgespießt sind.

Grillfackeln auf den heißen Grillrost legen und indirekt unter häufigem Wenden etwa 25-30 Minuten goldbraun grillen.

Martin Gehrlein am 07. August 2024

Schweine-filet mit aromatischer Nussbutter

1 Schweinefilet	20 g Butterschmalz	80 g Butter
2 Zweige Rosmarin	6 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe
1 Msp. gemahlener Kümmel	Salz	Pfeffer
Meersalz		

Tipp:

Vom Schweinefilet die dünne Spitze und den breiten Filetkopf entfernen, in grobe Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in einer großen, beschichteten Pfanne mit etwas Butterschmalz ringsum stark anbraten und z.B. zum Salat servieren.

Alternativ feine Zwiebelwürfel und geschnittene Pilze mit in die Pfanne geben, mit einem Schuss Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen, einkochen lassen und als Geschnnetztes servieren.

Das gleichmäßig dicke Mittelstück des Schweinefilets mit Salz und Pfeffer würzen, 3 Minuten ziehen lassen und in einer großen, beschichteten Pfanne mit etwas Butterschmalz, bei 3/4 der Herdleistung, ringsum goldbraun anbraten.

Anschließend aus der Pfanne heben, auf einem Backgitter in der Mitte des Backofens bei 100 Grad C Ober-/Unterhitze 30 bis 40 Minuten garen. Hierbei am besten die Kerntemperatur mit einem digitalen Fleischthermometer überprüfen. 58 bis 60 Grad C Kerntemperatur sind für ein Schweinefilet ideal.

Das gegarte Schweinefilet aus dem Backofen herausnehmen und fünf Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Anschließend die Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen, die Kräuter, Gewürze und eine angedrückte Knoblauchzehe zugeben und das Schweinefilet in der aufschäumenden Butter ringsum nochmals 2 bis 3 Minuten bei mittlerer Hitze nachbraten und dabei immer wieder mit der aromatischen Butter übergießen. Wenn die Butter aufhört zu schäumen, das Schweinefilet aus der Pfanne heben, nochmals zwei Minuten ruhen lassen und in der Zwischenzeit die aromatische Nussbutter direkt durch ein kleines Sieb passieren.

Das Schweinefilet in Tranchen schneiden, mit der aromatischen Nussbutter beträufeln, ggf. nochmals mit einer kleinen Prise Meersalz bestreuen und mit Beilagen servieren.

Soße zum Schweinefilet:

Zum Fleisch Sauerrahm mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und viel Zitronenabrieb verrühren.

Alexander Herrmann am 02. August 2024

Tataki vom Iberico-Schwein mit mariniertem Kohlrabi

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Koteletts vom Iberico-Schwein	2 Knoblauchzehen	3-5 cm Ingwer
1 rote Chilischote	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	100 ml Sojasauce
1 EL Tandoori-Paste	1 Prise weißer Sesam	1 Prise schwarzer Sesam
Speisestärke	Öl	Salz, Pfeffer

Für den Kohlrabi:

1 Kohlrabi	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	$\frac{1}{2}$ EL Misopaste
1-2 EL Weißweinessig	Pflanzenöl, Olivenöl	1 Prise Zucker

Für die Garnitur:

1 Frühlingszwiebel	1 rote Chilischote	$\frac{1}{2}$ EL naturbelassene Erdnüsse
Erbsenkresse	essbare Blüten	

Für das Fleisch:

Das Fleisch vom Knochen schneiden und in Stücke schneiden.

Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Ingwer in Scheiben schneiden. Chili in Ringe schneiden. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Alles mit Sojasauce und Tandoori-Paste in eine Schüssel geben, verrühren, Fleisch hineinlegen und darin marinieren.

Wenn es die Zeit zulässt, ein bis zwei Stunden im Sud ziehen lassen.

Dann die Marinade in einen Topf abgießen und einmal aufkochen lassen.

Fleisch in einer heißen Pfanne in etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten. Der Kern darf wie bei einem Tataki rosa/roh bleiben.

Stärke mit etwas Wasser verrühren und die Soja-Marinade damit abbinden, sodass eine Art Lack entsteht. Lack dann über das Fleisch geben, dann mit weißem und schwarzem Sesam bestreuen.

Für den Kohlrabi:

Kohlrabi schälen, ggf. halbieren und in dünne Scheiben hobeln.

Misopaste in eine Schüssel geben, Essig angießen und verrühren. Mit Pflanzen- und Olivenöl emulgieren. Mit Zucker abschmecken.

Kohlrabischeiben zum Dressing geben, leicht andrücken und ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Frühlingszwiebel und Chilischote putzen und schräg in Ringe schneiden.

Über das Fleisch geben. Zum Schluss Erdnüsse, Erbsenkresse und Blüten über das Gericht geben.

Nelson Müller am 26. Juli 2024

Gefülltes Kotelett, Röstkartoffeln, Salatherzen

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Koteletts vom Iberico-Schwein	2 Scheiben Parmaschinken	1 Tomate
10 g getrock. Öl-Tomaten	1 TL schwarze Oliven	1 Knoblauchzehe
1 Büffel-Mozzarella	2 große Salbeiblätter	4 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffeln:

150 g sehr kleine Drillinge	1 Zitrone, Saft	2 Zweige Rosmarin
3 EL Olivenöl	Meersalz	

Für den Salat:

2 kleine Romana-Salatherzen	1 Schalotte	50 g Pinienkerne
1 EL Tomatenessig	1 EL Geflügelfond	3 EL Olivenöl
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Tomate vierteln, das Kerngehäuse und die Haut wegschneiden, dann fein würfeln. Mozzarella und eingelegte Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen. Beides mit den Oliven fein schneiden und mit den frischen Tomatenwürfeln mischen. Knoblauch abziehen, fein reiben und unterheben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In die Koteletts mit einem spitzen, scharfen Messer horizontal in der Mitte jeweils bis kurz vor dem Knochen eine Tasche einschneiden. Die Taschen mit der Tomaten-Mozzarella-Mischung füllen. Je ein Salbeiblatt auflegen und mit einer Scheibe Schinken umwickeln. Anschließend mit Zahnstochern fixieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze rundherum kurz anbraten. Koteletts mit Pfeffer würzen und in einer flachen Auflaufform im heißen Ofen etwa 15 Minuten rosa garen.

Fleisch aus dem Ofen holen und einige Minuten ruhen lassen, dann zusammen mit den Röstkartoffeln servieren.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale in Salzwasser etwa 15 Minuten noch leicht bissfest garen. Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Dann die Kartoffeln in einer Schüssel mit dem Öl und den abgezupften Rosmarinnadeln mischen. Eine Pfanne sehr heiß werden lassen, Kartoffeln samt Öl und Rosmarin hineingießen und rundherum schön braun anbraten, dabei großzügig mit Salz bestreuen. Mit Zitronensaft abschmecken.

Für den Salat:

Romana-Salatherzen verlesen und vierten. Schalotte abziehen und fein würfeln. Tomatenessig, Geflügelfond und Olivenöl verquirlen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Salat mit der Vinaigrette marinieren.

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und den Salat damit bestreuen.

Nelson Müller am 26. Juli 2024

Tataki vom Iberico-Schwein mit mariniertem Kohlrabi

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Iberico-Schweine-Koteletts, à 160 g	2 Knoblauchzehen	3-5 cm Ingwer
1 rote Chilischote	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	100 ml Sojasauce
1 EL Tandoori-Paste	1 Prise weißer Sesam	1 Prise schwarzer Sesam
Speisestärke	Öl	Salz, Pfeffer

Für den Kohlrabi:

1 Kohlrabi	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	$\frac{1}{2}$ EL Misopaste
1-2 EL Weißweinessig	Pflanzenöl	Olivenöl
1 Prise Zucker		

Für die Garnitur:

1 Frühlingszwiebel	1 rote Chilischote	$\frac{1}{2}$ EL Erdnüsse
Erbsenkresse	essbare Blüten	

Für das Fleisch:

Das Fleisch vom Knochen schneiden und in Stücke schneiden.

Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Ingwer in Scheiben schneiden. Chili in Ringe schneiden. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Alles mit Sojasauce und Tandoori-Paste in eine Schüssel geben, verrühren, Fleisch hineinlegen und darin marinieren.

Wenn es die Zeit zulässt, ein bis zwei Stunden im Sud ziehen lassen.

Dann die Marinade in einen Topf abgießen und einmal aufkochen lassen.

Fleisch in einer heißen Pfanne in etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten. Der Kern darf wie bei einem Tataki rosa/roh bleiben.

Stärke mit etwas Wasser verrühren und die Soja-Marinade damit abbinden, sodass eine Art Lack entsteht. Lack dann über das Fleisch geben, dann mit weißem und schwarzem Sesam bestreuen.

Für den Kohlrabi:

Kohlrabi schälen, ggf. halbieren und in dünne Scheiben hobeln.

Misopaste in eine Schüssel geben, Essig angießen und verrühren. Mit Pflanzen- und Olivenöl emulgieren. Mit Zucker abschmecken.

Kohlrabischeiben zum Dressing geben, leicht andrücken und ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Frühlingszwiebel und Chilischote putzen und schräg in Ringe schneiden.

Über das Fleisch geben. Zum Schluss Erdnüsse, Erbsenkresse und Blüten über das Gericht geben.

Nelson Müller am 26. Juli 2024

Iberico-Schweine-Kotelett gefüllt, Röstkartoffeln

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Iberico-Schweine-Koteletts, a 160 g	2 Scheiben Parmaschinken	1 Tomate
10 g getrock. Öl-Tomaten	1 TL schwarze Oliven	1 Knoblauchzehe
1 Büffel-Mozzarella	2 große Salbeiblätter	4 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffeln:

150 g kleine Drillinge	1 Zitrone, Saft	2 Zweige Rosmarin
3 EL Olivenöl	Meersalz	

Für den Salat:

2 kl. Romana-Salatherzen	1 Schalotte	50 g Pinienkerne
1 EL Tomatenessig	1 EL Geflügelfond	3 EL Olivenöl
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Tomate vierteln, das Kerngehäuse und die Haut wegschneiden, dann fein würfeln. Mozzarella und eingelegte Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen. Beides mit den Oliven fein schneiden und mit den frischen Tomatenwürfeln mischen. Knoblauch abziehen, fein reiben und unterheben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In die Koteletts mit einem spitzen, scharfen Messer horizontal in der Mitte jeweils bis kurz vor dem Knochen eine Tasche einschneiden. Die Taschen mit der Tomaten-Mozzarella-Mischung füllen. Je ein Salbeiblatt auflegen und mit einer Scheibe Schinken umwickeln. Anschließend mit Zahnstochern fixieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze rundherum kurz anbraten. Koteletts mit Pfeffer würzen und in einer flachen Auflaufform im heißen Ofen etwa 15 Minuten rosa garen.

Fleisch aus dem Ofen holen und einige Minuten ruhen lassen, dann mit den Röstkartoffeln servieren.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale in Salzwasser etwa 15 Minuten noch leicht bissfest garen. Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Dann die Kartoffeln in einer Schüssel mit dem Öl und den abgezupften Rosmarinnadeln mischen. Eine Pfanne sehr heiß werden lassen, Kartoffeln samt Öl und Rosmarin hineingießen und rundherum schön braun anbraten, dabei großzügig mit Meersalz bestreuen. Mit Zitronensaft abschmecken.

Für den Salat:

Romana-Salatherzen verlesen und vierten. Schalotte abziehen und fein würfeln. Tomatenessig, Geflügelfond und Olivenöl verquirlen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Salat mit der Vinaigrette marinieren.

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und den Salat damit bestreuen.

Nelson Müller am 26. Juli 2024

Schweine-Filet gegrillt

600 g Schweinefilet 100 g gerieb. Gouda 1 Stk Paprika
1 Stk Peperoni 15 Bacon-Streifen 3 EL BBQ-Sauce

Die Silberhaut vom Schweinefilet entfernen und einen ersten Schnitt außen am Filet machen. Danach das Schweinefilet so auffächern, dass eine möglichst breite Fläche entsteht. Dabei das Fleisch nicht komplett durchschneiden.

Die Paprika (rot) und die Peperonis (grün+gelb), in kleine Würfel schneiden.

Die Würfel auf einer Seite des Schweinefilets verteilen und mit dem geriebenen Gouda bestreuen. Auf einem Schneidebrett die Bacon-Streifen leicht überlappend ausbreiten.

Das Schweinefilet ohne Bacon aufrollen; dabei das Fleisch leicht auf Spannung halten, damit die Rolle fest wird.

Die Rolle mittig auf die Baconstreifen legen und den Bacon um das Schweinefilet rollen.

Man verwende ein paar Zahnstocher, um die Rolle zu fixieren, damit sie sich nicht öffnet.

Nun bei 120°C bis zu einer Kerntemperatur von 58°C grillen; das dauert etwa 45 min.

Das so zubereitete Schweinefilet mit BBQ-Soße einpinseln und für weitere 3-5 min. grillen.

Als Beilage seien eine gemischte Gemüse-Pfanne und kanarische Salzkartoffeln empfohlen.

NN am 24. Juli 2024

Griechische Souvlaki mit Paprika und Zwiebeln

Für 2 Personen:

300 g Schweinertücken 1 Paprika 1 Zwiebel
 $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft 3-4 EL Olivenöl Salz, Pfeffer
Paprikapulver Thymian, frisch

Zitronensaft einer halben Zitrone auspressen.

Zitronensaft mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren.

Das Olivenöl unterrühren.

Das Fleisch in mittelgroße Stücke schneiden.

Das Fleisch in der Marinade ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Paprika und Zwiebel in grobe Stücke schneiden.

Anschließend das Fleisch abwechselnd mit Gemüsestückchen auf Spieße stecken.

Souvlaki Spieße von jeder Seite grillen und mit frischem Salat servieren.

NN am 21. Juli 2024

Schweine-Kotelett mit grünen Bohnen

Für 4 Personen

4 Koteletts	500 g grüne Buschbohnen	4 Zweige Salbei
0,2 l Weißwein	1 Zweig Bohnenkraut	1-2 EL Butterschmalz
2 EL Butter	1 EL Olivenöl	3-4 Zweige Petersilie
1- 2 TL Meersalzflöcken	Salz, weißer, schwarzer Pfeffer	

Backofen auf 80°C Umluft vorheizen Bohnen putzen und in Salzwasser bissfest blanchieren, in Eiswasser abschrecken, kurz zur Seite stellen.

Den Fettrand der Koteletts einschneiden. Große Edelstahl-Pfanne erhitzen, Koteletts hineinlegen und dann noch etwas Butterschmalz mit in die Pfanne geben und die Koteletts von beiden Seiten für ca. je 2 Minuten heiß anbraten und anschließend in einer Backform geben, das überschüssige Fett darüber gießen, dann im Ofen warm stellen (80°C Umluft) und für 8-10 Minuten gar ziehen lassen.

Salbei in die Pfanne geben, etwas Butter dazu, mit dem Weißwein ablöschen, mit Salz und weißem Pfeffer würzen, etwas reduzieren und dann zum Schluss unter Rühren mit der restlichen Butter abbinden.

Parallel in einer zweiten Pfanne mit etwas Olivenöl die Bohnen mit dem Bohnenkraut durchschwenken, dabei mit Salz und weißem Pfeffer würzen und zum Schluss gehackte Petersilie unterheben.

Bohnen ohne Bohnenkraut auf Tellern anrichten, die Koteletts darauf platzieren, mit schwarzem Pfeffer und Meersalzflöcken würzen und die Sauce mit Salbei darüber geben.

Björn Freitag am 20. Juli 2024

Kesselfleisch

Für 4 Portionen

2 kg Schweinebauch	2 Schweinefüße	6 Zwiebeln
6 Karotten	4 Knoblauchzehen	1 Sellerie
4 Petersilienwurzeln	2 Lauchstangen	2 EL Wacholderbeeren
2 EL Pfefferkörner	4 Lorbeerblätter	

Für das Kesselfleisch den Knoblauch, Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Petersilienwurzeln schälen. Zwiebeln vierteln, Sellerie würfeln, Karotten und Petersilienwurzeln in Scheiben schneiden. Lauch putzen und in Ringe schneiden.

Einen Topf mit kaltem Wasser, Knoblauch, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Petersilienwurzeln und Lauch aufsetzen. Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Schweinebauch und Schweinefüße hinzufügen und erhitzen. Ca. 2 Stunden köcheln lassen.

Schweinefüße entfernen und entsorgen. Schweinebauch aus dem Wasser heben und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben mit dem Gemüse anrichten und servieren.

Zum Kesselfleisch werden traditionell Salzkartoffeln, Sauerkraut oder ein kräftiges Bauernbrot und Meerrettich serviert.

NN am 17. Juli 2024

Rollbraten gefüllt

Für 6 Personen:

200 g Staudensellerie	1 Paprikaschote, rot	2 Knoblauchzehen, gehackt
1 Zwiebel, gehackt	1 kg Schweinelende, zum	Rollen geschnitten
2 TL Senf	1 TL Salz	0.5 TL Thymian und Rosmarin
1 TL Paprikapulver, edelsüß	3 EL Öl	250 ml Fleischbrühe
150 g saure Sahne	1 TL Soßenbinder	3 Stk Karotten

Sellerie putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden.

Die Paprikaschote waschen, Kerne sowie weiße Seitenwände entfernen und Paprika in feine Streifen schneiden. Die Karotten putzen, waschen und in Stifte schneiden oder hobeln.

Die Schweinelende so aufschneiden, dass ein plattes Stück entsteht, das man rollen kann.

Danach das vorbereitete Fleisch waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, mit Senf bestreichen sowie mit Salz, Paprikapulver, Thymian und Rosmarin bestreuen.

Nun die fein geschnittenen bzw. gehackten Selleriestücke, Paprikastreifen, Karottenstücke und Knoblauchstücke gleichmäßig darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Um noch mehr Geschmack zu bekommen, kann man den Rollbraten auch noch mit Speck oder Kochschinken füllen.

Das Fleisch aufrollen und mit Küchengarnt zu einer Rolle zusammenbinden bzw. fixieren.

Öl in einen Bräter erhitzen und darin den Rollbraten, auf allen Seiten, gut anbraten.

Die Zwiebelstücke dazugeben, kurz mitdünsten und dann die Hälfte der Fleischbrühe angießen.

Das Ganze zugedeckt auf die untere Schiene für 70 Minuten in den vorgeheizten Backofen (240 °C Ober-Unterhitze) stellen. Nach 25 Minuten Bratzeit die Temperatur auf 200 °C zurückstellen und die restlichen Fleischbrühe angießen.

Zum Schluss den Rollbraten noch 10 Minuten im abgeschalteten Backofen ruhen lassen, dann den Bratensatz aufrühren und mit der sauren Sahne verfeinern. Nach Belieben die Sauce mit Soßenbinder eindicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu Kartoffelpüree, Bratkartoffeln oder auch Reis servieren.

NN am 17. Juli 2024

Grüne Bohnen mit Tomaten und gebratenen Rippchen

Für 4 Personen:

Für die Rippchen:	4 Stücke dicke Rippe à 220 g	4 EL Rapsöl
	2 EL Olivenöl	Paprikapulver, edelsüß
Für Bohnen, Tomaten:	600 g Buschbohnen, grün	8 Stiele Bohnenkraut
	Salz, Pfeffer	250 g Kirschtomaten
	2 EL Olivenöl	0,5 Zitrone, Saft, Abrieb
Für den Kartoffelstampf:	800 g Kartoffeln, mehligk.	4 Knoblauchzehen
	1 Lorbeerblatt	50 g Butter, weich

Das vorgegarte Fleisch 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, ausbreiten, abgedeckt, Zimmertemperatur annehmen lassen.

Für die Bohnen die Bohnen putzen, abbrausen, trocknen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Bohnenkraut abbrausen, trockenschütteln und 4 Stiele mit Küchengarnt zusammenbinden. Restliches Bohnenkraut beiseitelegen.

Bohnen, Bohnenkraut-Bündel in Salzwasser bei milder Hitze etwa 8 min. bissfest kochen.

Bohnen abgießen, Bohnenkrautbündel entfernen, kalt abbrausen, abtropfen lassen.

Lauchzwiebeln putzen, abbrausen, trocknen, in feine Ringe schneiden. Kirschtomaten abbrausen und halbieren.

Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln schälen, abbrausen und vierteln.

Knoblauch abziehen. Ganze Zehen mit Kartoffeln und Lorbeer in Salzwasser, ca. 25 Minuten weich garen.

Für die Schweinerippen in einer großen Pfanne das Rapsöl portionsweise erhitzen.

Dicke Rippen darin etwa 3-4 Minuten bei starker Hitze anbraten. Rippen rundum weitere ca. 10 Minuten mittlerer Hitze braten.

Inzwischen 1/2 -1 TL edelsüßes Paprikapulver und das Olivenöl verrühren. Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit Paprikaöl bestreichen und in eine ofenfeste Form geben. Im Backofen bei 80 Grad Ober- und Unterhitze, in der Ofenmitte ruhen lassen. Auf diese Weise wird das Paprikapulver nicht bitter.

Für die Bohnen die Pfanne mit Küchenpapier auswischen. Öl darin erhitzen. Bohnen darin ca. 2-3 Minuten braten. Lauchzwiebeln und Kirschtomaten zugeben und bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten mitbraten, dabei gelegentlich wenden.

Übrige Bohnenkrautblättchen abzupfen, fein schneiden, unter die Bohnen mischen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -schale würzen.

Kartoffeln abgießen, das Lorbeerblatt entfernen und ausdampfen lassen.

Butter zu den Knoblauch-Kartoffeln geben und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Rippchen aus dem Ofen nehmen. Mit Bohnen und Kartoffelstampf anrichten und servieren.

Tipp:

Die Dicke Rippe ist vorgegart beim Metzger erhältlich, evtl. muss diese vorbestellt werden (den Metzger bitten, ungepökelttes Fleisch zu nehmen). Man kann die Rippchen aber auch selber vorgaren. 1 Bund Suppengemüse putzen, abbrausen und grob zerkleinern. Rippchen, Suppengemüse, je 1 TL Salz und Pfeffer in 1,5 Liter Wasser ca. 50 Minuten weich kochen (das Fleisch sollte sich vom Knochen lösen).

Martin Gehrlein am 17. Juli 2024

Gefüllte Grillfackeln mit BBQ-Ahornsirup-Lack

Für zwei Personen

Für den Rub:

2 Zweige Rosmarin	1 EL geräuch. Paprikapulver	1 EL brauner Zucker
1 TL Knoblauchgranulat	1 EL Zwiebelpulver	1 EL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL gemahlener Piment	1 TL getrockneter Oregano	Salz, Pfeffer

Für die Fackeln:

8 Scheiben Schweinebauch, 4 mm	2 frische Jalapeño	1 rote Zwiebel
70 g Cheddar, am Stück	50 ml Ahornsirup	50 ml BBQ-Sauce
2 cl Whiskey		

Für den Tomatensalat:

2 große Tomaten	1 Zwiebel	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Rub:

Den Grill vorheizen.

Alle trockenen Gewürze zusammen mit gehacktem Rosmarin in einer Schüssel zu einem Rub vermengen oder auf einem Backblech mit Backpapier verteilen.

Für die Fackeln:

Schweinebauchscheiben am besten auf einem Backblech auslegen und großzügig mit dem Rub beidseitig marinieren.

Zwiebel abziehen. Jalapeno, Zwiebel und Cheddar in kleine Würfel schneiden und abwechseln auf Metallspieße aufspießen. Anschließend eine Scheibe Schweinebauch am oberen Ende aufspießen und fest um die Füllung wickeln. Eine zweite Scheibe knapp überlappend anlegen und stramm weiterwickeln. Gegebenenfalls nach dem Wickeln gut festdrücken und so vier Grillfackeln herstellen. Fackeln für 15 Minuten indirekt bei 160°C grillen.

Aus Ahornsirup, BBQ-Sauce und Whiskey eine Marinade herstellen. Die Spieße nun auf die direkte Grillfläche legen und mit der Marinade immer wieder unter wenden bepinseln, bis ein schöner Glanz entstanden ist.

Für den Tomatensalat:

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Tomaten in Scheiben schneiden und mit Olivenöl marinieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebeln auf den Scheiben anrichten.

Mario Kotaska am 11. Juli 2024

Schweine-Braten sous vide

Für 4 Portionen

1,2 kg Schweineschulter mit Haut 1 TL Pfeffer, gemahlen 1 TL Kümmel, gemahlen
3 Knoblauchzehen, gehackt 200 ml Rapsöl

Pfeffer, Kümmel und Knoblauch mit dem Öl mischen und mit einem Pürierstab mixen. Fleisch in einen Plastikbeutel geben und mit der Ölmischung übergießen. Alles in das Fleisch massieren. Beutel anschließend vakuumieren und im Kühlschrank eine Nacht ziehen lassen. Ca. 2 Stunden vor dem Wasserbad Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen. Dann bekommt es schon mal Raumtemperatur.

Am Vormittag des Vortages beginnend das Fleisch 20 Stunden bis zum nächsten Vormittag im Sous-vide-Bad bei 64°C durchziehen lassen.

Nach Ablauf der Zeit das Fleisch aus dem Wasser nehmen, den Fleischsaft aus der Tüte abgießen (bietet sich für Soßen an), das Fleisch aus dem Beutel nehmen und auf ein Schneidebrett legen. Die Haut ist jetzt butterweich - zur Krustenbildung in Würfelform schneiden. Fleisch mit der Haut nach oben in eine Form (am besten mit einem Rost) geben. Dann bei 200°C für 30 min. in den Backofen mit Grillfunktion von oben geben.

Das Ergebnis ist ein saftiger Schweinebraten; das Fleisch bleibt auch nach dem Aufschneiden noch saftig.

Tipp:

Wenn man den Schweine-Braten am Sonntag servieren möchte, beginnt die Vorbereitung bereits am Freitag-Abend.

Dazu serviere man Salat, Rum-Rosinen-Sauerkraut, Knödel und Soße.

NN am 09. Juli 2024

Salzbraten

Für 8 Portionen

1 Schweinenacken, ausgelöst 3 Pkt. Salz 4 Knoblauchzehen
2 EL Senf 5 EL Honig Pfeffer

Den Kamm waschen und trocken tupfen. Das Backblech mit Alufolie auslegen und das Salz gleichmäßig darauf verteilen.

Den Kamm salzen, ordentlich pfeffern und dann auf das Salzbett legen. Den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse geben, eventuell noch mit einem Messer zu einem Brei zerdrücken. Dann Knoblauch, Senf und den Honig in eine Schüssel geben, verrühren und das Fleisch gleichmäßig damit einpinseln.

Den Braten für 2 Stunden in den auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen schieben. Zwischendurch immer wieder mal einpinseln. Aufpassen, das Ganze wird schnell dunkel. Mit Alufolie abdecken.

Zum Schluss sollte eine schöne karamellierte Kruste auf dem Fleisch sein. Das Fleisch wird zwischendurch nicht gewendet und sollte nach dem Herausnehmen noch 10 min. ruhen, damit sich der Fleischsaft verteilt.

Die Garzeit kann natürlich variieren. Nicht unnötig lange totbrutzeln. Es reicht, wenn alles gerade so durch ist. Das Fleisch trocknet sonst aus. Dazu schmeckt Kräuter- oder Knoblauchbaguette, Kartoffel- oder Nudelsalat. Ideal für eine Party.

NN am 09. Juli 2024

Kotelett mit Honig-Zwiebeln

Für 2 Portionen

2 Koteletts	1 große Zwiebel	2 EL Butter
3 EL Honig	Salz, Pfeffer	Paprikapulver

Die Koteletts mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, in einer Pfanne braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Die Zwiebel halbieren und in Ringe schneiden.

Die Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen, darin die Zwiebelringe etwas weich werden lassen und den Honig einrühren.

Die Koteletts mit den Honig-Zwiebeln belegen und servieren.

Dazu passen Bratkartoffeln und Salat.

NN am 07. Juli 2024

Spießbraten

Für 8 Portionen:

2 kg Schweinenacken	2 große Zwiebeln	3 TL Senf
100 g bacon	30 g Bergkäse	Salz
9-Pfeffer-Symphonie		

Zunächst wird der Bacon ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne bei mittlerer Hitze langsam knusprig gebraten. Sobald der Bacon richtig knusprig ist, nimmt man ihn aus der Pfanne und stellt ihn bei Seite. Die Zwiebeln werden geschält und in halbe Ringe oder kleine Stücke geschnitten und anschliessend im Baconfett der größeren Pfanne glasig gebraten und mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Der Schweinenacken wird mit dem Schmetterlingsschnitt aufgeschnitten und aufgeklappt. Die Innenseite wird mit Pfeffer und Salz gewürzt, mit Senf bestrichen und anschliessend mit Zwiebeln, den knusprigen Baconstücken und dem dünn aufgeschnittenen Käse belegt.

Anschliessend rollt man den Schweinenacken fest zusammen und fixiert ihn rundum mit Küchengarn. Von außen wird er ebenfalls mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt. Der gefüllte Schweinebraten wird dann auf dem Spieß fixiert. In der Zwischenzeit bereitet man den Grill für indirekte Hitze vor.

Mittig unter dem Braten eine Tropfschale mit etwas Wasser stellen.

Auf die durchgeglühten Kohlen etwas Räucherholz geben.

Bei 180 Grad Celsius beträgt die Garzeit des Spießbraten ungefähr zwei Stunden. Die Ziel-Kerntemperatur dieses Spießbratens liegt bei 75 Grad Celsius. Wenn die Kerntemperatur erreicht ist, nimmt man dem Drehspieß vom Grill, löst die Fleischklemmen und schiebt den Braten vom Spieß. Nach 2-3 minütiger Ruhephase, den Spießbraten dann angeschnitten.

NN am 02. Juli 2024

Picanha vom Schweinebauch nach Churrasco Art

Für 4 Personen:

Für den Rub:

2 kg Schweinebauch	2 TL Salz	2 L Wasser
4 TL Salz	2 EL Pfeffer	4 TL Oregano
3 TL Thymian	3 TL Zwiebelgranulat	3 TL Piment gemahlen
3 TL gemahl. Coriandersaat	1 TL Knoblauchgranulat	2 TL Selleriesalz
Churrasco Spieße		

Die Vorbereitung nimmt etwas Zeit in Anspruch. Daher am besten bereits einen Tag vorher beginnen.

Zuerst 2 TL Salz in Wasser auflösen, den Schweinebauch in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und für gute 5 Std. in der Salzlake abgedeckt ziehen lassen.

In der Zeit ist genug Luft um den Rub zu mischen. Dafür einfach alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermengen.

Jetzt den Schweinebauch aus der Salzlake nehmen, gut abtupfen und mit dem Rub ordentlich einpulvern. Anschließend das Picanha so auf die Churrasco Spieße pinnen, dass die Schwarte nach außen zeigt.

Den Grill auf 170° C indirekte Hitze regeln und die Picanha Spieße für ca.1 Std. indirekt grillen. Damit die Schwarte schön kross wird und aufplatzt bekommt das Picanha am Ende noch einmal für 30 min. direkte Hitze bei 240-260° C.

Darauf achten, dass sich die Spieße zu drehen.

sonst bekommt man am Ende nur Kohlen.

NN am 02. Juli 2024

Steirische Winzer-Schnitzel

Für 4 Portionen

4 Schweineschnitzel	100 g Kochschinken	150 g Käse
2 TL Kräuter der Provence	2 EL	Butterschmalz
¼ L Weißwein	1/8 L süße Sahne	1 Bund Schnittlauch
Sal, Pfeffer	Zucker	Mehlbutter
1 EL Kürbiskerne		

Die Schnitzel salzen, pfeffern und in Öl oder Butterschmalz kurz anbraten, dann in einen Schmortopf legen und mit Kräutern der Provence bestreuen.

Den Bratsatz mit Wein und süßer Sahne aufgießen, den Streichkäse dazugeben und kochen, bis der Käse geschmolzen ist.

Den Schinken in Streifen schneiden, zugeben und die Soße mit Zucker abschmecken. Evtl. mit etwas Mehlbutter andicken, bis die gewünschte Konsistenz der Soße erreicht ist.

Die Soße über die Schnitzel geben und die Schnitzel zugedeckt bei ca. 170 Grad in ungefähr einer halben Stunde fertig garen.

Noch besser schmeckt es, wenn man die Winzerschnitzel über Nacht zugedeckt kühl stellt und am nächsten Tag im Backofen in ca. 3/4 Stunden fertig gart.

Vor dem Servieren dick mit Schnittlauch und grob gehackten, kurz in einer Pfanne gerösteten Kürbiskernen bestreuen.

Dazu schmeckt sehr gut Kartoffelgratin, Nockerl, Petersilienkartoffeln oder Reis.

NN am 02. Juli 2024

Koteletts französisch

Für 8 Portionen

250 g Speck, geräuchert 10 Schweinekoteletts, gewürzt 400 g Sahne, steifgeschlagen
5 Knoblauchzehen, gehackt 250 g Käse, gerieben

Den Speck würfeln und in einer Pfanne auslassen; darin die gewürzten Koteletts anbraten, zugedeckt bei kleiner Flamme kurz dünsten. Fleisch in Form oder auf's Blech legen, Bratensaft und Speckwürfel darüber gießen. Steif geschlagene Sahne auf das Fleisch verteilen. Gehackten Knoblauch und Emmentaler darüber streuen. 20-25 Min. bei starker Hitze im Ofen überbacken.

NN am 01. Juli 2024

Schweine-Rollbraten mit feiner Braten-Soße

Für 12 Personen:

Für den Braten:

5 kg Schweinerollbraten	1 Bio-Zitrone	2 TL grobes Salz
2 EL Fenchelsamen	2 EL Pimentkörner	2 EL Pfefferkörner
Olivenöl	1 Bund frische Kräuter	2 EL Honig

Für die Soße:

0.75 Knolle Sellerie	7 Karotten	2 Stangen Lauch
3 Zehen Knoblauch	4 Zwiebeln	3 Zweige Thymian
1.5 Zweige Rosmarin	1.5 TL Pimentkörner	3 Lorbeerblätter
1.5 TL scharze Pfefferkörner	3 TL Salz	1.5 TL Zucker
250 ml Weißwein	250 ml Wasser	

Anrichten:

1 Laib Weißbrot

Für den Braten:

Das mächtige Fleischstück besteht aus klassischem Kotelet mit angrenzendem Bauchstück in der Schwarte. Tipp: Bauchrippen vom Metzger entfernen und die Schwarte kreuzweise einschneiden lassen. Voraussetzung für die Zubereitung ist ein geräumiger Backofen. Sonst die Bratenmenge kleiner wählen.

Ofen auf 250 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Schale der Zitrone abreiben.

Das Fleischstück innen salzen. Fenchelsamen, Piment und Pfeffer im Mörser zermahlen und als erste Würzung in den Braten einmassieren. Dann etwas Olivenöl und Zitronenabrieb darauf verteilen. Den Kräuterstrauß (z.B. Salbei, Bohnenkraut, Thymian und Rosmarin) auf das Fleisch legen und andrücken.

Anschließend den Braten beidseitig einklappen und zur Rolle eindrehen. Von außen ebenfalls mit Salz einreiben, dann mit Küchengarn fixieren.

Den Braten auf den Rost des Ofens setzen. Auf dem unteren Blech in einer Auffangschale gleichzeitig das Gemüse für die Soße mitschmoren. Nach 30 Minuten die Temperatur auf 200 Grad reduzieren und weitere 2 Stunden schmoren. Dabei immer wieder kontrollieren, ob noch genügend Flüssigkeit vorhanden ist und bei Bedarf Wasser/Wein dazugeben.

Den fertigen Braten aus dem Ofen holen. Bratensud und Honig verrühren und das Fleisch damit einpinseln. Anschließend kurz überbacken. Wer möchte, kann noch etwas getrockneten Thymian auf das Fleisch streuen.

Für die Soße:

Gemüse putzen, kleinschneiden und in eine Auffangschale geben. Dafür eignet sich zum Beispiel die Fettpfanne des Backofens. Kräuter und Gewürze dazugeben und Wasser und/oder Wein angießen. Unterhalb des Bratens in den Ofen setzen. Wenn der Braten fertig ist, das Gemüse und den ausgetretenen Bratensaft in einen Topf geben. Kurz aufkochen und ein wenig reduzieren. Anschließend durch ein feines Sieb streichen und nach Belieben mit Salz, Kräutern und Gewürzen abschmecken.

Anrichten:

Den Braten in feine Scheiben schneiden, Brotscheiben toasten. Das Fleisch auf dem Brot anrichten und etwas Soße darüber geben. Wer mag, legt noch etwas Salat dazu.

Rainer Sass am 30. Juni 2024

Kartoffel-Salat mit karamellisiertem Schweinebauch

Für den Kartoffelsalat:

800 g kl. Kartoffeln, festk.	Salz	3 EL Olivenöl
Pfeffer	1 TL Paprikapulver, edelsüß	3 Stängel glatte Petersilie
1 Stängel Liebstöckel	1 Zitrone	70 g Mayonnaise
50 g Natur-Joghurt	1 EL Senf	1/2 Salatgurke
3 Frühlingszwiebeln		

Für den Schweinebauch:

8 dünne Sch. Schweinebauch	2 EL Sherry	1 TL Weißweinessig
3 EL Pflanzenöl	Salz, Zucker	2 EL Sojasauce

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln gründlich waschen und abtropfen lassen.

Kartoffeln ungeschält in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken, etwas Salz zugeben. Kartoffeln zugedeckt ca. 20 Minuten garkochen.

Anschließend die Kartoffeln abgießen und abkühlen lassen.

Die abgekühlten Kartoffeln mit einem Trinkglas zerdrücken und auf ein Backblech oder in eine Auflaufform geben.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die zerdrückten Kartoffeln mit Olivenöl beträufeln, mit etwas Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und gut durchmischen. Dann im vorgeheizten Ofen ca. 30-40 Minuten goldbraun und knusprig backen.

In der Zwischenzeit Schweinebauchscheiben in eine flache Auflaufform legen. Sherry und Essig darüber gießen, die Scheiben wenden und durch die Flüssigkeit ziehen, sodass sie rundum mariniert sind und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Für das Salatdressing Petersilie und Liebstöckel abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Von der Zitrone den Saft auspressen.

Mayonnaise, Joghurt, Senf, 2 EL Zitronensaft, Petersilie und Liebstöckel in einer Salatschüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gurke waschen, trocken reiben, der Länge nach halbieren, die Kerne mit einem Löffel austreichen. Dann die Gurkenhälften in kleine Würfel schneiden und zum Dressing geben.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen, fein schneiden und ebenfalls zum Dressing geben.

Die kross gebackenen Quetschkartoffeln vom Blech in mundgerechte Stücke teilen und lauwarm abkühlen lassen. Dann unter das Dressing mischen.

Für den karamellisierten Schweinebauch in einer Pfanne das Öl erhitzen. Die Schweinebauchscheiben leicht salzen und in der Pfanne von beiden Seiten jeweils 1-2 Minuten knusprig braten. Dann leicht mit Zucker bestreuen, wenden und die gezuckerte Seite leicht karamellisieren lassen. Schweinebauchscheiben auf Teller geben und mit Sojasauce beträufeln. Dazu den knusprigen Kartoffelsalat servieren.

Andrea Safidine am 24. Juni 2024

Biergulasch mit Mairübchen

1 Schweinefilet	3-4 weiße oder gelbe Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
2 TL Paprikapulver, edelsüß	1/2 TL Rosenpaprika, scharf	1 Zweig Basilikum
200 ml Altbier	250 ml Kalbsfond	1 Scheibe Graubrot
1 EL Butterschmalz	1 EL Schmand	1 TL Speisestärke
2 Mairübchen	1/4 Zitrone, Saft	1 Prise Muskatblüte
1/2 Bund Kerbel	1 EL Butter	Salz, schwarzer Pfeffer
1 EL Rapsöl		

Schweinelende parieren, in Scheiben schneiden und zur Seite legen.

Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden, in Rapsöl anschwitzen, mit Salz und den beiden Paprikas würzen. Knoblauch und Basilikumzweig dazugeben, mit dem Altbier und dem Fond ablöschen, für einige Minuten einkochen. Brotscheibe in die Sauce legen, damit diese nicht bitter wird.

Schweinelende in eine heiße Pfanne geben, Butterschmalz dazugeben, das Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten, in ein Sieb geben und ruhen lassen. Der Bratensaft, der beim Ruhen aus dem Fleisch tritt, darf mit ins Gulasch gegeben werden.

Mairübchen schälen, halbieren, in Spalten schneiden und für ca. 5 Minuten blanchieren. Dann in Butter schwenken, mit Salz und Muskatblüte abschmecken.

Brot, Knoblauch und Basilikum aus der Sauce entfernen. Schmand dazugeben, verrühren, mit Salz, schwarzem Pfeffer und einem guten Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Speisestärke auflösen und die Sauce damit binden.

Schweinelende in die Biersauce geben und kurz warm ziehen lassen.

Biergulasch mit Mairübchen auf Tellern anrichten, mit Kerbel garnieren.

Björn Freitag am 22. Juni 2024

Schweine-Filet mit Brokkoli, Nudeln in Tomaten-Soße

Für 4 Personen

250 g Penne Rigate-Nudeln	Salz	1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel	8-9 Stiele Thymian	400 g Schweinefilet
2 EL Olivenöl	1 Dose stückige Tomaten	1 TL gekörnte Gemüsebrühe
300 g Brokkoli	25 g Goudakäse	

Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Knoblauch schälen und fein hacken. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und, bis auf 5 Stiele fein hacken.

Filet in 8-9 Medaillons schneiden, etwas flacher drücken. Mit Salz würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin von jeder Seite ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Zuletzt 3 Stiele Thymian zugeben, kurz mitbraten.

Medaillons aus der Pfanne nehmen, mit Pfeffer würzen, warm halten.

Nudeln abgießen. Dabei 200 ml Nudelwasser auffangen. Zwiebel, Knoblauch und gehackten Thymian im heißen Bratfett kurz glasig dünsten. Stückige Tomaten, Brühe und Nudelwasser zufügen, bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen Brokkoliröschen vom Strunk schneiden, evtl. halbieren und in kochendem Salzwasser 4-5 Minuten garen. Abgießen und kalt abschrecken. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln und Brokkoli zugeben, unterrühren.

In eine ofenfeste Form (ca. 16 x 25 cm) geben, Medaillons mittig darauf verteilen. Käse fein reiben, Auflauf damit bestreuen. Unter dem heißen Grill 4-5 Minuten gratinieren. Auflauf mit restlichem Thymian garnieren.

NN am 14. Juni 2024

Schweine-Medaillons mit Spargel-Gemüse

Für 4 Personen:

500 g weißer Spargel	1 Bund Möhren	2 Zwiebeln
3 Lauchzwiebeln	4 große Schweinemedallions	3 EL Öl
300 ml Gemüsebrühe	200 g Schlagsahne	Salz, Pfeffer
250 g Bandnudeln	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Spargel waschen, schälen, holzige Enden abschneiden und Spargel in grobe Stücke schneiden.

Möhren schälen, putzen und schräg in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Fleisch waschen, trocken tupfen und etwas flach drücken. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Medaillons darin von jeder Seite 3-4 Minuten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

1 EL Öl im Bratöl erhitzen. Spargel, Möhren und Zwiebeln darin 23 Minuten braten. Mit Brühe und Sahne ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Lauchzwiebeln zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Inzwischen Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Kerbel und Schnittlauch waschen, trocken schütteln, Kerbelblättchen von den Stielen zupfen, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Nudeln in ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen. Fleisch und Spargelgemüse anrichten, mit Kräutern bestreuen. Nudeln dazu reichen.

NN am 09. Juni 2024

Schweine-Schnitzel überbacken

Für 4 Portionen

4 Schnitzel	Panko	1 Ei
Mehl	Salz. Pfeffer	Öl
250 g Nudeln	Salzwasser	100 g Käse, gerieben
Soße		

Die Schnitzel klopfen plattieren, von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend beidseitig in Mehl wenden, ebenso im verschlagenen Ei wenden. Jetzt noch beidseitig im Paniermehl wenden und in der erhitzten Pfanne in etwas Fett braten.

Die Schnitzel nie ganz durchbraten, da sie für 15 - 20 min. in den Ofen kommen. Die fertigen Schnitzel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Nudeln in Salzwasser bissfest kochen. Die Nudeln nicht abschrecken oder Öl drüber gießen, damit sie gut kleben. Kleine Nudelhäufchen auf die Schnitzel geben, Soße drüber verteilen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Bei 180°C ca. 15 - 20 min. überbacken.

Natürlich darf man Nudeln und Soße nach Geschmack wählen; so z. B. Bolognese-, Schinken-Sahne-, Tomaten-Soße. Spaghetti halten aber am besten. Die Soßen- und Käsemenge sollte auch jeder für sich entscheiden, die einen mögen mehr die anderen weniger.

NN am 09. Juni 2024

Gyros am Spieß

Für 4-5 Personen:

2,5 kg Schweinenacken	200g griech. Joghurt	50g Gyros-Gewürz
5 EL Olivenöl		

Das Fleisch quer zur Faser in 8 mm dicke Scheiben schneiden. Wenn kein Allerschneider zur Verfügung steht, dann notfalls mit viel Geschick und scharfem Messer.

Joghurt, Gyros-Gewürz und Olivenöl in einer Schüssel zu einer Marinade vermischen.

Anschließend die Fleischscheiben mit dieser vermengen; jede Scheibe muss etwas von der Gewürzmischung abbekommen. Die marinierten Scheiben vakuumieren und für 24 Stunden in den Kühlschrank legen.

Die Scheiben einzeln auf den Drehspieß spießen.

Mit dem fertigen Spieß ab auf den Grill; eine Tropfschale unter den Spieß stellen. Den Backburner voll aufdrehen und den Spieß grillen bis das äußere Fleisch lecker aussieht.

Wenn man keinen Backburner hat, muss man auf die Tropfschale verzichten und mit den darunterliegenden Brennern arbeiten.

Auf einem Holzkohlegrill sollte man die Glut hinter den Spieß positionieren.

Mit einem scharfen Messer die äußere Schicht Fleisch abschneiden und weitergaren, abschneiden, weitergaren, usw

NN am 06. Juni 2024

Nacken-Steaks mit BBQ-Sauce und Gurken-Salat

Für 4 Personen

Für Marinade und Fleisch:

1 rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 Peperoni
150 ml Kellerbier	75 ml Rapsöl	2 EL Honig
1 EL Paprikapulver, edelsüß	1 EL Oregano, getrocknet	1 EL scharfer Senf
1 TL Pfeffer	1/2 TL Salz	4 Nackensteaks á 200 g

Für die Kartoffeln mit Sour-Creme:

8 Kartoffeln à 150 g	3 EL Olivenöl	Salz
1 Bio-Zitrone	200 g Magerquark	100 g griech. Joghurt
150 g Schmand	Pfeffer	

Für die BBQ-Sauce:

80 g Tomatenmark	80 g Tomatenketchup	40 ml Balsamico
50 ml Cola	40 g brauner Zucker	1 TL Ingwerpulver
2 EL Ahornsirup	10 ml Sojasauce	Pfeffer
Salz		

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	2 EL Pflanzenöl	30 g saure Sahne
1 EL heller Balsamico	1 Prise Zucker	Salz
1 Bund Dill		

Für die Marinade Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in feine Ringe schneiden, Knoblauch fein hacken.

Peperoni waschen, der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und die Peperoni fein schneiden.

Zwiebel, Knoblauch und Peperoni in eine große flache Auflaufform geben. Bier, Rapsöl, Honig, Paprikapulver, Oregano, Senf, Pfeffer und Salz zugeben und alles gut zu einer Marinade verrühren.

Die Nackensteaks in die Auflaufform einlegen, mit der Marinade vollständig bedecken.

Form zudecken und die Steaks mindestens 6 Stunden im Kühlschrank in der Marinade ziehen lassen. Besser ist es, sie über Nacht ziehen zu lassen.

Vor dem Zubereiten der marinierten Steaks für die Ofenkartoffeln den Backofen auf 175 Grad Umluft (190 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Die Kartoffeln gut waschen, trocken tupfen. Die Kartoffeln rundherum mit Olivenöl einstreichen, mit Salz würzen und in eine Auflaufform oder auf ein Backblech legen.

Kartoffeln im vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten garen, bis sie weich sind.

Inzwischen für die Quarkcreme Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Quark, Joghurt und Schmand verrühren. Zitronenabrieb und einen Spritzer Zitronensaft untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen, bis die Kartoffeln gegart sind.

Für die BBQ-Sauce Tomatenmark, Ketchup, Balsamico, Erfrischungsgetränk, braunen Zucker, Ingwerpulver und Ahornsirup in einen Topf geben, alles aufkochen, dann bei milder Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen für den Salat die Salatgurke waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das Öl in eine Salatschüssel geben, unter ständigem Rühren die saure Sahne, Balsamico, Zucker und 1 Prise Salz hinzufügen, die Gurkenscheiben unterheben.

Dill abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Zum Schluss den Salat mit Zitronensaft abschmecken und den Dill unterheben.

Sobald die BBQ-Sauce entsprechend lange geköchelt hat, die Sojasauce untermischen und die Sauce abschmecken. Evtl. mit Pfeffer und Salz nachwürzen.

Vor dem Braten die Steaks aus der Marinade nehmen und mit einem Küchenpapier die noch haftende Marinade größtenteils abtupfen.

Die Grillpfanne erhitzen und die Steaks darin von beiden Seiten jeweils ca. 4 Minuten braten. Gebratene Steaks auf Teller geben, dazu BBQ-Sauce, Ofenkartoffeln, Sour Creme und Gurkensalat reichen.

Sören Anders am 06. Juni 2024

Gyros vom Drehspieß

Für 6 Portionen

2 kg Schweinenacken	6 Zwiebeln	2 EL Oregano
6 Knoblauchzehen	1 TL Cayennepfeffer	1 TL, gestr. Zimt
1 TL, gestr. Piment	1 TL, gehäuft Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel
2 EL Pfeffer	3 EL Salz	2 EL Thymian
2 EL Rosmarin	300 g Speck, grün, fett	200 ml Olivenöl

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Alle Zutaten, bis auf das Olivenöl und das Fleisch, durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Das Olivenöl zugeben und gut vermengen. Jede Scheibe Fleisch mit der Marinade bestreichen und in einer Schüssel übereinander schichten und 24 Std. kalt stellen.

Dann die Fleischscheiben übereinander auf den Grillspieß stecken, sodass es fast rund wird.

Dann ca. 40 min. grillen. Nun kann man nach und nach mit dem Elektromesser Portionen herunter schneiden.

Dazu gibt es griechischen Krautsalat und Tzatziki.

NN am 06. Juni 2024

Spareribs auf dem Grill

2 kg Rippchen, Spareribs	3 - 4 Knoblauchzehen	1 EL Paprikapulver
1 Prise Cayenne	1 Schuss Öl	Zucker, Salz, Pfeffer

Spareribs beim Metzger kaufen. Achten Sie beim Kauf darauf, dass er die Silberhaut entfernt, weil diese beim Garen nicht weich wird. Wer kein eigenes Vakuumiergerät hat, sollte sich die Rippen beim Metzger mit großzügig Salz und Zucker (im Verhältnis 1:1), sowie einer Prise Pfeffer, von beiden Seiten würzen und mit einem kleinen Schuss Öl vakuumieren lassen. Die Rippen müssen nebeneinander oder in mehreren Beuteln vakuumiert werden, damit sie später gleichmäßig garen.

Geben Sie die so vorbereiteten Beutel in leicht köchelndes Wasser.

Lassen Sie diese so etwa 2 - 2,5 Stunden lang vorgaren, solange bis man das Fleisch schon etwas vom Knochen drücken kann. Die Garzeit ist dabei abhängig von der Dicke der Rippchen. Nehmen Sie die Beutel anschließend aus dem Wasser, lassen Sie diese abkühlen und packen Sie das Fleisch aus.

Knoblauch schälen und möglichst fein schneiden. Die abgekühlten Rippchen probieren, ggf. nochmals mit einer kleinen Prise Salz würzen und ringsum mit Knoblauch, Paprika und Cayenne einreiben. Anschließend auf den Grill legen und bei indirekter Hitze etwa eine halbe Stunde Grillen. Dabei die Rippchen gelegentlich wenden. Wer einen Grill mit Deckel hat, sollte diesen zwischenzeitlich immer wieder verschließen.

Die fertig gegrillten Rippchen grob zerteilen und mit selbst gemachter Barbecuesauce servieren.

Alexander Herrmann am 29. Mai 2024

Schweine-Filet am Stück grillen

Für 4 Personen:

1 Schweinefilet	1 EL Öl	Paprikapulver
2 Knoblauchzehen	Thymian	Rosmarin
Selleriesalz	Pfeffer, Salz	

Knoblauch, Rosmarin und Thymian fein hacken, mit den Gewürzen und dem Öl eine dicküssige Marinade herstellen. Das Fleisch damit dick einstreichen und für zwei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Grill vorheizen. Man benötigt eine indirekte und eine direkte Zone.

Die Kräuter der Marinade leicht abtupfen, da diese sonst beim Grillen verbrennen könnten.

Schweinefilet von allen Seiten scharf angrillen (ungefähr 2 Minuten pro Seite). Dann in die indirekte Zone legen und etwa 10 Minuten garziehen lassen, Kerntemperatur dabei überwachen. Das Schweinefilet bei 2 bis 3 °C unter der Kerntemperatur vom Grill nehmen und noch 5 Minuten ruhen lassen. Dann sollte es die gewünschte Kerntemperatur erreicht haben.

Rezept-Variationen:

Alternativ kann man auch eine Marinade mit Honig und Senf verwenden oder eine asiatische Variante mit Sojasauce, Kreuzkümmel, Kurkuma und etwas Chilli.

Das Vorgehen ist jedes Mal gleich; man vermengt die Gewürze mit Öl und gibt die Mischung mit dem Filet in einen Vakuumbutel.

NN am 28. Mai 2024

Spareribs im Backofen garen

Für 2 Portionen

Für die Marinade:

1 EL Honig	1 EL Sonnenblumenöl	1 EL Whiskey
2 EL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver	1 TL Tabasco
1 EL Sojasauce	50 ml Cola	1 Knoblauchzehe

Rauchsalz

Für das Fleisch:

1200 g Rippchen

Znächst die Marinade herstellen. Dazu Honig, Öl, Whiskey, Tomatenmark, Paprikapulver, Tabasco, Sojasauce und Cola in eine Schüssel geben. Den Knoblauch dazu reiben, Salz, Cola dazugeben und alles verrühren.

Nun das Fleisch vorbereiten. Dazu die Silberhaut von den Rippchen ziehen. Anschließend das Fleisch auf ein Backblech legen und von beiden Seiten großzügig mit der Marinade bestreichen. Im Kühlschrank für 12-14 Stunden ziehen lassen.

Nun den Ofen auf 90 °C Umluft vorheizen und die Spareribs für 4-4 $\frac{1}{2}$ Stunden – oder bis zu einer Kerntemperatur von 75°C – in den Backofen schieben. (Wer einen Vakuumgarer besitzt, sollte ihn benutzen.)

Rippchen bei Grillfunktion in den Ofen schieben.

Sobald die Spareribs weich sind, die Temperatur auf 240 °C erhöhen und die Grillfunktion des Backofens für 3-5 Minuten einschalten. So bekommen sie Farbe und werden kross.

Tipps:

Für die bei Niedrigtemperatur gegarten Spareribs greift man zu breiten Schweinerippen, bei denen die Knochen relativ weit auseinanderliegen.

Durch das lange Marinieren und das schonende Garen über mehrere Stunden wird das Fleisch butterzart.

Als mögliche Beilagen seien Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln, selbstgemachte pommes frites, Kartoffelspalten aus dem Backofen, Folienkartoffeln im Backofen, frisch gebackenes Brot, Käse-Knoblauch-Zupfbrot, herzhaftes Monkey-Bread, französisches Baguette empfohlen.

Außerdem als Salate klassischer Nudelsalat, Salat mit Avocado und Feta oder bunter Kopfsalat. Als Dipp passen weiße BBQ-Sauce, Kräuterbutter oder Knoblauchsauce.

NN am 27. Mai 2024

Schweine-Nacken-Braten mit pikanter Soße

Für 6 Personen

1 3/4 Schweinenacken mit Knochen	1 1/2 EL Salz	1 1/2 EL bunter Pfeffer
1 1/2 EL Paprika edelsüß	1 1/2 EL Kümmel ganz	6 EL Sonnenblumenöl
1 L L heißes Wasser	200 g Möhren	200 g Zwiebeln
150 g Porree	150 g Sellerie	2 Knoblauchzehen
4 EL Crème-fraîche	4 EL Kochcreme	grobes Meersalz
bunter Pfeffer		

Möhren schälen und schräg in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Sellerie putzen, schälen und in kleine Rauten schneiden.

Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Knoblauchzehen schälen und grob würfeln. Schweinenacken waschen und mit Küchenpapier abtupfen. Die Gewürze vermischen und den Schweinenackenbraten damit von allen Seiten kräftig einreiben. Sonnenblumenöl in einem Bratentopf erhitzen und den Schweine-Nackenbraten darin von allen Seiten kräftig anbraten und zum Schluss auf die Knochen-seite legen. Das Gemüse zugeben und kurz mit anbraten. Mit heißem Wasser, ca. 500 ml, ablöschen und dann den Bratentopf ohne Deckel in den vorgeheizten Backofen (175 °C) geben. Der Braten sollte dort etwa 2,5 Stunden schmoren. Dabei einige Male das restliche Wasser angießen und den Braten mit der Sauce begießen.

Den Braten herausnehmen, den Knochen herauslösen und in Scheiben schneiden. Das Gemüse und den Bratensaft in einen kleinen, hohen Topf umfüllen, Creme fraîche, Kochcreme, grobes Meersalz aus der Mühle) und bunten Pfeffer aus der Mühle zugeben und mit dem Stabmixer gut durchmischen.

Dazu passen Kartoffeln, verschiedene Knödelsorten und Gemüse.

NN am 08. Mai 2024

Spareribs

Für 6 Portionen:

1 weiße Zwiebel	1 Bund Suppengrün	3 Lorbeerblätter
1 Tl schwarze Pfefferkörner	Salz	3 Spareribs, am Strang
100 g Tomatenketchup	50 g Ahornsirup	4 El Essig
2 El Olivenöl	1 Tl Tomatenmark	1 Tl Chili-Flocken
1 Tl edelsüßes Paprikapulver	1 Tl scharfes Paprikapulver	1 Tl Salz
5 Knoblauchzehen		

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Zwiebel mit Schale halbieren. Suppengrün putzen, in grobe Stücke schneiden. Alles mit Lorbeer und Pfefferkörnern ins kochende Wasser geben und leicht salzen. Rippchen zugeben und bei mittlerer Hitze zugedeckt 1,5 Std. garen.

Für die Marinade die übrigen Zutaten in den Blitzhacker geben und fein pürieren.

Rippchen aus dem Kochwasser heben und abtropfen lassen. Auf ein Blech geben und von beiden Seiten mit der Marinade bepinseln. Mind. 30 Min. antrocknen lassen.

Rippchen auf den heißen Grill geben und von jeder Seite 35 Min. grillen.

Tim Mälzer am 24. April 2024

Pulled Pork selbst machen

Für das Fleisch:

2 kg Schweinenacken 2 EL Adrian-Senf 6-10 EL Grill-Gewürz (Rub)

Für die Marinade:

200 ml Apfelsaft 200 ml Wasser, Brühe 1 TL Rauchsalz
2 EL Ahornzucker 2 EL Worcestersauce 1 Flasche Barbecue-Soße
Grill-Thermometer

Einen Tag vorher das Fleisch mit Senf einreiben, dann intensiv mit dem Rub. In einen Gefrierbeutel legen, luftdicht verschließen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Am Zubereitungstag das Fleisch 2 Stunden vorab aus dem Kühlschrank nehmen. Für die Marinade den Saft mit Brühe, Zucker, Salz und Worcestersauce in einen Topf geben und erwärmen bis sich Salz und Zucker aufgelöst haben. Wer mag, kann noch einige Löffel BBQ-Soße dazugeben. Den Ofen auf 110 °C Ober- und Unterhitze aufheizen. Die Marinade vor dem Grillen in das Fleisch injizieren.

Das Grill-Thermometer ist unerlässlich bei einem Pulled Pork, da es den Gargrad anzeigt und auch, wann das Fleisch später fertig ist.

Das BBQ-Thermometer mittig tief in dem Schweinenacken platzieren.

Nun wird das Pulled Pork langsam über 7-9 Stunden bei 110 °C gegart, wobei die Fleischdicke zu berücksichtigen ist. Das Pulled Pork ist fertig, wenn es eine Kerntemperatur von 90 Grad erreicht hat. Nicht eher.

Bei der Zubereitung von Pulled Pork wird immer wieder von einer Plateauphase gesprochen. Die Temperatur im Fleischkern steigt in den ersten Stunden kontinuierlich und bleibt bei knapp über 70 °C nach etwa drei bis vier Stunden stehen. Ab der Plateauphase kann man beginnen, das Fleisch zu 'moppen', indem man alle 45 Minuten das Fleisch mit der Marinade bepinselt, um eine aromatische Kruste zu bekommen.

Wenn das Thermometer 90 Grad anzeigt, ist das Pulled Pork fertig.

Man kann einmal kurz mit einer Gabel testen, ob sich das Fleisch ganz locker abziehen lässt. Ein Messer ist tabu. Bei Pulled Pork muss einem das Fleisch fast schon entgegenfallen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, einwickeln und noch einmal für 30-60 Minuten ruhen lassen. Danach das Fleisch mit Gabeln auseinanderziehen und mit der restlichen Marinade vermischen; evt. 100 ml Cola untermischen.

Das Pulled Pork pur mit Salat genießen oder als Burger oder Sandwich servieren.

NN am 24. April 2024

Schweine-Filet-Spieße

Für 6 Personen:

1000 g Schweinefilet 400 g Bacon 18 Tomaten
BBQ-Sauce Rosmarin

Das Filet parieren, indem Fett und Silberhaut entfernt wird. Die Silberhaut sitzt teilweise sehr fest auf dem Fleisch. Mit einem spitzen dünnen Messer zwischen Haut und Fleisch schneiden, um sie zu entfernen.

Das Schweinefilet in fast so dicke Scheiben schneiden, wie die Speckscheiben hoch sind.

Die Filetscheiben mit dem Speck umwickeln.

Je ein Stück umwickeltes Filet und eine Tomate (oder anderes Gemüse) abwechselnd auf die Spieße bringen.

Den Grill mit einer direkten und einer indirekten Zone vorbereiten. Gas- und Holzkohlegrills sind gleichermaßen geeignet.

Die Spieße von jeder Seite für 2-3 min anbraten.

Das Fleisch mit der BBQ-Sauce bestreichen, wenden und auch die andere Seiten bepinseln.

Wenn der Bacon kross ist, die Spieße kurz in einen Bereich mit indirekter Hitze legen, bis das Fleisch durchgegart aber noch saftig ist.

Zu den Spießen passen z.B. Spätzle und Spargel.

NN am 21. April 2024

Schweine-Filet gefüllt im Speckmantel

Für 4 Portionen:

800 g Schweinefilet 300 g Bacon 160 g Kräuterfrischkäse
Salz, Pfeffer Steakpfeffer 2-3 Rosmarinzweige
2 El Butterschmalz 2 El Honig

Die silbrige Haut vom Schweinefilet schneiden. Dies geht am besten, wenn man mit einer scharfen Messerspitze etwas unter diese Haut/Sehne geht und dann daran entlang schneidet.

Die Filets der Länge nach einschneiden, aber nicht durchschneiden. Von beiden Seiten würzen.

Etwas von dem Frischkäse auf das Filet geben und mit einem Messer verstreichen. Ihr solltet nicht zu viel Füllung darauf geben, da sie sonst beim Braten auslaufen kann.

Die Filets zusammen klappen und in heißem Butterschmalz von allen Seiten anbraten.

Den Bacon etwas überlappend auslegen, ein paar Rosmarin Nadeln auf dem Speck verteilen und das Schweinefilet darauf legen. Mit dem Bacon umwickeln. Den Bacon mit etwas Honig bestreichen.

Die Schweinefilets im Speckmantel in eine Auflaufform legen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad ca. 20 Minuten garen.

Das fertige Filet sollte eine Kerntemperatur von 63-65 Grad haben; dann ist es saftig und rosa.

NN am 17. April 2024

Schweinehals-Steak, Kräuterbutter, Pommes frites

Für 4 Portionen

Für die Pommes frites:	800 g vorw. festk. Kartoffeln	6 EL Weißweinessig
1,5 l Speiseöl	Salz	
Für das Steak:		
3 EL Rapsöl	Pfeffer	2 Zw. Zitronenthymian
4 Schweinesteaks (a 180 g)	Salz	
Für die Kräuterbutter:		
glatte Petersilie	5 Stängel Basilikum	1/2 Bund Schnittlauch
1 Knoblauchzehe	150 g Butter	Salz
Pfeffer	1 TL Zitrone, Abrieb	1 Spritzer Worcestersauce

Für die Pommes Kartoffeln schälen und waschen. Kartoffeln in ca. 5 cm lange, dünne Stifte schneiden. Stifte in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen.

Vier Liter Wasser mit Essig in einem großen Topf aufkochen, Kartoffelstifte in jeweils 2 Portionen ins kochende Essigwasser geben, 68 Minuten vorkochen.

Kartoffeln mit einer Schaumkelle herausheben und auf einem mit einem sauberen Geschirrtuch ausgelegten Blech 5 Minuten gut abtropfen lassen und rundherum trocken tupfen.

Inzwischen das Frittieröl in einem hohen Topf auf 200 Grad erhitzen.

Pro Frittierportion eine gute Handvoll Pommes mit einer Schaumkelle in das Fett geben, sodass sie genügend Platz zum Bräunen haben und die Fetttemperatur nicht unter 180 Grad sinkt, danach jede Portion 40 Sekunden frittieren.

Die Pommes mit der Schaumkelle herausheben und auf einem mit Küchenpapier belegten Backblech abtropfen lassen. Wenn alle Pommes vorfrittiert sind, diese 30 Minuten bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Für das Fleisch das Öl in eine flache Schale geben und mit 1 Prise Pfeffer verrühren. Zitronenthymian abbrausen, trocken schütteln und zum Öl geben. Die Steaks einlegen und 30 Minuten ziehen lassen. Zwischendurch gelegentlich wenden.

Für die Kräuterbutter die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Die weiche Butter mit den Schneebesen des Handrührgeräts aufschlagen. Knoblauch, Kräuter, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Worcestersauce zugeben und gut vermischen.

Dann den Buttermix auf ein Stück Butterbrot- oder Backpapier geben, zu einer Rolle formen und kühl stellen.

Eine Grillpfanne erhitzen, die Steaks salzen und in der heißen Pfanne von beiden Seiten je ca. 3 Minuten braten.

Für das 2. Frittieren der Pommes das Fett erneut auf 200 Grad erhitzen und die Pommes genau wie beim ersten Mal frittieren, diesmal pro Portion ca. 3 Minuten.

Die Pommes dann mit der Schaumkelle herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und in eine vorgewärmte Schüssel geben, salzen, gut durchmischen und am besten heiß servieren.

Die gekühlte Kräuterbutterrolle auswickeln und in Scheiben schneiden.

Steaks anrichten und etwas Kräuterbutter darauf geben. Die Pommes dazu servieren.

Sören Anders am 16. April 2024

Schnitzel- Auflauf in Tomaten-Rahm

Für 6 Personen:

400 g Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	1 Bund Oregano
2-3 EL Olivenöl	3 EL Mehl	1 Dose gehackte Tomaten (à 850 ml)
150 g Schlagsahne	4 EL Ketchup	2 TL Gemüsebrühe
Salz Cayennepfeffer	Zucker	6 Schweineschnitzel (à 175 g)

Zwiebeln schälen und grob würfeln. Knoblauch schälen und fein würfeln.

Oregano waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und diese, bis auf etwas zum Garnieren, fein hacken.

In einer Pfanne Öl erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Mehl zugeben und anschwitzen. Tomaten einrühren. Sahne, Ketchup, Brühe und Oregano zufügen. Aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln. Mit Salz, Cayennepfeffer und 1 Prise Zucker kräftig abschmecken.

Schnitzel in eine gefettete Auflaufform (ca. 30 cm lang) legen. Mit dem Tomatenrahm übergießen. Im vorgeheizten Ofen (Ober-/Unterhitze 175-200 °C/Umluft: 150-175 °C) 2 bis 2,5 Stunden schmoren. Nach der Hälfte der Zeit Schnitzel mit Alufolie abdecken. Fertigen Schnitzel- Auflauf mit Tomaten und gehacktem Oregano garnieren.

NN am 15. April 2024

Geräucherter Schweinebauch

2 kg Schweinebauch ohne Knochen	34 g Pökelsalz	34 g Jodsalz
10 g Zucker	6 g Pfeffer	6 g Paprikapulver, scharf
6 g Kümmelpulver	4 g Knoblauchgranulat	4 g Zwiebelgranulat
8 Lorbeerblätter	20 Wacholderbeeren	

Alle Zutaten, außer dem Fleisch, mit einem Mixer oder Pürierstab zerkleinern. Das Fleisch in 4 circa gleich große Stücke schneiden und mit der Gewürzmischung gut einreiben.

Je 2 Stücke des marinierten Fleisches in einen Vakuumierbeutel geben, die restliche Salzmischung auf die beiden Beutel aufteilen.

Die Beutel vakuumieren. Hier ist wichtig, dass kein Salz oder Fett am Beutelrand sein darf, sonst läuft es aus.

Die Beutel in den Kühlschrank legen und einmal am Tag wenden, das Fleisch muss pro 1 cm Fleischdicke einen Tag gepökelt werden.

Das fertig gepökelt Fleisch kalt abwaschen, bis alle Gewürzrückstände entfernt sind, anschließend kurz lauwarm waschen, damit es keine Salzränder gibt, anschließend das Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen.

Das Fleisch nun bei circa 11 °C 2 Tage trocknen bzw. abhängen.

Das Fleisch nun in 2 Durchgängen räuchern: Erster Durchgang 1,5 Stunden, zweiter Durchgang 1 Stunde, beide Male bei circa 100 °C.

NN am 05. April 2024

Döner-Spieß vom Grill

Für 4 Personen:

600 g Schweinenacken 300 g Rinderhack

Gyrosgewürz:

1 EL Kreuzkümmel 1 EL Thymian 1 EL Rosmarin
1/2 EL Knoblauchpulver 2 EL Paprika edelsüß 1 EL grobes Meersalz
Pfeffer, Chili

Weitere Zutaten:

1 große Kartoffel 2 rote Zwiebeln Öl, Gemüse
Salat, Rotkohl Gurke, Tomate Zwiebel, Feta

Knoblauchsoße:

250 g Joghurt 1/4 Gurke, gerieben 1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer Zucker

Dürüm-Fladen:

400 g Mehl 200 ml Wasser 1 EL Olivenöl
1/2 TL Salz

Das Gyros-Gewürz zubereiten Die Zutaten sollten möglichst getrocknet, aber umgemahlen vorliegen. Das gilt vor allem für den Kreuzkümmel, aber auch Thymian, Rosmarin, das Salz und auch der Pfeffer haben ein ganz besonderes Aroma und schmecken viel intensiver, wenn sie erst im Mörser zerstoßen werden. Den Knoblauch gerne auch frisch dazugeben, aber Knoblauchpulver ist in diesem Fall besser, weil es sich in dem Gewürz besser vermischt und nicht nur hier und da ein paar Stückchen auftauchen. Außerdem ist das Gewürz so insgesamt trocken und lässt sich später besser aufräumen.

Also alle groben Zutaten in einen Mörser geben und mit dem Stößel mörsern bis alles fein gerieben und gut durchmischt ist. Dann die feinen Pulver hinzu geben und nochmal alles durchrühren. Es sollte jetzt schon ziemlich intensiv nach Gyros und vor allem Kreuzkümmel riechen.

Anschließend die Zwiebeln in dünne, halbe Ringe schneiden.

Das Kalbsfleisch in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel legen und etwa 2/3 des Gewürzes, die Zwiebeln und das Öl dazugeben. Ich empfehle Einmalhandschuhe beim Durchmischen zu tragen. Eigentlich bin ich kein Fan davon, aber bei Gyrosgewürz dauert es teilweise Tage, bis der Geruch aus der Haut verschwindet.

Das restliche Drittel des Gewürzes nun zum Hackfleisch geben und auch das einmal richtig durchkneten. Beides etwa 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Joghurtsoße anrühren, damit auch sie ordentlich durchziehen kann.

Dazu einfach den Knoblauch fein würfeln, die entkernte Gurke fein reiben und beides zum Joghurt geben. Nun noch mit Pfeffer, Salz und etwas Zucker abschmecken. Auch in den Kühlschrank stellen.

Jetzt den Teig für die Dürümfladen vor. Dazu Mehl, Salz und Öl in eine Rührschüssel geben.

Am besten eine Küchenmaschine nutzen. Dann langsam nach und nach unter Rühren das Wasser hinzugeben bis ein gleichmäßiger Teig entstanden ist.

Falls der Teig noch zu trocken ist und sich nicht ganz verbindet, noch etwas mehr Wasser dazugeben- ist er zu feucht, noch etwas Mehl mit reinkneten. Die Schüssel nun abdecken und den Teig stehenlassen. Er wird erst ganz am Schluss weiterverarbeitet, damit die Dürümfladen möglichst frisch auf den Teller kommen.

Etwa 1,5 Stunden bevor gegessen werden soll, den Grill für indirekte Hitze vorheizen. Als Alternative kann auch der Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizt werden. Nun die Kartoffeln halbieren und beide Hälften auf die Schnittfläche vor euch legen. Die Holz Grillspieße in etwa 20 cm große Teile schneiden und sie senkrecht in die Kartoffelhälften stecken. Jetzt

abwechselnd das Kalbsfleisch und das Hackfleisch auf den Spieß stapeln, wie beim richtigen Dönerspieß. Zwischendurch immer wieder gut von oben festdrücken. Fertig sind die Dönerspieße. Nun eine Grillmatte auf euren Grill oder in den Backofen legen und die Dönerspieße daraufstellen. Wahlweise geht auch eine Gussplatte. Sie müssen jetzt etwa eine Stunde garen.

Nach einer halben Stunde Garzeit anfangen die Dürümfladen zuzubereiten. Dazu den Teig in 4 gleichgroße Teile teilen und sie zu Kugeln formen. Dann auf einer bemehlten Fläche mit einem Nudelholz ganz flach und rund ausrollen. Dann eine Pfanne vorheizen. Sie sollte gut beschichtet sein da die Dürümfladen ohne weiteres Öl oder Fett gebacken werden.

Wenn die Pfanne heiß ist, immer einen Fladen in die Pfanne geben und ihn etwa 1,5 - 2 Minuten von jeder Seite backen, bis er Blasen geworfen und ein paar braune Stellen hat. So mit allen 4 Fladen verfahren.

Wenn die Spieße gar sind, den Döner zusammenbauen. Dazu Fladen mit Döner-Zutaten belegen, z. B. mit Rotkohl und Feta. Dann mit einem scharfen Messer das Gyrosfleisch von oben nach unten vom Spieß schneiden und es auf den Dönerfladen legen. Anschließend noch 2 - 3 Löffel der Knoblauchsoße drüber geben und den Dürüm-Döner einrollen.

NN am 04. April 2024

Schaschlik-Spieße vom Grill

2 kg Schweinenacken	100 ml Bier	200 g Mayonnaise
3 Gemüsezwiebeln	1 Zehe Knoblauch	2 Blatt Lorbeer
1 EL Tomatenmark	1 EL Senf	2 TL Salz
2 TL Kräuter der Provence		

Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln halbieren und in dünne Halbringe schneiden und den Knoblauch fein hacken.

Zwiebeln und Knoblauch in eine Schüssel geben und kräftig mit der Hand kneten.

Anschließend alle Gewürze, Bier, Mayonnaise, Tomatenmark und Senf dazu geben und gut vermischen.

Schweinenacken in mundgerechte Stücke/Würfel (ca. 3 cm) schneiden, in die Zwiebelmischung geben und wieder mit der Hand rein und alles gut ins Fleisch einmassieren.

Nun gebt ihr das Ganz im Idealfall über zwei Nächte in den Kühlschrank. Wenn ihr das Schaschlik also Sonntags essen wollt, bereitet ihr es am besten Freitags vor. Minimum sollte aber 6-7 Stunden sein.

Vor dem Grillen das Fleisch auf die Spieße spießen und dann ab damit auf den Schaschlikgrill oder jeden anderen Grill.

Fertig sind die Spieße, wenn sie von außen schöne Röstaromen haben. Dies hängt ab von der Hitze bzw. Menge an Kohle usw.

NN am 04. April 2024

Gulasch - Auflauf

Für 6 Portionen

1 kg Gulasch	4 Tomaten	1 Dose Bohnen, grün
1 Dose Erbsen und Möhren	1 Glas Spargel	2 Pck. Schmelzkäse
2 Becher Sahne	Pfeffer, Salz	Muskat, Fondor
Brühe, instant	100 g Schinken, gekocht	

Fleisch anbraten und in eine große Auflaufform geben.

Bohnen sowie Erbsen und Möhren abtropfen lassen und zu dem Fleisch geben. Spargel klein schneiden und alles gut durchmengen.

Den gekochten Schinken würfeln und in einer kleinen Pfanne anbraten und ebenfalls unter die anderen Zutaten mengen.

In einem Topf die 2 Becher Sahne leicht aufkochen lassen und beide Pakete Schmelzkäse darin zerlaufen lassen. Diese Soße mit Pfeffer, Salz, Muskat, Fondor oder Brühe abschmecken (Wem die Sahne zu kalorienreich ist, gibt einfach Milch und Brühe dazu).

Die fertige Soße über die anderen Zutaten gießen.

Die 4 Tomaten klein schneiden und fächerartig über den gesamten Auflauf legen. Wer mag kann noch etwas geriebenen Käse dazu geben.

Deckel auflegen und bei 220° Grad im Backofen (mittlere Schiene) ca. 1- 1 1/2 Stunden backen. Dazu passt Wildreis oder Kroketten und ein grüner Salat.

Tipp:

Alle Zutaten in einen mittleren Römertopf geben, der ist auf Grund seiner Größe wie geschaffen dafür.

NN am 04. April 2024

Knuspriger Schweinebauch vom Drehspieß

Für 6 Portionen:

2 kg Schweinebauch mit Schwarte 1 kg grobes Meersalz 100 ml Hoisin Soße

Schweinebauch anritzen (nicht ins Fleisch schneiden).

Den Schweinebauch mit der Schwarte auf das Salz legen und ca. 1,5 bis 2 Stunden stehen lassen. Achtet darauf, dass das Salz gleichmäßig an der Schwarte anliegt und mindestens 1 cm hoch ist. So kann das Salz am besten die Feuchtigkeit aus der Schwarte ziehen und dieses wird dadurch wunderbar knusprig.

Schweinebauch auf den Drehspieß stecken und Heckbrenner so einstellen, dass der Grill eine Temperatur von 160°C hat.

Nun kann das Fleisch bis zu einer Kerntemperatur von 60°C rotieren.

Sobald die 60°C erreicht sind den Brenner auf die höchste Stufe drehen und die Rückseite (nicht die Schwarte) des Schweinebauchs mit der Hoisin Soße bestreichen. Nicht alles auf einmal, sondern ruhig in 2-3 Durchgängen, damit die Soße euch nicht über die Schwarte läuft.

Sobald eine Kerntemperatur von 74°C erreicht ist darf gegessen werden.

NN am 04. April 2024

Gyros-Schichtfleisch im gusseisernen Bräter

2,5 kg Schweinenacken	300 g Bacon	2-3 Gemüsezwiebeln
2 Paprika	300 g Feta	100 g Oliven
2 Knoblauchzehen	6 TL Gyros-Gewürz	

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Nackenbraten am Vortag in 1.5 bis 2.5 cm breite Steaks, Zwiebeln in Ringe, Paprika in Streifen und Knoblauch fein schneiden.

Das gewürzte Fleisch mit den anderen Zutaten für einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen (gern auch über Nacht). Wer einen Vakuumierer hat, kann das Fleisch einvakuumieren - dadurch zieht das Gewürz schneller und noch intensiver in das Fleisch ein.

In der Zwischenzeit den Boden des Bräters mit Bacon-Streifen auslegen und die gewürzten Nackensteaks und das Gemüse abwechselnd hochkant in den Bräter schichten. (Tipp: Wer es optisch schön haben möchte, sollte immer abwechselnd eine Lage Fleisch, eine Lage Zwiebeln, Fleisch, Paprika usw. schichten.) Den klein geschnittenen Knoblauch, die Oliven und den Feta über das gesamte Schichtfleisch verteilen. Den Feta dabei klein bröseln.

Die restlichen Baconstreifen als Topf-Deckel auslegen und den zugedeckten Bräter für gute 2,5 Stunden in den Ofen stellen.

NN am 04. April 2024

Schnitzel mit französischen Kartoffeln

Für 4 Personen

Für die Kartoffeln:

500 g Kartoffeln, festk.	Salz, Pfeffer	150 g Butter
250 g Karotten	3 hart gekochte Eier	150 g Sahne

Für die Schnitzel:

4 Schweineschnitzel	250 g altback. Weizenbrot	30 g Weizenmehl, 405
2 Eier	Salz, Pfeffer, Zitrone	250 g Butterschmalz

Die Kartoffeln gut waschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Dann abgießen, etwas abkühlen lassen und pellen.

Die Schnitzel nebeneinander auf ein sauberes Geschirrtuch legen und fest einrollen.

Schnitzelrolle in den Kühlschrank legen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für die Kartoffeln eine flache Auflaufform (ca. 1000 ml Inhalt) mit etwas (ca. 1 EL) Butter ausfetten.

Die restliche Butter in einen Topf geben, schmelzen und bei kleinster Hitze köcheln lassen, damit sich die Molke und das Butterschmalz voneinander trennen. Nach ca. 10 Minuten gerinnt die Molke und setzt sich ab. Dann alles durch ein feines sauberes Geschirr oder Passiertuch passieren und dabei das Butterschmalz auffangen. Die Molke im Passiertuch entsorgen.

Die Karotten waschen, schälen und auf der Küchenreibe grob raspeln.

Die gekochten Eier pellen und in Scheiben schneiden.

Die gekochten Kartoffeln in feine Scheiben schneiden oder hobeln.

Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Ein Drittel der Kartoffelscheiben in die Auflaufform legen, so dass der Boden komplett bedeckt ist, darauf die Hälfte der geraspelten Karotten geben und mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Eierscheiben darauf verteilen, wieder ein Drittel der Kartoffelscheiben, die restlichen Karottenraspeln und die restlichen Eierscheiben darauf verteilen. Darüber die restlichen Kartoffelscheiben geben.

Die Sahne mit Salz und Pfeffer würzen und über den Kartoffelaufbau gießen. Ebenfalls die geklärte Butter über den Aufbau gießen. Den Aufbau 8m Backofen 25 Minuten gratinieren.

Für die Panade der Schnitzel das Brot in einem Mixer sehr fein zerkleinern. Brotbrösel in ein Sieb geben und auf einen flachen Teller sieben.

Mehl auf einen großen flachen Teller geben. Eier in eine flache Schale aufschlagen.

Die aufgerollten Schnitzel wieder auswickeln, mit Salz und Pfeffer würzen und panieren.

Dazu die Schnitzel im Mehl wenden, Mehl abklopfen, durch das Ei ziehen, und in den Bröseln wenden.

Zum Braten das Butterschmalz in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen. Mit einem Holzlöffelstiel die Fetttemperatur prüfen. Dazu Stiel ins heiße Butterschmalz halten, bilden sich am Holz kleine Blasen, ist das Fett heiß genug.

Die Schnitzel ins heiße Butterschmalz geben und durch Schwenken der Pfanne die Oberseite des Schnitzels mit heißem Butterschmalz überschwemmen. Schnitzel von beiden Seiten goldbraun braten. Schnitzel auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Zitrone heiß waschen, trockenreiben und in Spalten schneiden Schnitzel auf Teller geben, Zitronenspalten dazulegen und den Kartoffelaufbau dazu reichen.

Rainer Klutsch am 02. April 2024

Allgäuer Schnitzel

Für 4 Portionen

4 Schnitzel	Fett	Salz
4 Sch. Schinken	2 Tomaten	4 Allgäuer Emmentaler
$\frac{1}{4}$ L Brühe	1 EL Tomatenmark	2 EL Sahne
3 EL Weißwein		

Die Schnitzel waschen, abtupfen und klopfen.

In einer hohen Pfanne das Fett erhitzen und das Fleisch darin braten, leicht salzen.

Auf eine feuerfeste Platte oder eine Auflaufform legen und mit je einer Scheibe Schinken, Tomate und Emmentaler belegen. 5-10 Minuten überbacken.

Für die Sauce die Brühe in die Pfanne gießen und den Bratensatz loskochen. Mit Tomatenmark abschmecken und mit Sahne und Weißwein verfeinern.

Die Sauce getrennt zum Fleisch reichen.

NN am 29. März 2024

Zwiebel-Sahneschnitzel

Für 6 Personen:

600 g Zwiebeln	750 g Champignons	6 Schweineschnitzel (à 175 g)
3-4 EL Öl und etwas Öl	Salz	1 TL Majoran
400 g Schlagsahne	1 TL klare Brühe	Majoran

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Pilze putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Schnitzel mit Papierküchentuch trocken tupfen.

Öl portionsweise in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel darin von beiden Seiten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auflaufform mit etwas Öl einfetten. Schnitzel in der Auflaufform verteilen.

Zwiebeln und Pilze im Bratfett portionsweise unter Wenden goldbraun anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Sahne, $\frac{1}{4}$ l Wasser und Brühe einrühren und aufkochen.

Pilzsoße über die Schnitzel gießen. Form mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) zunächst ca. 1 Stunde schmoren.

Ofen auf 175 °C (Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) runterstellen, Alufolie abnehmen und Schnitzel für weitere 30-45 Minuten schmoren. Mit frischem Majoran garnieren. Dazu schmeckt Baguette.

NN am 27. März 2024

Schaschlik, Ofenkartoffel, Kräuterquark, Rote-Bete-Salat

Für vier Personen:

Für das Schaschlik:

1 kg Schweinenacken 5 große Zwiebeln

Für die Marinade:

100 g Schmand	100 g Mayonnaise	100 ml Dosen-Tomaten
1 Bund Dill	50 ml Limettensaft	2 Limetten, Abrieb
1 Chili, gehackt	2 EL Sojasauce	1 EL frischer Ingwer
2 Knoblauchzehen, gehackt	3 Lorbeerblätter	Salz und Pfeffer

Für die Ofenkartoffeln:

4 große Kartoffeln, mehligk.

Für den Kräuterquark:

200 g Quark, vollfett	3 EL Schnittlauch	3 EL Petersilie
2 EL Dill	1 Knoblauchzehe, gewürfelt	1 Zitrone, Saft, Schale
geräuch. Paprikapulver	Salz, schwarzer Pfeffer	

Für den Rote-Bete-Salat:

2 Rote Bete, gekocht	1 EL Balsamico	1 EL Sonnenblumenöl
1 EL Dill	1 Msp. Senf	Zucker
Salz, Pfeffer		

Alle Zutaten für die Marinade vermischen. Das Fleisch in circa 3 cm große Würfel schneiden und am besten einen Tag im Voraus marinieren, mindestens aber für drei Stunden. So schmeckt das Fleisch besser und erhält den typischen Schaschlik-Geschmack.

Die Zwiebeln grob würfeln und mit dem Fleisch abwechselnd auf einen Spieß stecken. So lange in einer Grillpfanne braten, bis das Fleisch kross ist. Das dauert fünf bis sechs Minuten.

Tipp:

Wer keine Grillpfanne hat, kann für die Optik und den Röstgeschmack den Fleischspieß kurz vor dem Servieren mit dem Flambierbrenner bearbeiten.

Für die Ofenkartoffeln:

Gewaschene Kartoffeln einzeln in Backpapier wickeln und mit Küchenfaden zubinden. Bei 160 Grad Umluft in den vorgeheizten Ofen geben und 40 Minuten garen.

Tipp: Für die Optik und den Röstgeschmack die Kartoffeln mit Flambierbrenner abflämmen.

Für den Kräuterquark:

Den Quark mit den Kräutern, den Gewürzen und der Zitrone würzen und bis zum Verzehr im Kühlschrank ziehen lassen.

Für den Rote-Bete-Salat:

Gekochte Rote Bete in Streifen schneiden. Alle Zutaten miteinander vermengen und wenn möglich circa 30 Minuten ziehen lassen.

Tipp:

Unbedingt Handschuhe tragen. Damit das Schneidebrett keine roten Flecken bekommt, einfach mit Backpapier belegen und darauf die Rote Beete schneiden.

Alexander Wulf am 19. März 2024

Gyros-Lasagne

Für 4 Personen

4 Schweineschnitzel	1 kleine Gemüsezwiebel	2-3 Knoblauchzehen
1 EL Gyrosgewürz	3-4 EL Öl	1-2 Lorbeerblätter
2 TL getrock. Thymian	75 g Butter	60 g Mehl
1 l Milch	1 EL Brühe (Instant)	Salz, Pfeffer
250 g Champignons	6 große Tomaten	100 g Schafs- oder Fetakäse
9-12 Lasagneplatten (à 15 g)	3-4 Stiele Thymian	

1 Fleisch waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen, vierteln und klein schneiden.

Knoblauch schälen und zerdrücken. Fleisch und Zwiebel mit Gyrosgewürz, 2-3 Esslöffel Öl, Lorbeer und Thymian mischen. Zugedeckt ca. 12 Stunden im Kühlschrank marinieren. Fett in einem Topf schmelzen, Mehl darin anschwitzen. Milch und 3/8 Liter Wasser unter Rühren ablöschen. Aufkochen und Brühe einrühren.

15 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pilze putzen, säubern, eventuell waschen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. 1 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin anbraten. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen. Gyros in dem Bratfett 3-4 Minuten kräftig braten. Tomaten waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Käse würfeln. Etwas Soße in eine gefettete Auflaufform (ca. 16 x 26 cm) geben. 3-4 Lasagneplatten darauflegen. Gyros, Tomaten, Pilze und übrige Lasagneplatten abwechselnd mit Soße einschichten. Mit Nudelplatten und Soße abschließen.

Käse darüber verteilen. Thymian waschen, von den Stielen zupfen und auf die Lasagne streuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 45 Minuten goldbraun backen

NN am 17. März 2024

Gyros - Spätzle - Auflauf

Für 4 Portionen

250 g Spätzle	Salzwasser	500 g Fleisch (Gyrosfleisch)
2 Paprikaschoten	Salz und Pfeffer	Fondor
Fett	250 g Schlagsahne	200 g Schmand
75 g Gouda, gerieben	Majoran	Paprikapulver, edelsüß
2 Zwiebeln		

Die Spätzle in reichlich kochendem Salzwasser 10 - 15 Minuten kochen. Die Zwiebel in Ringe, die Paprika klein schneiden.

Das Gyros und die Zwiebeln in einer Pfanne ohne Öl anbraten. Die Paprika kurz mit braten und mit den Gewürzen abschmecken. Die Spätzle abtropfen lassen. Gyros und Spätzle in eine gefettete Auflaufform schichten.

Sahne und Schmand verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über das Gyros gießen. Den Käse darüber streuen. Im Backofen dann 10 - 15 Minuten bei 175°C backen.

NN am 17. März 2024

Gyros-Nudel-Auflauf in Metaxa-Soße

Für 4 Portionen

250 g Nudeln	500 g Schweine-Nacken	1 Paprikaschote, rot
2 Zwiebeln	150 g Champignons	50 g Tomatenmark
200 g Schmand	400 g Sahne	4 cl Metaxa
125 g Käse, gerieben	Salz, Pfeffer	Paprikapulver

Nudeln in ausreichend Salzwasser kochen, abgießen und in eine Auflaufform geben. Gyros in Öl anbraten. Dann ebenfalls in die Auflaufform geben.

Das Gemüse waschen, klein schneiden und in demselben Öl anbraten, in dem zuvor das Gyros angebraten wurde. Noch etwas mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse nun zu dem Gyros und den Nudeln in die Auflaufform geben und vermengen.

Das Öl mit Sahne ablöschen und den Schmand einrühren. Nun auch Tomatenmark und Metaxa hinzugeben. Nach Belieben vom Tomatenmark und Metaxa etwas mehr hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer, gegebenenfalls mit Paprikapulver und anderen Gewürzen würzen.

Nun die Soße über die Zutaten in der Auflaufform gießen, Käse drüber streuen und bei 180 °C Umluft für 20 - 30 Minuten in den heißen Ofen schieben.

NN am 17. März 2024

Gyros-Auflauf

Für 4-6 Personen:

750 g Schweineschnitzel	1 Gemüsezwiebel (300 g)	1 1/2 EL Gyros-Gewürz
2 EL	Olivenöl	1 rote Paprikaschote
400 g Champignons	4 Stiele Thymian	200 g Crème-fraîche
125 g Schlagsahne	Salz, Pfeffer	50 g Goudakäse

Fleisch waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Fleisch, Zwiebeln, Würzmischung und Olivenöl in einer großen Schüssel gut vermengen. Zugedeckt an einem kühlen Ort ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Gyros portionsweise in einer Pfanne anbraten und gleichmäßig in eine Auflaufform verteilen. Paprika putzen, waschen und in Stücke schneiden. Champignons putzen und halbieren. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen.

Das Fleisch bei großer Hitze in mehreren Durchgängen anbraten, Champignons, Paprika und 3/4 des Thymians unter das Gyros mengen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C) für 20 Minuten backen. Währenddessen Crème fraîche und Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen sowie Käse fein reiben. Sahne-Mischung über den Gyros-Auflauf geben, mit Käse bestreuen und weitere 25 Minuten backen. Fertigen Auflauf mit dem Rest Thymian bestreuen.

NN am 17. März 2024

Zwiebel-Koteletts aus dem Ofen

Für 4 Personen

1 kg Zwiebeln	500 g kleine Champignons	75-100 g Speck
4 Schweinekoteletts	5 EL Mehl	3 EL Öl
Salz, Pfeffer	6 EL Tomaten-Ketchup	3 EL mittelscharfer Senf
250-300 g Schlagsahne		

1 Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Pilze putzen und waschen. Speck würfeln. Koteletts waschen, trockentupfen. Im Mehl wenden, leicht abklopfen.

Koteletts im Bräter in 2 EL heißem Öl anbraten. Würzen, herausnehmen. Ketchup und Senf verrühren, Koteletts damit bestreichen.

1 EL Öl im Bratfett erhitzen und den Speck darin knusprig braten. Zwiebeln ca. 5 Minuten mitbraten.

Herausnehmen. Pilze im heißen Bratfett ca. 5 Minuten braten. Mit den Zwiebeln mischen und würzen.

Hälfte Speck-Zwiebel-Masse im Bräter verteilen. Koteletts darauf legen. Rest Speck-Zwiebel-Masse darauf verteilen. Sahne darüber gießen. Zugedeckt im heißen Ofen (175 °C) 2 Stunden schmoren. Nach ca. 1 1/2 Stunden offen schmoren.

NN am 10. März 2024

Nacken-Steaks auf dem Blech - Party-Rezept

Für 10 Portionen:

10 Nackensteaks	10 TL Senf, scharf	8 m.-große Zwiebeln
20 Scheiben Speck, durchw.	Salz, Pfeffer	

Die Nackensteaks mit Salz, Pfeffer würzen und auf ein Backblech legen, dick mit Senf bestreichen und einige Stunden durchziehen lassen.

Die Zwiebeln schälen und in ganz dünne Scheiben schneiden, das geht am besten mit einem Gurkenhobel. Die Nackensteaks dick mit den Zwiebeln belegen und mit den Speckscheiben bedecken. Das Backblech vollständig mit Alufolie abdecken.

Jetzt das Backblech in den auf 180°C (Heißluft) vorgeheizten Ofen schieben und die Steaks ca. 90 Minuten garen. Evtl. die letzten 10 Minuten ohne Alufolie, damit der Speck schön kross wird. Herausnehmen und das Blech auf einen Rost stellen. Die Nackensteaks sofort servieren.

Dazu gibt es Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln. Mit einem frischen Salat ist es ein komplettes Partyessen.

NN am 26. Februar 2024

Schichtfleisch im Feuertopf

1 Feuertopf (Dutch Oven)	1 Grill	Baconscheiben
6 EL Paprikapulver	3 EL Kreuzkümmel	1 EL Pfeffer
1 EL Salz	3,5 kg Nacken-Scheiben	Gemüsezwiebeln
Tomaten	BBQ-Soße	

Die Baconscheiben auf dem Boden und an den Innenwänden des Feuertopfes verteilen.

Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer in einer Schale verrühre.

Anschließend - abhängig von der Größe des Topfes - Gemüsezwiebeln und Tomaten in etwas dickere Scheiben schneiden.

Die Nacken-Scheiben in der Gewürzmischung wenden.

Die Scheiben schichten. Dafür den Topf ein wenig schräg halten und abwechselnd Fleisch, Zwiebeln und Tomaten neben- bzw. aufeinander legen.

Danach BBQ-Sauce darauf verteilen.

Wenn die Kohle im Grill richtig glüht, den Feuertopf mit Deckel daraufstellen das Ganze 2,5 Stunden schmoren lassen. Beim Herunternehmen darauf achten, den zum Feuertopf gehörigen Henkel zu benutzen, um sich nicht die Finger zu verbrennen.

NN am 25. Februar 2024

Kasseler gegrillt mit Pflaumen im Spitzkohl-Mantel

Für 4 Portionen:

8 große Spitzkohlblätter	100 g DörrPflaumen, ohne Stein	2 EL Ahornsirup
50 ml Pflaumenwein	8 Scheiben Kasseler, 1 cm dick	4 EL Öl
Salz, Pfeffer	Chili, (Gewürzmühle)	

Die Kohlblätter in kochendem Salzwasser etwa 1 Minute garen, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Tuch zum Trocknen ausbreiten.

Die Pflaumen in grobe Stücke schneiden und mit Ahornsirup und Pflaumenwein in einem Mixer fein pürieren. Die Kohlblätter gleichmäßig dünn mit dem Pflaumenpüree bestreichen.

Je eine Scheibe Kasseler darauf geben und mit dem Kohlblatt ummanteln.

Rundherum mit etwas Öl bepinseln, mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle würzen und auf einem heißen Grill legen. Auf jeder Seite etwa 3-4 Minuten bei hoher Hitze direkt grillen.

Johann Lafer am 23. Februar 2024

Brutzelfleisch in Tomaten-Soße und Rösti

Für 2 Personen

50 g Senfgurken	300 g Schweinefilet	1 EL scharfer Senf
80 g Schwarzwälder Schinken	2 EL Olivenöl	200 g passierte Tomaten
2 EL Ajvar	2 EL Tomatenketchup	80 g Emmentaler am Stück
4 EL Röstzwiebeln	Pfeffer	Salz

Röstis im Waffleisen:

400 g Kartoffeln, festk.	1/2 TL Rosmarinnadeln	2-3 EL neutrales Pflanzenöl
Pfeffer	Salz	

Für das Schweinefilet in Tomatensauce Senfgurken fein würfeln.

Schweinefilet in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischscheiben auf einer Seite mit Senf bestreichen und Senfgurkenwürfel darauf verteilen. Dann zusammenklappen und mit je einer Schinkenscheibe umwickeln.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Fleischstücke darin beidseitig kurz und scharf anbraten und herausnehmen. Tomaten, Ajvar und Tomatenketchup hineingeben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und vom Herd nehmen.

Emmentaler in dünne, kleine Scheiben schneiden. Das Brutzelfleisch wird durch Emmentaler und Fleisch und Käse dachziegelartig in der Sauce platzieren und Röstzwiebeln darüberstreuen. Pfanne zurück auf den Herd stellen, Deckel auflegen und bei niedriger Hitze etwa 15 Minuten garen, bis der Käse geschmolzen ist.

Für die Röstis Kartoffeln schälen, grob raspeln, in ein Küchentuch geben und gut ausdrücken. Dann in eine Schüssel füllen, auflockern und mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen.

Ein Waffleisen vorheizen und beide Seiten mit Öl einpinseln.

Kartoffelraspel gut verteilen und in etwa 8-10 Minuten fertig backen.

Christian Henze am 16. Februar 2024

Ananas-Schinken-Schnitzel mit Käse überbacken

Für 4 Personen:

1 Dose Scheiben-Ananas	4 Stk. Schweineschnitzel	Salz, Pfeffer
Paprika, edelsüß	1 Ei	Panko, Öl
2 Bch. Sahne	4 Schinken-Scheiben	Saucenbinder
100 g Käse, gerieben	Brühe	Kokosflocken

Paniermehl auf einen Teller geben, auf einem weiteren das Ei kleppern.

Schnitzel von beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, dann erst durch das Ei ziehen und anschließend im Paniermehl wenden. In einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, herausnehmen.

Ananas abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Schnikenscheiben halbieren.

4 Ananascheiben beiseite legen, die restlichen in Stücke schneiden und ins Bratfett geben, etwas andünsten lassen. mit der Sahne und etwa 50 ml Ananassaft ablöschen. Mit Gemüsebrühe abschmecken und mit dem Saucenbinder andicken.

Sauce in eine Auflaufform gießen, Schnitzel darauf legen. Auf jedes Schnitzel zwei Schinkenhälften legen, eine Ananascheibe und anschließend Käse darüber streuen. Im Ofen überbacken bis der Käse schön verlaufen und knusprig goldbraun ist.

Schnitzel mit Sauce auf Tellern anrichten und nach Geschmack noch Kokosflocken darüber streuen.

NN am 13. Februar 2024

Kasseler 'Hawaii'

Für 4 Personen

4 daumendicke Sch. Kasseler 1 Dose Ananasringe 4 Scheiben Gouda

Dip:

125 g Schmand 1 TL Curry 2 EL Ananassaft

Salz

Bratkartoffeln:

1 kg festk. Kartoffeln Öl 2 EL 1 Zwiebel, gewürfelt

Dip:

Alle Zutaten in einer Schüssel zusammen verrühren **Bratkartoffeln:**

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelscheiben etwa 10 Minuten darin anbraten, Zwiebelwürfel mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform geben.

Kasseler 'Hawaii':

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kasslerscheiben auf jeder Seite 2-3 Minuten anbraten und dann auf die Bratkartoffeln legen. je 1 EL Dip auf den Kasslerscheiben verteilen, je eine Scheibe Ananas darauf legen, darauf eine Scheibe Gouda und im Backofen unterm Grill bei 200°C etwa 10 Minuten überbacken.

Auf Tellern anrichten.

NN am 13. Februar 2024

Ananas-Kasseler-Hawaii-Auflauf

Für 2 Portionen:

0,33 Ananas	133 g Porree	2 Scheiben Kasseler
0,67 EL Öl	10 g Butter	13,3 g Mehl
133 ml Gemüsebrühe	33,3 ml Schlagsahne	16,7 g Käse, gerieben
Salz, Pfeffer	Zucker, Minze	

Die Ananas schälen, längs halbieren und den Strunk entfernen. Die Ananashälften in Scheiben schneiden. Den Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden.

Das Öl erhitzen, die Kasseler Koteletts darin von jeder Seite 2 Minuten braten, dann herausnehmen. Porree im Bratfett unter Wenden ca. 5 Minuten braten.

Fett erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Mit Brühe und Sahne ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen. 25 g Käse einrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Porree unterrühren.

Fleisch und Ananas in eine Auflaufform schichten, die Sauce darauf verteilen und alles mit dem restlichen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten überbacken. Mit Minze garnieren.

NN am 13. Februar 2024

Mariniertes ganzes Schweinefilet vom Grill

Für 4 Portionen:

2 Schweinefilets	1 EL Paprikapulver, edelsüß	1 EL Basilikum
1 EL Thymian	1 EL Rosmarin	1 TL Knoblauch
1 TL Salz	1 EL gehäuft Tomatenketchup	1 EL Wasser
100 ml Öl		

Ketchup und Wasser gut vermischen und beiseitestellen. Die übrigen Gewürze in einer großen Tasse gut vermischen und anschließend das 'Ketchupwasser' unterrühren. Weiter gut vermischen und langsam das Öl unterrühren.

Die Schweinefilets vorbereiten und auf eine Frischhaltefolie in eine Auflaufform legen. Die Marinade von allen Seiten auf das Fleisch auftragen und leicht 'einmassieren'. Jetzt die Filets mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

Zum Grillen habe ich die indirekte Methode im Kugelgrill gewählt. Die Filets werden zuerst von allen Seiten direkt über der Glut kurz angegrillt und anschließend in der Mitte des Grillrosts bei geschlossenem Deckel und 180°C für 25 - 30 Minuten indirekt fertig gegrillt.

NN am 13. Februar 2024

Pfarrer-Schnitzel

Für 5 Personen:

5 Nackensteaks	1 große Zwiebel	5 Knoblauchzehen
500 ml Rinderbrühe	100 ml Weißwein	Salz, Pfeffer, Lorbeer
Öl, Mehl		

Das Fleisch waschen, trocken tupfen, leicht klopfen, salzen und würzen, in Mehl wenden und in heißem Öl von beiden Seiten scharf anbraten.

Das gebratene Fleisch mit ein paar Lorbeerblättern in eine Auflaufform legen. Das Öl in der Pfanne nicht wegwerfen, sondern darin den in Scheiben geschnittenen Knoblauch und die Zwiebel anbraten.

Wenn der Knoblauch und die Zwiebel angebraten sind, die ganze Fläche der Pfanne mit Mehl bestäuben und die Brühe angießen. Kurz köcheln lassen und zum Schluss salzen und würzen. Diese Mischung auf das Fleisch geben.

In den vorgeheizten Backofen schieben und mit Alufolie zugedeckt bei 180°C ca. 45 Minuten backen. Gelegentlich mit Weißwein angießen. Kurz vorm Schluss die Alufolie abnehmen und noch so lange backen, bis es knusprig ist.

NN am 10. Februar 2024

Kotelett mit Honig-Zwiebeln

Für 2 Portionen

2 Koteletts	1 große Zwiebel	2 EL Margarine
3 EL Honig	Salz, Pfeffer	Paprikapulver

Die Koteletts mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und in einer Pfanne braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Die Zwiebel halbieren und in Ringe schneiden. Die Margarine in die Pfanne geben und zerlaufen lassen. Die Zwiebelringe dazugeben und etwas weich werden lassen, den Honig einrühren.

Die Koteletts zu den Honig-Zwiebeln geben, mit Bratkartoffeln und Salat servieren.

NN am 09. Februar 2024

Heimat-Burger

Für 4 Burger

4 Burgerbrötchen	500 g Braten vom Vortag	150 ml Bratensauce
1/2 Kopf Spitzkohl	ein Schuss Weißweinessig	ein Schuss Rapskernöl
Salz, Zucker		

Den Strunk vom Spitzkohl entfernen, den Kohl in dünne Streifen schneiden, in eine große Schüssel füllen, mit Salz und Zucker bestreuen und mit den Händen kräftig kneten. (Dadurch brechen die Zellwände des Kohls auf und er wird zart.) Den Salat mit je einem Schuss Weißweinessig und Rapskernöl marinieren, 30 Minuten ziehen lassen und gegebenenfalls nochmals mit etwas Salz und Essig abschmecken.

Den übrig gebliebenen Braten lauwarm erwärmen und mit den Händen (am besten mit Gummihandschuhen) in feine Stücke zupfen. Wie bei Pulled Pork.

Die Sauce in einem Topf auf dem Herd aufkochen, mit dem gezupften Fleisch vermengen und 10 Minuten ziehen lassen.

Die Burgerbrötchen auf den Schnittflächen leicht tosten, den gezupften Braten darauf geben, den Krautsalat gleichmäßig darauf verteilen, zusammenklappen und servieren.

Alexander Herrmann am 09. Februar 2024

Szegediner Gulasch mit Sauerkraut

Für 4 Personen

500 g Schweinefleisch, Oberschale	500 g Rindfleisch, Oberschale	Rapsöl, Salz
2 große Gemüsezwiebeln	Pfeffer	3 Wacholderbeeren
1 Löffel Tomatenmark	2 TL Paprikapulver mild	$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver scharf
1 Prise gemahlener Kümmel	250 ml Weißwein	1l Fleischbrühe
2 Lorbeerblätter	400 g frisches Sauerkraut	400 g Crème-fraîche
500 g vorw. festk. Kartoffeln		

Rind- und Schweinefleisch parieren, also Silberhaut und Sehnen entfernen und in Würfel schneiden.

Rapsöl im Bräter erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Mit etwas Salz würzen.

Zwiebeln halbieren und in grobe Scheiben schneiden. In den Bräter geben und mit Pfeffer würzen.

Wacholderbeeren mit dem Messer zerdrücken, zu Fleisch und Zwiebeln geben.

Tomatenmark im Bräter etwas anrösten, dann Paprikapulver und gemahlene Kümmel unterrühren.

Mit etwas Weißwein ablöschen, dann mit Brühe auffüllen und Lorbeerblätter in den Bräter geben, 15 Minuten offen schmoren lassen.

Sauerkraut in das Gulasch geben und weitere 30 bis 45 Minuten mit geschlossenem Deckel schmoren lassen, bis Sauerkraut und Fleisch schön weich sind.

In der Zwischenzeit Kartoffeln in Salzwasser garkochen.

Zum Schluss das Gulasch mit etwas Crème fraîche verfeinern und mit den Kartoffeln servieren.

Björn Freitag am 07. Februar 2024

Schweine-Medaillons mit Erbsen-Reis

Für 4 Portionen:

200 g Langkornreis	Salz, Pfeffer	150 g Tk-Erbsen
1 halbe Zitrone	250 g Champignons	2 Zwiebeln
650 g Schweinefilets	4 EL Öl	250 ml feine Kochcreme
15 g Petersilie (glatt)		

Reis nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.

Erbsen ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit zum Reis geben.

Zitrone auspressen. Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Schweinefilets in 3 cm dicke Scheiben schneiden, trocken tupfen, salzen und pfeffern.

2 EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und die Schweinemedallions darin goldbraun anbraten, dann herausnehmen.

2 EL Öl in die Pfanne geben und die Champignons darin rundum hellbraun anbraten, salzen und pfeffern. Zwiebeln zugeben und 2 Minuten mitbraten. Mit 100 ml Wasser ablöschen. Kochcreme zugeben und aufkochen. Soße mit Salz, Pfeffer und 2 TL Zitronensaft würzen.

Schweinemedallions zugeben und erhitzen.

Petersilie waschen und trocken schütteln, Blättchen fein hacken. Reis abgießen und mit den Schweinemedallions anrichten. Mit Petersilie bestreut servieren.

NN am 24. Januar 2024

Schweine-Filet überbacken im Spinatbett

Für 10 Portionen

2 ½ kg Schweinefilet	2 Pck. TK-Blattspinat	3 Zwiebel
2 Pck. Sauce Béarnaise	200 g Käse, geraspelt	Fett
Salz, Pfeffer	Paprikapulver	

Das Filet säubern und in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen und in etwas Fett anbraten.

Die Zwiebeln würfeln, in Fett glasig anbraten, den Spinat zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spinat in einer großen Auflaufform verteilen, die Filetscheiben drauf verteilen, mit Sauce Béarnaise begießen und mit dem Käse bestreuen.

Bei 200°C im den Ofen braten bis der Käse geschmolzen ist und eine Farbe bekommen hat. Dazu passen Baguette oder Bandnudeln und frischer Salat.

NN am 22. Januar 2024

Schnitzel Hawaii

Für 6 Portionen

6 Schweineschnitzel	Salz, Pfeffer	Butterschmalz
0,6 L Schlagsahne	1 ½ Becher Crème-fraîche	1 ½ Pck. Saucenpulver
Sojasauce	Saucenbinder nach Bedarf	300 g Schinkenwürfel
6 Scheiben Ananas	12 Scheiben Schmelzkäse	12 Cocktailkirschen

Schnitzel unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel in eine gefettete Auflaufform legen. Die Sahne mit Crème fraîche, Saucenpulver, Pfeffer, Salz und Sojasauce verrühren. Ist die Sauce zu dünn, nach Belieben mit Saucenbinder andicken. Die Sauce über die Schnitzel geben. Schinkenwürfel auf den Schnitzeln verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 35 Minuten auf einem Rost garen.

Etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Ananas auf die Schnitzel legen, den Käse darauf verteilen und mit Cocktailkirschen belegen.

NN am 21. Januar 2024

Sahne-Zwiebel-Schnitzel

Für 4 Portionen

4 Schweineschnitzel	Salz, Pfeffer	3 EL Mehl
65 g Butter	500 g Zwiebeln	Knoblauch
200 g Sahne, süß	200 g Käse, gerieben	

Die Zwiebeln in Ringe schneiden.

Schnitzel salzen, pfeffern, mehlieren und in ca. 30 g Butter auf beiden Seiten zartbraun braten. Dann in eine flache, gebutterte Auflaufform legen. Zwiebelringe in der restlichen Butter glasig werden lassen, würzen, Knoblauch zugeben, evtl. noch mit Thymian, Majoran abschmecken, auf die Schnitzel verteilen, mit Sahne übergießen und mit Folie bedeckt über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Am nächsten Tag den geriebenen Käse darauf verteilen. Form in den kalten Backofen stellen. Auf 200° erhitzen. Nach Erreichen der Temperatur etwa 20 Min. überbacken, dann 5 Min. im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Mit frischem Baguette servieren.

NN am 21. Januar 2024

Brasilianisches Schichtfleisch

Für 8 Personen:

2 kg Schweinenacken	400 g Champignons	3-4 Stangen Lauch
2-3 EL grobe Pfeffermischung	Salz	150 ml BBQ-Sauce
300 g Bacon	200 ml Sahne	2 Limetten, Saft
150 g Reis	2 EL Butter	1 Dose Kidney-Bohnen
1 Zwiebel, gewürfelt	Salz	

Den Schweinenacken in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Pilze putzen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Den Lauch putzen, die Stangen der Länge nach dritteln und die Stücke längs aufschneiden.

Den Bräter mit Bacon auslegen und die Zutaten einschichten; dabei als erste Lage Fleisch mit Pfeffermischung bestreut, die nächste Gemüse, dann eine Lage Fleisch mit BBQ-Sauce, dann wieder Gemüse usw. Alles schließlich mit Schnabd abdecken. Den Bräter mit geschlossenem Deckel für 2 Stunden bei 180 Grad Ober- und Unterhitze in den Backofen stellen.

Den Reis in Salzwasser kochen, die Zwiebelwürfel und die Bohnen in Butter anbraten.

Den abgossenen Reis dazugeben, mit Limettensaft beträufeln und alles miteinander vermischen.

NN am 18. Januar 2024

Räuber-Braten Thüringer Art

Für 8 Portionen

2 kg Schweinenacken	1 Glas Gewürzgurken	2 Zwiebeln
1 kl. Glas Senf	Salz, Pfeffer	1 Gemüsebrühwürfel
1 Bund Suppengrün	3 EL Tomatenmark	3 EL Öl
Schmand		

Schweinenacken fächerartig einschneiden, zwischen den Scheiben salzen, pfeffern und mit Senf einstreichen.

Die Gurken vierteln und je 2 Viertel zwischen die Scheiben legen.

Die Zwiebeln teilen, in Ringe schneiden und ebenfalls dazwischen legen.

Alles leicht zusammen drücken und mit einem festen Zwirn zusammenbinden.

Das Suppengrün grob aufschneiden und in eine geölte Pfanne geben. Den Braten darauf legen und 30 min. bei 180 °C Ober-/Unterhitze im heißen Ofen anbraten. Dann mit 1 l Wasser aufgießen und den Brühwürfel sowie das Tomatenmark dazu geben und alles gut verrühren. Das Ganze nochmals 90 min in den Ofen stellen. Das Fleisch gelegentlich mit dem entstandenen Sud aufgießen.

Soße mit Schmand binden und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

NN am 18. Januar 2024

Schichtgulasch

Für 20 Portionen:

1 kg Tomaten	1 kg Gulasch, Rind	1 kg Gulasch, Schwein
3 Paprikaschoten, rot, grün, gelb	3 Dosen Champignons	1 kg Mett, Thüringer
1 kg Zwiebeln	1 kg Räucherbauch	3 Flaschen Schaschliksoße
3 Becher süße Sahne	2 Becher Schmand	Kräuter

Die Zutaten, wenn nötig, klein schneiden und in der angegebenen Reihenfolge in einen Topf schichten. Schaschliksoße, Sahne und Schmand miteinander vermischen und über den Schichtgulasch geben.

2,5 - 3 Std. bei 200 Grad im Backofen garen.

NN am 18. Januar 2024

Feuriger Chilitopf aus dem Ofen

Für 5 Personen:

1 Dose Kidney-Bohnen	1 Dose Mais	2 Bund Lauchzwiebeln
1 kg Schweinegulasch	2-3 EL Öl	Salz, schwarzer Pfeffer
1 EL Mehl	2 TL Gemüsebrühe	1 Dose Tomaten
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie		

Bohnen abspülen und abtropfen lassen. Mais abtropfen lassen.

Lauchzwiebeln putzen, waschen und in dicke Ringe schneiden.

Fleisch trockentupfen und evtl. kleiner würfeln.

Öl in einem Bräter oder Schmortopf erhitzen. Fleisch portionsweise darin kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen.

Lauchzwiebelringe im Bratfett kurz andünsten.

Das Fleisch wieder zugeben, mit Mehl bestäuben und anschwitzen.

$\frac{3}{8}$ - $\frac{1}{2}$ l Wasser, Brühe und Chili-Soße einrühren. Bohnen, Mais und Tomaten samt Saft zugeben, Tomaten etwas zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles aufkochen und zugedeckt im auf 175°C vorgeheizten Backofen ca. $1\frac{3}{4}$ Stunden schmoren. Abschmecken. Petersilie waschen, fein schneiden und darüberstreuen.

Dazu schmecken Taco-Chips und Schmand.

NN am 13. Januar 2024

Kasseler-Gulasch

Für 2 Portionen:

500 g Kasselerhacken	150 g Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
250 g Weißkohl	1 El Kümmelsaat	4 El Öl
Salz, Pfeffer	1 El edelsüßes Paprikapulver	1 El rosenscharfes Paprikapulver
400 ml Gemüsebrühe	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	

Kasseler in ca. 2 cm große Würfel schneiden, evtl. Fett und Sehnen entfernen.

Zwiebeln in sehr feine Streifen schneiden. Knoblauchzehen fein hacken.

Weißkohl in 2 cm breite Streifen schneiden. Kümmelsaat in einer Pfanne ohne Fett 5 Min. rösten.

2 El Öl in einem Bräter erhitzen. Fleisch rundherum bei starker Hitze anbraten, salzen, pfeffern und herausnehmen.

Zwiebeln, Knoblauch und Kohl mit 2 El Öl anbraten. Paprikapulver kurz mitrösten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Fleisch und Kümmel zugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Min. schmoren.

Die Blättchen von der Petersilie abzupfen und grob hacken. Gulasch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Mit Petersilie bestreut servieren. Dazu passen Salzkartoffeln.

NN am 12. Januar 2024

Ananas - Kasseler - Hawaii - Auflauf

Für 6 Portionen

1 Ananas	400 g Porree	6 Kasseler-Koteletts
2 EL Öl	30 g Butter	40 g Mehl
400 ml Gemüsebrühe	100 ml Schmand	50 g Käse, gerieben
Salz, Pfeffer, Zucker	Minze	

Die Ananas schälen, längs halbieren und den Strunk entfernen. Die Ananashälften in Scheiben schneiden. Den Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden.

Das Öl erhitzen, die Kasseler-Koteletts darin von jeder Seite 2 Minuten braten, dann herausnehmen. Porree im Bratfett unter Wenden ca. 5 Minuten braten.

Fett erhitzen und das Mehl darin anschwitzen, Brühe, Schmand zugeben und 5 Minuten köcheln lassen. 25 g Käse einrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Porree unterrühren.

Fleisch und Ananas in eine Auflaufform schichten, die Sauce darauf verteilen und alles mit dem restlichen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten überbacken. Mit Minze garnieren.

NN am 11. Januar 2024

Schweine-Filet in Pilz-Rahmsoße

Für 4 Portionen:

600 g Schweinefilet	200 g Pilze	250 ml Schmand
1 Schuss Weißwein	1 Schuss Weinbrand	1 Bund Petersilie
2 Stk. Schalotten	Salz, Pfeffer, Öl	

Die Petersilie fein schneiden.

Das Schweinefilet parieren und in 2 cm breite Stücke schneiden; danach salzen, in eine Pfanne mit erhitztem Öl legen, kurz kräftig anbraten und mit Weinbrand ablöschen.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, salzen, pfeffern und an einen warmen Ort legen.

Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Pilze waschen und in Stücke schneiden.

Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen, Pilze, Schalotten darin anbraten, Schmand einrühren, köcheln lassen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch in die Pilz-Rahmsoße legen und mit Petersilie bestreuen.

Dazu Spätzle reichen und ein Glas Weißwein servieren.

NN am 11. Januar 2024

Asiatisch glasierte Schweinebauch-Häppchen

Für 4-6 Portionen

1300 g Schweinebauch	2 Knoblauchzehen, fein gehackt	1 TL getrockn. Chiliflocken
60 ml Sojasauce	30 ml Reisessig	2 EL brauner Zucker
1 EL Sesamöl	1/4 TL schwarzer Pfeffer	1/4 TL Salz
1 EL Sesam	3 Frühlingszwiebeln	

Vom Schweinebauch die Schwarte entfernen und in 1,5 cm Würfel schneiden.

Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Alle Zutaten (außer Sesam, Schweinebauch, Frühlingszwiebeln) in eine große Schüssel geben. Mit einem Schneebesen verrühren. Die Marinade über die Schweinebauchstücke gießen. Mit Folie abdecken und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Pergamentpapier auslegen.

Die Schweinebauchstücke so auf das Backblech, dass sie sich nicht überlappen; 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, jedes Stück vorsichtig umdrehen und weitere 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, mit Sesam, Frühlingszwiebeln bestreuen und für weitere 10 Minuten backen.

Dazu passt gedämpfter Reis.

NN am 10. Januar 2024

Schweine-Filet mit Gnocchi in Schmandsoße

Für 4 Portionen

300 g grüne Bohnen	Salz, Pfeffer	300 g Bundmöhren
600 g Schweinefilet	100 g Serranoschinken	2 EL Öl
1 EL Butter	600 g Gnocchi (Kühltheke)	4 Stiele Thymian
1 EL Mehl	200 g Schmand	100 ml Milch
frisch geriebene Muskatnuss		

Frische Bohnen waschen, putzen und in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen (TKBohnen nach Packungsanweisung garen). Bohnen abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

Möhren putzen, dabei etwas Grün stehen lassen, schälen und waschen.

Filet mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Schinken umwickeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Filet darin rundherum anbraten, herausnehmen. Im Bratfett Butter schmelzen und Gnocchi darin ca. 5 Minuten unter Wenden braten.

Thymian inzwischen waschen und trocken schütteln. Etwas zum Garnieren beiseitestellen. Rest fein hacken. Mehl mit Schmand und Milch glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Gehackten Thymian untermischen. Gnocchi in einer Hälfte einer großen Auflaufform verteilen. In die andere Hälfte Gemüse geben. Filet daraufsetzen. Sahne noch einmal verquirlen und in die Form gießen. Im vorgeheizten Backofen (180 °C) 25-30 Minuten backen; herausnehmen, Fleisch kurz ruhen lassen. Aufschneiden, wieder in die Form setzen. Mit Thymian garnieren.

NN am 27. Dezember 2019

Nacken-Steaks auf dem Blech

Für 10 Portionen:

10 Nackensteaks 10 TL Senf, scharf 8 m.-große Zwiebeln
20 Scheiben Bacon Salz, Pfeffer

Die Nackensteaks mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein Backblech legen, dick mit Senf bestreichen und einige Stunden durchziehen lassen.

Die Zwiebeln schälen und in ganz dünne Scheiben schneiden.

Die Nackensteaks dick mit den Zwiebeln belegen und den Speckscheiben bedecken.

Das Backblech vollständig mit Alufolie abdecken.

Jetzt das Backblech in den auf 180°C (Heißluft) vorgeheizten Ofen schieben und die Steaks 90 Minuten garen; die letzten 10 Minuten ohne Alufolie, damit der Speck kross wird.

Herausnehmen und das Blech auf einen Rost stellen. Die Nackensteaks sofort servieren.

Dazu gibt es Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln. Mit einem frischen Salat ist es ein komplettes Partyessen.

NN am 09. Januar 2024

Schweinenacken-Braten aus dem Backofen

Für 4 Personen:

1 kg Schweinenacken 1 EL Senf 50 g Zwiebeln
0,5 Knoblauchzehe 75 g Karotten 50 g Knollensellerie
50 g Tomaten 50 ml Rotwein 500 ml Gemüsebrühe
Öl Salz, Pfeffer

Den Schweinenacken mit kaltem Wasser abwaschen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten goldbraun anbraten.

Anschließend mit Senf einreiben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Dann den Schweinenacken in einen Bräter geben.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Strunk von den Tomaten entfernen und diese ebenfalls grob schneiden.

Öl in einer Pfanne erwärmen und das Wurzelgemüse darin goldbraun anbraten. Tomaten und Rotwein dazugeben, kurz aufkochen lassen und in den Bräter geben; Rotwein zum Gemüse gießen.

Die warme Brühe hinzugießen, mit dem den Deckel verschließen und im Ofen für 2,5-3 Stunden garen (70-75°C Kerntemperatur).

Wenn das Fleisch weich ist, aus dem Fond nehmen und im Ofen bei 100°C warm halten.

Den Fond pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell noch etwas Senf hinzugeben.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden und mit der Soße servieren.

Als Beilage sei Rosmarin-Kartoffeln mit gemischtem Gemüse empfohlen.

NN am 08. Januar 2024

Index

- Auflauf, 12, 55, 58, 63, 64, 68, 76
- Bauch, 9, 21, 22, 24, 27, 34, 37, 40, 43, 55, 58, 77
- Blumenkohl, 2
- Bohnen, 12, 58, 73, 75, 77
- Braten, 7, 15, 17, 19, 21, 26, 35, 38, 39, 42, 51, 70, 74, 78
- Brokkoli, 2, 45
- Erbsen, 29, 31, 58, 71
- Filet, 1, 10, 20, 27, 28, 33, 35, 45, 49, 53, 67, 69, 71, 72, 76, 77
- Fleisch, 8, 15, 16, 30, 32, 38, 40, 52, 61, 67, 72
- Gulasch, 13, 17, 44, 58, 71, 74, 75
- Gurke, 17, 24, 43, 47, 56, 67, 74
- Gyros, 12, 23, 26, 46, 48, 59, 63, 64
- Iberico, 29–32
- Kasseler, 11, 12, 14, 17, 19, 66, 68, 75, 76
- Knödel, 7
- Kohlrabi, 29, 31
- Kotelett, 13, 29–32, 34, 39, 41, 65, 70, 76
- Kraut, 26
- Lasagne, 63
- Lauch, 73
- Möhren, 2, 7, 9, 12, 21, 22, 34, 35, 42, 45, 51, 58, 60, 77, 78
- Medaillon, 45, 71
- Nacken, 6, 7, 12, 38, 39, 47, 51, 56, 62, 65, 66, 69, 73–75, 78
- Nudeln, 16, 45, 63, 64
- Paprika, 13, 17, 33, 51, 59, 64, 67, 74
- Pilze, 2, 4, 5, 10, 12, 17, 20, 61, 63–65, 71, 73, 74, 76
- Porree, 51, 68, 76
- Pulled-Pork, 8, 15, 52
- Rösti, 67
- Rüben, 9, 22, 44
- Rücken, 4, 25, 33
- Reis, 71, 73
- Rippchen, 21, 36, 49–51
- Rote-Bete, 62
- Rotkraut, 7, 56
- Roulade, 9, 22
- Sauerkraut, 9, 19, 22, 71
- Schaschlik, 6, 17, 57, 62, 74
- Schnitzel, 2, 4, 5, 17, 20, 25, 40, 46, 55, 60, 61, 67, 69, 72, 73
- Schoten, 17, 63, 74
- Schweine-Hals, 54
- Sellerie, 9, 21, 22, 34, 40, 42, 49, 51, 78
- Spätzle, 63
- Spargel, 10, 45, 58
- Spieße, 23, 39, 46, 48, 53, 56–58
- Spinat, 11, 14, 72
- Spitzkohl, 66, 70
- Staudensellerie, 35
- Steak, 4, 47, 53, 54, 65, 69, 78
- Weißkohl, 75
- Zucchini, 2