

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Alexander Herrmann

2024

36 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 26. Dezember 2024.

Inhalt

Kartoffel-Gratin	1
Bratkartoffeln	1
Risotto Milanese	2
Risotto mit gegrillter Zitrone	3
Risotto mit Knollensellerie	4
Surf and Turf bayrisch	5
Backfisch-Burger	6
Kartoffelpuffer	7
Kartoffel-Eintopf	8
Gänse-Brust vakuum-gegart	8
Cordon Bleu von der Hähnchen-Keule	9
Kalbfleisch-Brezen-Pflanzerl mit Chilizwiebeln	10
Tagliatelle mit Gulasch-Soße	11
Bayerische Kohlrouladen	12
Garnelen-Burger	13
Garnelen im Teigmantel	13
Gezupfter Sauerbraten	14
Sauerbraten	15
Sauerbraten gezupft	16
Sauerbraten Rezept	18
Surf and Turf klassisch	19
Wassermelonen-Feta-Salat II	19
Wassermelonen-Feta-Salat I	20
Caesar Salad mit Brot-Croutons	20
Caesar Salad mit Parmesan-Chips	21

Jägerschnitzel mit und ohne Soße	22
Schweine-filet mit aromatischer Nussbutter	23
Spareribs auf dem Grill	24
Heimat-Burger	24
Champignon-Soße	25
Drei Rezepte für Tapas	25
Currypaste	26
Curry-Gewürz-Öl	26
Spaghetti Carbonara	26
Toast Hawaii	27
Käse-Schinken-Omelett mit Champignons und Tomaten	28

Index	29
--------------	-----------

Kartoffel-Gratin

800 g vorw. festk. Kartoffeln 500 ml Sahne 1 Knoblauchzehe
Salz

Die Knoblauchzehe halbieren und an der Schnittfläche einritzen. Eine große Prise Salz in eine Auflaufform geben und die Form mit der halbierten Knoblauchzehe ausreiben.

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben hobeln oder schneiden und in die vorbereitete Auflaufform schichten, bis diese zu zwei Dritteln gefüllt ist.

Die Sahne mit reichlich Salz abschmecken. Da die Kartoffeln noch ungewürzt sind und viel Salz aus der Sahne aufnehmen, muss diese leicht versalzen sein.

Jetzt die Kartoffeln mit der Sahne ca. 0,5 cm bedecken. Eine weitere Variation wäre, die Sahne zusätzlich mit etwas Muskatnuss abzuschmecken.

Anschließend auf einem Backgitter in der mittleren Schiene, des auf 220°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofens, je nach Größe der Auflaufform, etwa 45-60 Minuten goldbraun backen. Das Gratin ist fertig, wenn es sich beim Einstechen mit einem Messer wie zimmerwarme Butter anfühlt.

Die Garzeit für den Gratin verkürzt sich, wenn Sie die Kartoffelscheiben vorkochen; zirka 5 bis 6 Minuten in köchelnder Milch genügen. Dafür saugen sich allerdings die Kartoffeln nicht so schön mit Sahne voll. Die Garzeit des Gratins verkürzt sich dann auf 35 bis 40 Minuten.

Das klassische Kartoffelgratin hat zwar keinen Käse vorgesehen, aber wer mag, kann das Gratin natürlich auch mit Käse überbacken. Da ist von Gruyere bis Mozzarella oder Parmesan alles möglich und Ihrem persönlichen Geschmack sind keine Grenzen gesetzt.

Alexander Herrmann am 06. November 2024

Bratkartoffeln

Für 4 Portionen

700 g festk. Kartoffeln 1 rote Zwiebel 1 Zitrone
2 EL Olivenöl Salz, Pfeffer 3 Zwg. glatte Petersilie

Kartoffeln ungeschält in einem Topf mit reichlich gesalzenem Wasser kochen bis sie gar sind. Abgießen und ausdampfen lassen. Noch heiß pellen und vor der Weiterverarbeitung 45 Minuten abkühlen lassen.

Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Petersilie waschen, Blätter von den Stängeln zupfen und hacken. Die abgekühlten Kartoffeln in 0,5 cm dicke Würfel schneiden.

In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Kartoffelwürfel darin von beiden Seiten 5-6 Minuten kross braten.

Kurz vor Schluss die Zwiebeln zu den Bratkartoffeln geben und für einige Minuten mitbraten. Anschließend die Petersilie unterheben und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronen-Abrieb abschmecken.

Alexander Herrmann am 01. Juli 2024

Risotto Milanese

300 g Risottoreis	eine Zwiebel	300 ml Weißwein
1,2 l Gemüsebrühe	1 Tomate	20 Mini-Flaschentomaten
150 g Parmesankäse	2 Rosmarinzweige	2 Knoblauchzehen
1 Chilischote	2 EL Butter	1-2 g Safranfäden
Olivenöl	Meersalz	

Die Mini-Flaschentomaten waschen, trocknen und in eine Auflaufform geben. Diese mit einem Schuss Olivenöl marinieren und im auf 160 Grad vorgeheizten Backofen fünf Minuten garen. Rütteln Sie etwas an der Auflaufform, damit sich die Tomaten drehen und lassen Sie diese weitere fünf Minuten im Ofen garen, bis die Schale etwas aufreißt. Tomaten anschließend herausnehmen, kurz abkühlen lassen und die Haut mit einem kleinen Messer abziehen.

Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und kleinschneiden sowie den Knoblauch schälen und von einer der Zehen zwei bis drei Scheiben herunterschneiden.

Das Olivenöl aus der Auflaufform in eine kleine Pfanne umfüllen, lauwarm temperieren, Rosmarin und Knoblauch mit den geschälten Tomaten hineinlegen und alles gut durchschwenken.

Bestreuen Sie alles mit einer Prise Meersalz und nehmen Sie die Pfanne vom Herd. Einfach noch etwas ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in einem großen Topf auf dem Herd, in etwas Olivenöl anschwitzen. Den Risottoreis zugeben und bei mittlerer Hitze mit anschwitzen, bis dieser glasig ist und die Zwiebelwürfel langsam anfangen zu bräunen. Dann den Reis und die Zwiebeln großzügig mit Weißwein ablöschen.

Geben Sie so viel Weißwein dazu, bis der Risottoreis vollständig bedeckt ist. Alles aufkochen lassen, vom Herd nehmen, mit einem Deckel verschließen und fünf Minuten quellen lassen.

In der Zwischenzeit einen weiteren Topf auf dem Herd aufstellen, die Gemüsebrühe mit einer halbierten Tomate, einer halbierten Chilischote und einer angedrückten Knoblauchzehe aufkochen lassen. Danach den Risotto-Topf zurück auf den Herd stellen, den Deckel entfernen, mit einem Kochlöffel vorsichtig umrühren und den Safran zugeben.

Anschließend so viel heiße Brühe zugeben (am besten durch ein kleines Sieb, damit nichts von der Tomate und der Knoblauchzehe ins Risotto gelangt), bis das Risotto wieder gut bedeckt ist und bei schwacher bis mittlerer Hitze langsam köcheln lassen. Sobald die Brühe etwas eingekocht ist, immer wieder einen Schöpfer von der heißen Brühe zugeben und vorsichtig unterrühren. Das ganze circa 18 Minuten lang immer wieder wiederholen, bis das Risotto leicht cremig ist, die Körner aber noch Biss haben.

Anschließend den Topf vom Herd nehmen und mit etwas Salz abschmecken.

Jetzt die kalte Butter unterrühren, sowie zwei Drittel des Parmesan fein reiben und ebenfalls unterrühren, bis das Risotto perfekt cremig ist.

Servieren Sie das Risotto Milanese in tiefen Tellern. Verteilen Sie die geschmorten Tomaten samt etwas Rosmarinöl aus der Auflaufform darauf, sowie den restlichen Parmesan mit einem Sparschäler in grobe Späne hobeln.

Alexander Herrmann am 09. Februar 2024

Risotto mit gegrillter Zitrone

3 Bio-Zitronen	200 g Risotto-Reis	2 Schalotten
eine Zehe Knoblauch	ein Blatt Lorbeer	4 Zweige Thymian
1 Chilischote, rot	250 ml Weißwein, trocken	750 ml Gemüsebrühe, heiß
50 g Parmesan, gerieben	50 g Butter, kalt	ein Schuss Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Die Zitronen von der Ober- und Unterseite je einen halben Zentimeter beschneiden und anschließend mittig halbieren.

Die Zitronenhälften nebeneinander, mit den Schnittflächen nach unten in eine große, beschichtete Pfanne setzen und bei 80 Prozent der Herdleistung dunkelbraun grillen.

Auf den Schnittflächen entstehen Röststoffe, die Zitronen karamellisieren und der Saft im Inneren der Zitronen gart. Wenn die Schnittflächen richtig dunkelbraun geröstet sind, die Zitronen wenden, kurz von der Unterseite garen, vorsichtig auf einen Teller umsetzen und etwas abkühlen lassen.

Die Gemüsebrühe in einem Topf auf dem Herd aufkochen lassen, Thymian, Chili, Lorbeer und eine angedrückte Knoblauchzehe hineingeben und den Herd zum Warmhalten der Brühe auf die kleinste Stufe stellen.

Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und mit einem Schuss Olivenöl in einem großen Topf auf dem Herd glasig anschwitzen. Den Risottoreis zugeben, kurz mit anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen, aufkochen, mit einem Deckel verschließen, vom Herd nehmen und fünf Minuten quellen lassen.

Anschließend den Deckel entfernen, den Reis mit einem Kochlöffel oder einem Teigschaber durchrühren und den Topf bei schwacher bis mittlerer Hitze zurück auf den Herd stellen.

Jetzt nach und nach etwas heiße Gemüsebrühe einrühren, zwischendurch immer wieder vorsichtig umrühren, weiter köcheln lassen, wieder etwas Brühe einrühren usw., bis das Risotto nach knapp 20 Minuten langsam gar geköchelt ist.

Nun den Saft der gegrillten Zitronen durch ein feines Sieb ins Risotto pressen, gut durchrühren, kalte Butterflocken und fein geriebenen Parmesan cremig unterrühren, das Ganze mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken und Servieren.

Alexander Herrmann am 09. Februar 2024

Risotto mit Knollensellerie

1 Sellerie-Knolle	200 g Risotto-Reis	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote	1/2 Bund Thymian
250 ml Weißwein, trocken	750 ml Gemüsebrühe, heiß	1 Zitrone
50 g Oliven, schwarz	80 g Parmesan, gerieben	80 g Butter, kalt
100 g Pinienkerne	150 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Knollensellerie schälen, in 1 cm große Würfel schneiden, 30 Sekunden in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser kochen, herausnehmen, kurz mit fließend kaltem Wasser abbrausen und gut in einem Sieb abtropfen und ausdampfen lassen.

Die Gemüsebrühe in einem Topf auf dem Herd aufkochen lassen, 4 bis 5 Zweige Thymian und eine eingeschnittene Chilischote hineingeben und den Herd zum Warmhalten der Brühe auf die kleinste Stufe stellen.

Vom restlichen Thymian die Blättchen von den Zweigen zupfen und beiseite stellen.

Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und mit einem Schuss Olivenöl und der ange-drückten Knoblauchzehe in einem großen Topf auf dem Herd glasig anschwitzen.

Den Risottoreis zugeben, kurz mit anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen, aufkochen, mit einem Deckel verschließen, vom Herd nehmen und 5 Minuten quellen lassen.

Anschließend den Deckel entfernen, den Reis mit einem Kochlöffel oder einem Teigschaber durch-rühren und den Topf bei schwacher bis mittlerer Hitze zurück auf den Herd stellen.

Jetzt nach und nach etwas heiße Gemüsebrühe einrühren, zwischendurch immer wieder vorsich-tig umrühren, weiter köcheln lassen, wieder etwas Brühe einrühren usw., bis das Risotto nach knapp 20 Minuten langsam gar geköchelt ist.

Die Oliven grob hacken und zusammen mit den kalten Butterflocken und fein geriebenem Par-mesan unterrühren, bis das Risotto schön cremig ist.

Anschließend das Ganze mit Salz, Pfeffer sowie dem Abrieb einer Zitrone und einigen Spritzern Zitronensaft abschmecken.

Die vorbereiteten Selleriewürfel mit dem restlichen Olivenöl in einer großen, beschichteten Pfan-ne ringsum goldgelb anbraten, die Pinienkerne zugeben und mitbraten, bis beides gemeinsam goldbraun geröstet ist. Zuletzt die gezupften Thymianblättchen unterschwenken, mit Salz ab-schmecken und vom Herd nehmen.

Das cremige Risotto auf tiefen Tellern anrichten, das Sellerie- Pinienkern-Topping gleichmäßig darauf verteilen und servieren.

Alexander Herrmann am 09. Februar 2024

Surf and Turf bayrisch

400 g Zanderfilet	150 g Speck	2-3 Schalotten
3 Scheiben Toastbrot	80 g Mehl	50 g Brunnenkresse
60 g Butterschmalz	Salz	

Den Zander (entschuppt und entgrätet) auf der Hautseite mehlieren, mit Butterschmalz in die kalte Pfanne geben, langsam die Hitze erhöhen und braten. Sobald er sich auf der Hautseite wölbt, kurz mit einem Löffel draufdrücken, dann langsam fertig brutzeln.

Den Zander dann vorsichtig rausnehmen.

Die Pfanne auswischen, dann in Streifen geschnittenen Speck bei mittlerer Hitze ganz langsam ausbraten. Kein zusätzliches Fett dazugeben.

Schalotten mit in die Pfanne geben.

Toastbrot fein würfeln, dazugeben und langsam mit anbraten, die saugen das aromatische Speckfett mit auf.

Brunnenkresse (alternativ ginge auch Gartenkresse oder junger Rucola) in feine Streifen schneiden und dazugeben.

Alles durchschwenken.

Fisch mit der Fleischseite auf den Speck setzen.

Gut dazu passt Kartoffelstampf.

Alexander Herrmann am 13. September 2024

Backfisch - Burger

Für 4 Burger

4 Burgerbrötchen	400 g Fischfilet	120 g Mehl
100 g Stärke	ein Päck. Backpulver	200 ml Mineralwasser
150 g Mayonnaise	eine Zwiebel, klein, weiß	2 Essiggurken
1 TL Kapern	3 - 4 Zweige Dill	250 g Butterschmalz
1/2 Salatgurke	Sonnenblumenöl	

Die Salatgurke gegebenenfalls schälen, in dünne Scheiben schneiden oder hobeln, in eine Schüssel füllen, mit etwas Salz würzen, gut durchmischen und 10 Minuten ziehen lassen.

Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer kleinen Pfanne mit einem Schuss Öl glasig anschwitzen.

Anschließend in eine Schüssel füllen und mit fein gewürfelten Essiggurken, gehackten Kapern und fein geschnittenem Dill mischen. Zuletzt die Mayonnaise unterrühren und die Remoulade gegebenenfalls noch mit etwas Salz abschmecken.

100 g Mehl, 100 g Stärke, Backpulver und eine Prise Salz in einer Schüssel mischen und nach und nach mit einem Schneebesen das spritzige Wasser einrühren, bis der Teig die Konsistenz einer festeren Kartoffelsuppe hat.

Die Fischfilets in fingerdicke Stücke schneiden, mit Salz würzen, mit dem restlichen Mehl bestäuben, durch den Backteig ziehen (am Besten gelingt dies mit einer großen Bratpinzette), kurz abtropfen und in einem kleinen Topf im heißen Butterschmalz schwimmend frittieren. Die knusprig gebackenen Stücke vorsichtig aus dem heißen Fett heben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Burgerbrötchen auf den Schnittflächen leicht tosten, großzügig mit der Remoulade bestreichen, einige Gurkenscheiben darauf verteilen, den Backfisch hineinlegen, zusammenklappen und servieren.

Alexander Herrmann am 09. Februar 2024

Kartoffelpuffer

500 g Kartoffeln 1-2 Eier 1 kleine Zwiebel
1 EL Kartoffelstärke 100 g Butterschmalz Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und mit einer möglichst feinen Reibe in dünne Raspeln reiben (oder in einer Moulinette fein mixen), in ein sauberes Geschirrtuch geben und für mehrere Minuten in ein Sieb hängen, damit das überschüssige Wasser abtropfen kann.

Das Abtropfwasser in einer Schüssel auffangen und warten, bis sich die Stärke am Boden der Schüssel abgesetzt hat. Jetzt vorsichtig das Wasser abgießen und dabei darauf achten, dass die Stärke in der Schüssel zurückbleibt, denn sie wird verwendet. Falls sich nicht viel Stärke abgesetzt hat, kann man nun auch etwas Kartoffelstärke zugeben.

Die geriebenen Kartoffeln mit der verbliebenen Stärke in der Schüssel mischen, ein Ei zugeben, alles mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen.

Wer möchte, kann an dieser Stelle noch ganz fein geschnittene Zwiebelwürfel zur Kartoffelmasse geben, um die Kartoffelpuffer noch deftiger zu machen.

Butterschmalz in eine große, beschichtete Pfanne geben, bis der Boden etwa 4-5 mm hoch bedeckt ist.

Anschließend mit einem Löffel mehrere Kartoffelpuffer nebeneinander in die Pfanne setzen, die Unterseite bei mittlerer Hitze goldbraun braten, vorsichtig mit einem flachen Wender umstürzen und langsam fertig braten.

Die fertigen Kartoffelpuffer aus der Pfanne nehmen und vor dem Servieren kurz auf Küchentücher abtropfen lassen.

Die Kartoffelpuffer sind die ideale Beilage zu allen Salaten, Kräuterquark, schmecken natürlich klassisch mit Apfelmus aber auch gebratene Apfelspalten mit dünn aufgeschnittener, geräucherter Entenbrust sind perfekt zu den Kartoffelpuffern.

Alexander Herrmann am 29. Oktober 2024

Kartoffel-Eintopf

500 g Kartoffeln (nach Schälen)	500 g Zwiebeln (nach Schälen)	2 l kräftige Gemüsebrühe
2 Orangen	1 Zitrone	1/2 Bund Petersilie
2 Zehen Knoblauch	2 EL Butterschmalz	gemahl. Kümmel
Paprikapulver, edelsüß	Cayennepfeffer	Salz

Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in grobe, etwa daumengroße Stücke schneiden.

Die Zwiebeln in Butterschmalz in einem großen, flachen Topf bei mittlerer Hitze auf dem Herd langsam hellbraun anschwitzen. Anschließend die Kartoffeln zugeben. Das Ganze gut bedeckt mit der Gemüsebrühe aufgießen und einmal richtig aufkochen lassen. Dann die Hitze reduzieren, den Topf mit einem Deckel verschließen und bei schwacher Hitze etwa 30-40 Minuten langsam weich köcheln lassen.

Nehmen Sie anschließend den Deckel vom Topf und schöpfen einen großen Schuss der Brühe mit etwa 1/5 der Kartoffel-Zwiebel-Einlage ab. Geben Sie diesen Anteil in einen hohen Mixbecher und mixen es mit einem Pürierstab sämig auf. Danach kommt alles wieder zurück in den Topf. Dadurch ist der Eintopf jetzt ganz leicht sämig gebunden.

Die Petersilienblätter von den Zweigen zupfen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken.

Den Eintopf mit Salz, Kümmel, Paprika, ggf. einer kleinen Prise Cayenne, Zitronen- und Orangenabrieb und Knoblauch wie ein herzhaftes Gulasch abschmecken.

Die Orange schälen, das Fruchtfleisch vorsichtig mit einem scharfen Messer filetieren, die Filets dritteln bzw. grob hacken, zusammen mit der gehackten Petersilie unter den Eintopf rühren. Noch einmal aufkochen und danach servieren.

Alexander Herrmann am 09. Februar 2024

Gänse-Brust vakuum-gegart

1 Gänsedoppelbrust am Knochen 2 EL Honig Meersalz
Melange Noir

Die Gänsedoppelbrust mit Meersalz einreiben und straff mit Frischhaltefolie (hitzebeständig, am besten Sousvide-Folie) einpacken, bis die Brust richtig dicht umschlossen ist. Anschließend die eingepackte Gänsebrust auf einem Backgitter, auf der mittleren Schiene des Backofens, bei 70°C Umluft, 14 Stunden garen.

Es empfiehlt sich, ein Backblech in die unterste Schiene des Ofens zu schieben, um eventuell her-austropfende Flüssigkeit aufzufangen, falls die Gänsebrust nicht dicht genug eingepackt wurde. Nach dem Garen die Gänsebrust aus der Folie wickeln. Dabei den entstandenen Fleischsaft auf-fangen, aufkochen und durch ein feines Sieb schütten.

Den Backofen jetzt auf 220-230°C Umluft vorheizen und die Gänsebrust auf einem Backgitter in der mittleren Schiene des Backofens etwa 20-25 Minuten knusprig werden lassen.

Gänsebrust mit Honig:

Honig in einen kleinen Topf geben, Pfeffer hineingeben und gut warm werden lassen.

Die fertigen Gänsebrüste aus dem Ofen nehmen, vom Knochen lösen, in Tranchen schneiden und mit dem Pfefferhonig einpinseln.

Als Beilagen kann man Blaukraut (klassisch geschmort, oder auch als Salat), Klöße, Semmelknödel, Maronen etc. servieren.

Der beim Garen entstandene Fleischsaft eignet sich hervorragend als Basis für eine Soße.

Alexander Herrmann am 27. März 2024

Cordon Bleu von der Hähnchen-Keule

Für 4 Personen:

4 Hähnchenkeulen, mit Haut	4 Scheiben Kochschinken	160 g Gouda
80 g Mehl	3 Eier	250 g Semmelbrösel
500 ml Pflanzenöl	Paprikapulver, edelsüß	Salz, schwarzer Pfeffer

Die ausgelösten Hähnchenkeulen auf ein leicht geöltes Stück Frischhaltefolie legen, mit etwas Öl einpinseln, mit einem weiteren Stück Frischhaltefolie bedecken und mit einem Plattierisen (oder einer kleinen Pfanne) vorsichtig, mit leichten Schlägen plattieren.

Anschließend die Folie entfernen, mit etwas Küchenkrepp das überschüssige Öl von den Keulen tupfen und diese nebeneinander, mit der Hautseite nach unten auf die Arbeitsfläche legen.

Die nun oben liegende Innenseite der Hähnchenkeulen mit Salz, Paprikapulver und etwas Pfeffer würzen. Je ein fingergroßes Stück Käse (à etwa 40 g) mit einer großen Scheibe Kochschinken vollständig umwickeln, in die Hähnchenkeule legen, wie eine Roulade zusammenrollen und dabei die Enden etwas einschlagen. (Die Hautseite der Hähnchenkeulen muss außen liegen.) Jetzt vier Stücke Alufolie in ungefähr der Größe eines DinA4 Blattes nebeneinander auf der Arbeitsfläche ausbreiten, je ein passendes Stück Frischhaltefolie darauf legen und je ein Hähnchen Cordon Bleu straff darin einwickeln. Dabei die Enden der Folie zusammendrehen, damit die Päckchen fest verschlossen sind.

So vorbereitet, alle Päckchen nebeneinander auf ein Backgitter in der mittleren Schiene, des auf 100 Grad Umluft vorgeheizten Backofens legen und, je nach Größe, etwa 35 bis 40 Minuten garen.

Anschließend herausnehmen und im Kühlschrank abkühlen lassen.

Die abgekühlten Cordon Bleus auspacken, mit Mehl, Ei und Semmelbröseln klassisch panieren und in einer Pfanne mit reichlich Pflanzenöl (oder alternativ in einer Fritteuse) ringsum ausbraten, bis sie knusprig braun sind und der Käse im Inneren weich wird.

Die fertigen Cordon Bleus aus der Pfanne nehmen, kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen und servieren. Als Beilage passen alle Salate oder auch Bratkartoffeln oder Pommes Frites.

Alexander Herrmann am 19. Januar 2024

Kalbfleisch-Brezen-Pflanzerl mit Chilizwiebeln

Für 4 Personen

100 g Laugenbrezen	1,5 EL Zwiebelwürfel	1 TL Pflanzenöl
115 ml Milch	250 g Kalbshackfleisch	4 Zweige Blattpetersilie
1 Ei	Salz, Pfeffer	2-3 EL Semmelbrösel
1 EL Butterschmalz	1 Limette	4 Zweige Rosmarin
2 EL Butter	2 weiße Zwiebeln	1 TL Olivenöl
1 Chilischote, rot	Salz, Pfeffer	150 g Crème-fraîche
1 TL Limetten-Abrieb	1 EL Limettensaft	½ Bund Kerbel
½ Bund Blattpetersilie	¼ Bund Estragon	¼ Bund Schnittlauch
1 EL Limettensaft	50 ml Olivenöl	

Laugenbrezen in dünne Scheiben oder Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit wenig Öl anschwitzen, mit der Milch ablöschen, aufkochen, über die Brezen-Scheiben gießen und vermengen.

Es sollten noch erkennbare Brezen-Stücken erhalten bleiben.

Kalbshackfleisch zur Brezenmasse geben.

Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Petersilienstielen zupfen, fein schneiden.

Ei, fein geschnittene Petersilie unter die Hackmasse kneten, mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Ist die Masse sehr feucht, 2-3 EL Semmelbrösel einarbeiten. Hackmasse zu 8 Pflanzerln formen.

Die Pflanzerl in einer großen, beschichteten Pfanne in geschmolzenem Butterschmalz langsam von beiden Seiten anbraten.

Die Limette waschen, trocknen, die Schale dünn mit einem Sparschäler abschälen.

Rosmarin abbrausen, trocknen, Nadeln von den Zweigen zupfen.

Butter in die Pfanne zu den Pflanzerln geben und kräftig aufschäumen lassen, Rosmarinnadeln und Limettenschale hinzufügen, Pfanne mit einem Deckel abdecken und vom Herd nehmen. Die Pflanzerl 5 Minuten im aufsteigenden Wasserdampf gar ziehen lassen.

Deckel entfernen, die Limettenschale herausnehmen und die Pflanzerl bei mittlerer Hitze braten, bis das kondensierte Wasser verdunstet ist, sich Röststoffe bilden und auch die Rosmarinnadeln knusprig werden.

Für die Beilage die Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden und in einem kleinen Topf in einem Schuss Olivenöl golden anschwitzen.

Chili waschen, trocknen, putzen, der Länge nach halbieren, Kerne und Scheidewände nach Belieben entfernen, das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Chili zu den Zwiebeln geben, gut unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Dipp die Crème fraîche in einer Schüssel mit Salz, Bio-Limettenabrieb und etwas Limettensaft abschmecken.

Für den Salat die Kräuter waschen, trockenschleudern, Blättchen von den Zweigen zupfen, bzw. den Schnittlauch in Röllchen schneiden und in einer Schüssel mit einigen Spritzern Limettensaft und Olivenöl marinieren.

Je 2 Esslöffel Limetten-Crème-fraîche auf jedem Teller verstreichen.

Je 2 Pflanzerl daraufsetzen, die knusprig gebratenen Rosmarinnadeln darauf verteilen und mit der aromatischen Butter aus der Pfanne beträufeln.

Den Kräutersalat als Topping anrichten.

Alexander Herrmann am 04. Oktober 2024

Tagliatelle mit Gulasch-Soße

Für 2 Personen:

2 Zwiebeln	1 Zitrone	6 8 Thymianzweige
6 EL Olivenöl	400 g Rinderhackfleisch	Salz, Pfeffer
1 EL Tomatenmark	200 ml trockenen Rotwein	gemahl. Kümmel
Cayennepfeffer	300 ml Gemüsebrühe	2 Orangen
1 Knoblauchzehe	250 g Tagliatelle	Parmesan

Die Zwiebeln schälen und klein hacken. Die Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und die Schalen abreiben oder mithilfe eines Zestenreißers kleine Zesten abziehen. Die Thymianzweige waschen und trocken schütteln. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Das Rinderhackfleisch dazugeben und krümelig braten. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Tomatenmark dazugeben und 2-3 Minuten mit anbraten. Mit Rotwein ablöschen, die Zitronenschale sowie die Thymianzweige hinzufügen. Mit einer Prise Kümmel und nach Belieben mit Cayennepfeffer (Vorsicht: scharf!) würzen. Die Gemüsebrühe dazugießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten zu einer sämigen Sauce einkochen lassen. Wenn nötig, noch etwas Brühe nachgießen. Währenddessen den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Orangen mit einem scharfen Messer von der Schale sowie der weißen Haut befreien. Das Fruchtfleisch in Filets schneiden und in eine Auflaufform setzen. Knoblauch schälen und zusammen mit dem restlichen Olivenöl mit einem Stabmixer pürieren. Das Knoblauchöl auf den Orangen gleichmäßig verteilen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Ofen 10 Minuten garen. Die Pasta nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser al dente kochen. Die Thymianzweige aus der Gulaschsauce entfernen und diese mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Pasta abgießen, abtropfen lassen und mit der Gulaschsauce vermengen. Die Tagliatelle mit Gulaschsauce und Knoblauchorangen auf 2 Tellern anrichten und nach Belieben mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Alexander Herrmann am 24. Juni 2024

Bayerische Kohlrouladen

Für 12-14 Krautwickel:

1 großer Kopf Weißkohl	650 g gemischtes Hackfleisch	100 g fetter Speck
2 große Zwiebeln	1 Tasse ungekochter Reis (60g)	1 Tasse Wasser
1 Tasse Knödelbrot	edelsüßes Paprikapulver	Salz, Pfeffer
2 Tasse Fleischbrühe	1 mit Nelken gespickte Zwiebel	1/4 Tasse saure Sahne
1 EL Mehl		

Den Strunk des Weißkohls von oben kreisrund einschneiden und den Kohlkopf für circa fünf Minuten in kochendes Wasser einlegen. Danach die Blätter einzeln ablösen und den dicken Hauptstrunk jedes Blattes herausschneiden. Speck und Zwiebeln fein würfeln.

Fleisch mit Speck, Zwiebel, Salz, Pfeffer, gewaschenem Reis, Knödelbrot und Wasser gut vermischen. Kohlblatt (bei einem kleinen Kohl zwei Blätter) mit Fleischmasse belegen und rollen. Beim Rollen die Enden der Krautblätter einschlagen, damit keine Füllung heraustreten kann und mit einem weißen Bindfaden binden.

Die Kohlrouladen in heißem Fett hellbraun anbraten und mit Fleischbrühe aufgießen. Die mit Nelken gespickte Zwiebel sowie Salz dazugeben.

Jetzt werden die Kohlrouladen circa eine Stunde bei mittlerer Hitze zugedeckt gar gedünstet. Während der Garzeit immer wieder Fleischbrühe hinzugeben.

Sahne und Mehl miteinander verrühren und im Topf bei den Kohlrouladen einrühren, um die Soße zu binden. Die Soße einige Male aufkochen und mit Fleischbrühe und Paprika abschmecken.

Die Fäden vor dem Anrichten von den Kohlrouladen lösen.

Dazu passt Kartoffel-Püree

Alexander Herrmann am 19. Januar 2024

Garnelen-Burger

Für 4 Burger

4 Burgerbrötchen	300 g Lachsfilet	250 g Garnelen
eine Zitrone	eine Zwiebel, weiß, mittelgroß	4 Limetten
ein Schuss Sojasauce	eine Hand Kräuter	1/2 Salatgurke
ein Stengel Zitronengras	eine Prise Chili	50 ml geröstetes Sesamöl
50 g Sesam, weiß, geröstet	100 g Mayonnaise	100 ml Sweet-Chili-Sauce
ein Schuss Pflanzenöl	eine Prise Zucker	Salz
Pfeffer		

Die Gurke in feine Scheiben schneiden.

Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und mit etwas Öl in einem Topf auf dem Herd glasig anschwitzen. Den Topf vom Herd nehmen, Limettensaft sowie einen großen Schuss Sojasauce zugeben, das geröstete Sesamöl und den Sesam einrühren, etwas angedrücktes Zitronengras hineinlegen und mit Chili, einer Prise Zucker und gegebenenfalls einer Prise Salz abschmecken.

Das Ganze auf dem Herd nochmals lauwarm erwärmen, vom Herd nehmen, die fein geschnittenen Gurkenscheiben hineingeben, eine halbe Stunde ziehen lassen und anschließend in einem Sieb etwas abtropfen lassen.

Das Lachsfilet in grobe Würfel schneiden und in einem Mixer rasch cremig mixen.

Die Garnelen schälen, die Därme entfernen, das Garnelenfleisch fein hacken, unter die Fischfarce heben und mit einem Schuss Sojasauce, Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Aus der Garnelen-Masse Patties formen und in einer großen, beschichteten Pfanne, mit einem Schuss Pflanzenöl, bei mittlerer Hitze auf dem Herd ringsum goldbraun braten.

Die gegarten Patties aus der Pfanne nehmen, auf einen Teller setzen und großzügig mit der Sweet-Chili-Sauce nappieren.

Die Mayonnaise in einer Schüssel mit etwas geröstetem Sesamöl abschmecken.

Die Burgerbrötchen auf den Schnittflächen leicht toasten, mit der Mayonnaise bestreichen, die Garnelen-Patties darauf setzen, die abgetropften Gurkenscheiben darauf verteilen, zusammenklappen und servieren.

Alexander Herrmann am 09. Februar 2024

Garnelen im Teigmantel

400 g Garnelen	120 g Mehl	100 g Stärke
Päckchen Backpulver	200 ml kaltes Mineralwasser	

100 g Mehl, 100 g Stärke, Backpulver und eine Prise Salz in einer Schüssel vermischen und nach und nach mit einem Schneebesen das spritzige Mineralwasser einrühren, bis der Tempurateig die Konsistenz einer festeren Kartoffelsuppe hat.

Die Garnelen schälen, den Darm entfernen, mit Salz würzen, mit dem restlichen Mehl leicht mehlieren, durch den Tempurateig ziehen, kurz abtropfen und in einem kleinen Topf im heißen Butterschmalz schwimmend frittieren.

Die knusprig gebackenen Garnelen vorsichtig aus dem heißen Fett heben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Als Beilagen passt Wokgemüse und Mayonnaise aus geröstetem Sesamöl.

Alexander Herrmann am 26. Oktober 2023

Gezupfter Sauerbraten

700 g Rinderbraten (Keule)	1/2 L Rotwein	1/4 L Rotwein
1/4 L Rotweinessig	1 L Rinderbrühe	3 Lorbeer-Blätter
1 EL Wacholderbeeren	1 EL Pfefferkörner	1 TL Pimentkörner
1 Stange Zimt	1 Stk. Gewürznelke	3 Stk. Zwiebeln
3 Stk. Karotten	1 Sellerie-Knolle	2 EL Tomatenmark
1 Stk. Saucen-Lebkuchen	1 EL Butterschmalz	1 TL brauner Zucker
3-4 EL Speisestärke	Zucker, Salz, Pfeffer	
Selleriepüree:		
200 g Knollensellerie	1 mittelgroße Kartoffel	220 ml Sahne
Meersalz		

Sauerbraten vorbereiten:

Essig und Gewürze wie Lorbeer, Wacholderbeeren, Pimentkörner, Zimt und eine Gewürznelke zu einer Marinade anrühren, den Rinderbraten darin marinieren und den Sauerbraten für 2 Tage in die Marinade legen.

Sauerbraten anrösten:

Butterschmalz in einen Bräter geben, das abgetropfte Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten anbraten.

Das Wurzelgemüse schälen, in grobe Stücke schneiden und gemeinsam mit dem Fleisch braten. Mit braunem Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen. Tomatenmark hinzufügen, gut durchrühren und mit der Marinade ablöschen.

Sauerbraten zubereiten:

Den Bräter mit Brühe auffüllen, den Sud aufkochen, den Bräter mit dem Deckel verschließen und ruhen lassen.

Bei 180°C Umluft den Rinderbraten 60 Minuten schmoren lassen, danach die Temperatur auf 110°C reduzieren und 3-4 Stunden garen lassen, damit er zart wird.

Sauerbraten abschmecken:

Das gare Fleisch aus dem Bräter nehmen. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf füllen und auf dem Herd etwas einkochen.

Den Saucenlebkuchen fein zerbröseln, mit dem restlichen Rotwein einweichen und mit einem Stabmixer in die Sauce mixen. Abschließend die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Essig abschmecken. Wer mag, darf zum Binden noch etwas Speisestärke, mit kaltem Wasser angerührt, hinzugeben.

Das abgekühlte Rindfleisch entlang der Fasern in feine Stücke zupfen und mit der Sauce vermengen.

Als Beilage eignet sich Selleriepüree.

Selleriepüree:

Dafür Sellerie und Kartoffel schälen, in grobe Würfel schneiden und mit Sahne in einen Topf geben. Das Ganze langsam einkochen, bis die Sahne fast vollständig verkocht ist. Mit feinem, leicht feuchtem Meersalz würzen und mit dem Pürierstab fein cremig mixen. Je länger, umso cremiger wird das Püree.

Anschließend das Ganze durch ein Sieb streichen und in einem Wasserbad erwärmen.

Auf einem großen Teller anrichten. Frische Kräuter sorgen für einen optischen Reiz.

Alexander Herrmann am 19. Dezember 2024

Sauerbraten

2 kg Rinderschulter (Bugstück)	10 rote Zwiebeln	4 Karotten
1 Knolle Sellerie	1 Stange Lauch	2,5 L Rotwein
0,5 L Rotweinessig	2 TL Wacholderbeeren	1 TL schwarze Pfefferkörner
5 Lorbeerblätter	1-2 Nelken	2 Orangen
2 EL Butterschmalz	Salz	ggf. Gemüsebrühe
1 Saucenlebkuchen	Pfeffer	Zucker

Sauerbraten vorbereiten:

Das Gemüse schälen, putzen (den Lauch unbedingt gründlich waschen!) und in grobe Stücke schneiden. Das Fleisch und Gemüse in eine große Schüssel geben, die in den Kühlschrank passt. Anschließend mit Rotwein aufgießen, mit dem Rotweinessig auffüllen, bis alles bedeckt ist; die Gewürze hineingeben.

Die Orangen halbieren, den Saft in die Schüssel pressen, auch die Orangenhälften mitzugeben und das Ganze vorsichtig umrühren.

Bevor das Fleisch in den Sud darf, muss es gereinigt und pariert werden; insbesondere sind Fett und Hautreste zu entfernen. Das Fleisch mit Klarsichtfolie abdecken und evtl. beschweren. Es ist wichtig, dass alles komplett mit der Rotweinbeize bedeckt ist, insbesondere der Braten. So vorbereitet, die Schüssel für 2-3 Tage in den Kühlschrank stellen.

Nach dieser Zeit das Fleisch aus dem Sud nehmen und gut abtropfen lassen.

Mit einem Sieb Gemüse und Sud trennen, Orangen entfernen und beides aufheben.

Sauerbraten zubereiten:

Das Gemüse in den Bräter geben und anrösten; das Fleisch in den Bräter setzen, mit dem abgetropftem Sud ablöschen, evtl. Gemüsebrühe zugeben, sodass der Braten bedeckt ist. Aufkochen lassen, mit einem Deckel verschließen und auf ein Backgitter in den auf 160°C im Umluftbetrieb vorgeheizten Backofen schieben; 30 Minuten garen, dann die Temperatur auf 100-120°C reduzieren und den Sauerbraten weitere 2-2,5 Stunden weich schmoren. Zum Testen gelegentlich mit einer Fleischgabel hineinstecken.

Wenn der Braten fertig gegart ist, aus der Sauce nehmen, die Sauce wieder durch ein Sieb in einen Topf gießen, auf dem Herd aufkochen, mit geriebenem Saucenlebkuchen binden und abschmecken. Wenn die Sauce noch nicht genug gebunden ist, etwas rohe Kartoffel fein hineinreiben und mitkochen lassen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat.

Zuletzt nochmals mit etwas Salz, schwarzem Pfeffer aus der Mühle, Zucker und Essig abschmecken. Als Beilagen empfehlen sich Kartoffelklöße und Blaukraut.

Alexander Herrmann am 19. Dezember 2024

Sauerbraten gezupft

Für 8 Personen:

700 g Rinderbraten (Keule, Hüfte)	1/2 Liter Rotwein	1/4 L Rotwein
1/4 L Rotweinessig	1 L Rinderbrühe	3 Blätter Lorbeer
1 EL Wacholderbeeren	1 EL Pfefferkörner	1 TL Pimentkörner
1 Stange Zimt	1 Stk. Gewürznelke	3 Stk. Zwiebeln
3 Stk. Karotten	1 Knolle Sellerie	2 EL Tomatenmark
1 Stk. Saucen-Lebkuchen	1 EL Butterschmalz	1 TL brauner Zucker
3-4 EL Speisestärke	Zucker, Salz, Pfeffer	

Beilage-Selleriepüree:

200 g Knollensellerie	1 mittelgroße Kartoffel	220 ml Sahne
Meersalz		

Sauerbraten vorbereiten:

Ein guter Sauerbraten braucht Zeit, viel Zeit.

Essig und Gewürze wie Lorbeer, Wacholderbeeren, Pimentkörner, Zimt und eine Gewürznelke zu einer Marinade anrühren und darin den Rinderbraten marinieren. Der Sauerbraten darf jetzt zwei Tage in der Marinade schwimmen.

Sauerbraten anrösten:

Am 'Festtag' sollte der Rinderbraten gut durchgezogen und für die weitere Zubereitung bereit sein. Dafür kommt Butterschmalz in einen Bräter und das vorher abgetropfte Fleisch wird mit Salz und Pfeffer gewürzt und anschließend von allen Seiten angebraten.

Nun wird das Wurzelgemüse geschält, in grobe Stücke geschnitten, und gemeinsam mit dem Fleisch ebenfalls gebraten. Mit etwas braunem Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen. Dazu kommt das Tomatenmark, welches gut durchgerührt wird.

Als finaler Schritt dieses Arbeitsgangs wird mit der Marinade abgelöscht. Das Ganze noch zweimal durchführen.

Sauerbraten zubereiten:

Anschließend den Bräter mit Brühe auffüllen, den Sud aufkochen und den Bräter mit dem Deckel verschließen und wieder ruhen lassen.

Bei 180 Grad Celsius im Umluftbetrieb schmort der Rinderbraten nun 60 Minuten vor sich hin. Nach dieser Stunde wird die Temperatur im Ofen auf 110 Grad Celsius reduziert, damit der Braten in den folgenden drei bis vier Stunden kuschelig gebettet seine wahre Zartheit bekommt.

Sauerbraten abschmecken:

Nach dieser langen Schmorphase braucht das Fleisch ein klein wenig Ruhe und muss abkühlen. Dafür das gare Fleisch aus dem Bräter nehmen. Die Zwischenzeit wird für den Schmorfond genutzt. Einfach die Sauce durch ein Sieb in einen Topf füllen und auf dem Herd etwas einkochen. Den Saucen-Lebkuchen fein zerbröseln, mit dem restlichen Rotwein einweichen und mit einem Stabmixer in die Sauce mixen. Abschließend wird die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Essig abgeschmeckt.

Wer mag, kann zum Binden noch etwas Speisestärke mit etwas kaltem Wasser angerührt und hinzugegeben werden.

Nun kommt es zum Anrichten. Dafür einfach das abgekühlte Rindfleisch entlang der Fasern in feine Stücke zupfen und mit der Sauce vermengen.

Beilage-Selleriepüree:

Sellerie und Kartoffel schälen, in grobe Würfel schneiden und mit Sahne in einen Topf geben. Das Ganze langsam einkochen, bis die Sahne fast vollständig verkocht ist. Mit feinem, leicht feuchtem Meersalz würzen und mit dem Pürierstab fein cremig mixen. Je länger, umso cremiger wird das Püree.

Anschließend das Ganze durch ein Sieb streichen und in einem Wasserbad erwärmen.
Das Gesamte wird auf einem großen Teller angerichtet nicht zu viel von den einzelnen Zutaten.
Frische Kräuter on top sorgen auch für den optischen Reiz. Und für die Gaumenfreuden ist das
Gesamtwerk nun fertig.

Alexander Herrmann am 11. Oktober 2024

Sauerbraten Rezept

Für 8 Personen:

Zutaten	2 kg Rinderschulter	10 rote Zwiebeln
4 Karotten	1 Knolle Sellerie	1 Stange Lauch
2,5 Liter Rotwein	0,5 Liter Rotweinessig	2 TL Wacholderbeeren, angedrückt
1 TL schwarze Pfefferkörner	5 Lorbeerblätter	1-2 Nelken
2 Orangen	2 EL Butterschmalz	Salz
ggf. Gemüsebrühe	1 Saucenlebkuchen	Pfeffer
Zucker		

Sauerbraten vorbereiten:

Das Gemüse schälen, putzen (den Lauch unbedingt gründlich waschen!) und in grobe Stücke schneiden. Das Fleisch zusammen mit dem Gemüse in eine große Plastikwanne oder -schüssel, die in den Kühlschrank passen muss, geben.

Anschließend mit Rotwein aufgießen, bis alles fast bedeckt ist, dann mit dem Rotweinessig auffüllen, bis alles ganz bedeckt ist und die Gewürze mit hineingeben.

Die Orangen halbieren, den Saft mit in die Schüssel pressen, auch die Orangenhälften mitzugeben und das Ganze vorsichtig aber gut umrühren, damit sich alle Zutaten gleichmäßig verteilen können.

Bevor das Fleisch in den 'Sud' darf, muss es allerdings gereinigt oder pariert werden. Das bedeutet, schon beim Einkauf sollten Sie darauf achten, dass der Braten wenig Fett und kaum noch Hautreste hat. Die restlichen einfach mit einem sehr scharfen Messer entfernen.

Das Stück mit Klarsichtfolie gut abdecken und evtl. beschweren. Es ist wichtig, dass alles komplett mit der Rotweinbeize bedeckt ist und nichts vom Sauerbraten herausragt. So vorbereitet, wird der Braten mehrere Tage (2 bis 3) im Kühlschrank ziehen gelassen.

Wenn der Sauerbraten gut durchgezogen ist, das Fleisch aus der Beize nehmen und gut abtropfen lassen. Das Gemüse durch ein Sieb schütten und dabei sowohl das Gemüse als auch den abtropfenden Sud aufheben. Nur die Orangen werden jetzt entfernt.

Sauerbraten zubereiten:

Damit sich das Ganze etwas besser beim Anbraten umrühren lässt, kann man das Fleisch auch aus dem Bräter herausnehmen, bis das Gemüse schön geröstet ist, dann das Fleisch wieder zurück in den Bräter setzen. Das Ganze mit dem abgetropften Rotweinsud ablöschen. Eventuell noch etwas Gemüsebrühe zugeben, damit ausreichend Flüssigkeit im Bräter ist, die den Sauerbraten bedeckt.

Aufkochen lassen, mit einem Deckel verschließen und auf ein Backgitter in den auf 160 Grad Celsius im Umluftbetrieb vorgeheizten Backofen schieben. 30 Minuten garen, dann die Temperatur auf 100 bis 120 Grad Celsius reduzieren und den Sauerbraten weitere 2 bis 2,5 Stunden weich schmoren. Zum Testen gelegentlich mit einer Fleischgabel hineinstecken.

Wenn der Braten fertig gegart ist, aus der Sauce nehmen, die Sauce wieder durch ein Sieb in einen Topf gießen, auf dem Herd aufkochen und mit geriebenem Saucenlebkuchen binden und abschmecken. Wenn die Sauce noch nicht genug gebunden ist, kann man auch etwas rohe Kartoffel fein hineinreiben und mitkochen lassen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat.

Zuletzt nochmals mit etwas Salz, schwarzem Pfeffer aus der Mühle, Zucker und Essig abschmecken. Als Beilagen dazu empfehlen sich besonders Kartoffelklöße und Blaukraut.

Alexander Herrmann am 11. Oktober 2024

Surf and Turf klassisch

Für 4 Personen:

2 Ribeye Steaks (je 250 g)	8 Black Tiger Garnelen	2 TL Zitronensaft
1 gehackte Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer, Butter	Cocktailsoße
4 Burgerbrötchen	150-200 g Cherrytomaten	

Die Black Tiger Garnelen auftauen lassen, mit Wasser abspülen und marinieren. Dazu Olivenöl, gehackten Knoblauch, Pfeffer und etwas Zitronensaft vermengen und die Garnelen darin etwa eine Stunde im Kühlschrank marinieren.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen, die Tomaten in einer ofenfesten Form mit Olivenöl, Salz und Pfeffer beträufeln und etwa 15 Minuten im Ofen rösten.

Das Steak braten und ruhen lassen - am besten nach unserer Anleitung für das perfekte Steak. Die Garnelen auch anbraten.

Die Burgerbrötchen kurz in den Ofen legen, dann die Burger anrichten.

Dazu das Steak in feine Streifen schneiden, das Brot mit der Cocktailsoße oder Mayo bestreichen, mit Steakstreifen, jeweils zwei Garnelen und ein paar gerösteten Tomaten belegen.

Alexander Herrmann am 13. September 2024

Wassermelonen-Feta-Salat II

1 Wassermelone	1 Zitrone	1 Prise Zucker
1 Prise Meersalz	1 Prise Cayenne	Feta

Die Schale der Wassermelone oben und unten je 2 cm abschneiden, damit die Melone einen guten Stand auf dem Schneidebrett hat und anschließend mit einem scharfen Messer ringsum schälen, bis nur das rote Fruchtfleisch übrig bleibt.

Anschließend in 3-4 cm dicke Scheiben schneiden und jede Scheibe nur von einer Seite mit je einer kleinen Prise Zucker, Meersalz und Cayenne, sowie etwas Zitronenabrieb bestreuen.

Danach die einzelnen Scheiben mit einem Vakuuiergerät vakuumieren und einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen.

Wenn die Melonenscheiben gut durchgezogen sind, auspacken, abtropfen lassen und entweder grob gewürfelt zum Salat oder z.B. zu Fetakäse servieren.

Tipp:

Die marinierten Melonenscheiben lassen sich auch grillen und anschließend ebenfalls zum Salat oder auch mit Burrata und frischen Tomaten servieren.

Alexander Herrmann am 16. August 2024

Wassermelonen-Feta-Salat I

800g Wassermelone	250 g Schafskäse	4 Frühlingszwiebeln
1/2 Bund Minze	1 Zitrone, Saft	6 EL Pflanzenöl
Salz, Pfeffer	1 TL Honig	

Wassermelone schälen, Fruchtfleisch in nicht zu kleine Würfel schneiden.
Feta ebenfalls würfen.

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden oder rote Zwiebeln in dünne Spalten, alles in eine Salatschüssel geben. Wer rohe Zwiebeln nicht gut verträgt, kann sie kurz in einer kleinen Pfanne andünsten oder 10 Minuten in Essig einlegen; dann sind sie bekömmlicher.

Kräuterblättchen abzupfen und darüber streuen. Wer glatte Petersilie verwendet, hackt sie grob. Alle Zutaten des Dressings gut verrühren und über den Salat gießen. Fertig.

Alexander Herrmann am 16. August 2024

Caesar Salad mit Brot-Croutons

4 Romana-Salatherzen	2 Scheiben Sauerteigbrot	10 Sardellenfilets
80 g Parmesankäse	200 g Naturjoghurt	1-2 Knoblauchzehen
2 Zitronen	4 Thymianzweige	1 Schuss Olivenöl
2 EL Butter	Salz, Pfeffer	

Die Rinde vom Brot entfernen und das Brot in grobe Würfel schneiden.

Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen, die Brotwürfel und den Thymian zugeben und ringsum rösten, bis die Croutons von allen Seiten knusprig braun sind. Dann aus der Pfanne nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit einer kleinen Prise Salz bestreuen.

Romanasalatherzen waschen, trocken schütteln, der Länge nach halbieren und dabei den Strunk entfernen. Anschließend in breite Streifen schneiden, in eine große Schüssel geben und mit einer Prise Salz, schwarzem Pfeffer aus der Mühle, Zitronensaft und einem Schuss Olivenöl marinieren. Die Sardellen fein hacken und unter den Salat mischen.

Dressing:

Den Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden, mit dem Joghurt in einen Mixbecher geben, mit Zitronenabrieb und -saft, sowie etwas Salz abschmecken und mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

Den Romanasalat auf Tellern anrichten, großzügig Parmesan grob darüber reiben, mit reichlich schaumigem Knoblauchjoghurt beträufeln und mit den Croutons bestreuen.

Alexander Herrmann am 24. Juni 2024

Caesar Salad mit Parmesan-Chips

Salat und Dressing:

ein Kopfsalat	2 Handvoll Wildkräuter	eine Zitrone
1/2 Knoblauchzehe	150 g Joghurt	50 g Sardellenfilets
100 ml Olivenöl	50 g Parmesan	Salz, Pfeffer

Parmesanchips:

100 g Semmelbrösel	100 g Parmesan	4 Zweige Thymian
--------------------	----------------	------------------

Den Joghurt in einen hohen Mixbecher füllen, Sardellenfilets, Knoblauch und Olivenöl zugeben und mit einem Pürierstab fein mixen.

Anschließend den Parmesan unterheben und das Dressing mit Salz, Pfeffer und großzügig Zitronensaft abschmecken.

Thymianblättchen von den Zweigen zupfen.

Die Semmelbrösel in eine Schüssel geben, mit dem fein geriebenen Parmesan vermengen und die Thymianblättchen unterrühren.

Das Ganze flach und dicht auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen und im vorgeheizten Backofen bei 160°C Ober-/Unterhitze 10-15 Minuten backen, bis der Parmesan verläuft und sich mit den knusprig braun gerösteten Semmelbröseln verbindet. Anschließend vorsichtig aus dem Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen und in größere Stücke brechen.

Den Kopfsalat je nach Größe halbieren oder vierteln, gut unter kaltem, fließendem Wasser waschen, und trocken schütteln.

Je ein Viertel (oder bei einem kleinerem Salatkopf eine Hälfte) auf jedem Teller anrichten und den Strunk etwas abschneiden. Anschließend großzügig mit dem leicht schaumig aufgemixten Dressing beträufeln, die Wildkräuter darüber fallen lassen und die knusprigen Parmesanchips zwischen die Salatblätter stecken.

Der Salat schmeckt pur, aber zum Beispiel auch hervorragend zu gebratenem Hähnchen.

Alexander Herrmann am 24. Juni 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, Knöpfele oder Süßkartoffelpommes und Tomatenmarmelade servieren.

Alexander Herrmann am 06. Dezember 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 Geschnetzeltes 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

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

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 toasten, den gezupften Braten darauf geben, den Krautsalat gleichmäßig darauf verteilen, zusammenklappen und servieren.

Alexander Herrmann am 09. Februar 2024

Champignon-Soße

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

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.

Alexander Herrmann am 06. Dezember 2024

Drei Rezepte für Tapas

Getrocknete Tomaten:

10 Gartentomaten	1 Schuss Olivenöl	Salz
Puderrucker	Kräuter (optinal)	

Oliven im Tempurateig:

25-30 Oliven, entsteint	6 EL Mehl	4 EL Stärke
1 Prise Backpulver	Mineralwasser, spritzig	Salz
150 g Butterschmalz		

Romanasalatherzen:

2 Romana-Salatherzen	8 Scheiben Bacon	2 EL Pflanzenöl
Salz, Pfeffer		

Gartentomaten schälen, vierteln, und die Kerngehäuse entfernen. Die Tomatenfilets auf Küchenkrepp abtropfen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit je einer kleinen Prise Salz, Puderrucker und einem kleinen Schuss Olivenöl beträufeln und etwa 8 Stunden im Backofen bei 80°C Ober-/Unterhitze trocknen.

Die Tomaten sind fertig, wenn sie sich wie eine zähe Gummimasse biegen lassen. Herausnehmen, in eine Schüssel geben, einen Schuss frisches Olivenöl zugeben und abkühlen lassen.

Tipp:

Diese getrockneten Tomaten schmecken auch wunderbar, wenn man sie aus Kirschtomaten zubereitet.

Oliven im Tempurateig:

Mehl und Stärke miteinander mischen, Backpulver und eine Prise Salz zugeben und mit einem Schneebesen vorsichtig Mineralwasser einrühren, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Die Oliven einzeln auf Zahnstocher spießen, im übrigen Mehl wenden, durch den Tempurateig ziehen und im heißen Butterschmalz schwimmend frittieren.

Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen und die Zahnstocher entfernen.

Romanasalatherzen im Speckmantel:

Die Romana-Salatherzen putzen, der Länge nach durch den Strunk vierteln, mit Salz und Pfeffer würzen und jedes Viertel mit einer Scheibe Bacon umwickeln.

Ringsum in einer Pfanne mit Pflanzenöl goldbraun anbraten und anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Warm servieren.

Alexander Herrmann am 31. Mai 2024

Currypaste

3 Schalotten	50 g Ingwer	50 g frischer Kurkuma
3 Knoblauchzehen	1 TL Kreuzkümmel	2 Stängel Zitronengras
1.5 EL Koriandersamen	8 Pfefferkörner	50 g Galgant
2 Korianderwurzel	Salz	getrock. Chilischoten
2 Kaffir-Limettenblätter		

Kreuzkümmel und Koriandersamen separat voneinander anrösten, bis sie duften und sich leicht verfärben; mit dem Pfeffer in den Mörser geben.

Zitronengras an beiden Seiten abschneiden, Hülle entfernen und fein hacken.

Galgant, Knoblauch, Kurkuma), Ingwer und Schalotten schälen, fein hacken.

Korianderwurzel putzen, fein hacken.

Die Kerne der Chilis entfernen und fein hacken.

Die Rippe der Kaffir-Limettenblätter entfernen und in Streifen schneiden.

Alles in den Mörser legen und so lange mahlen, bis eine homogene Paste entsteht; mit etwas Limette abschmecken.

Alexander Herrmann am 01. März 2024

Curry-Gewürz-Öl

Curry	Knoblauch	Zitrone
Öl	Kräuter	

Das Curry mit ein wenig kleingeschnittenem Knoblauch, etwas Abrieb von der Zitrone und ein paar Tropfen Öl in den Mörser geben und leicht zerreiben. Ist der Knoblauch mit Öl und dem Curry vereint, gehackte feine Kräuter mit dazu geben und diese auch ein wenig einreiben.

Dieses geriebene Gewürzöl ist super, um nach dem Braten Fleischstücke zu marinieren.

Alexander Herrmann am 01. März 2024

Spaghetti Carbonara

250 g Spaghetti	10 Scheiben Pancetta	6 Eigelb
6 EL Parmesan	4 EL Sahne	Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Backofen auf 40 Grad vorheizen und eine temperaturbeständige Schüssel darin warmstellen.

Spaghetti in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser bei mittlerer Hitze al dente kochen.

Pancetta in grobe Fetzen zupfen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl knusprig anbraten. Die Hälfte des Specks aus der Pfanne nehmen und ihn mit Küchenkrepp abtupfen. Die Nudeln aus dem Kochwasser direkt in die Pfanne mit Pancetta geben. Dabei soll etwas Kochwasser in die Pfanne tropfen. Pancetta und Nudeln durchschwenken.

Zimmerwarme Eier trennen und die Eigelbe in einer Schüssel mit Parmesan und Sahne verrühren.

Die Nudeln samt Pancetta in die vorgewärmte Schüssel geben und die Eigelb-Käse-Mischung unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, den restlichen knusprig gebratenen Pancetta darauf verteilen und sofort servieren.

Alexander Herrmann am 14. November 2024

Toast Hawaii

3 Scheiben Tramezzinibrot	4 EL Butter	4-5 Scheiben Kochschinken
100 g geriebener Gouda	1 frische Babyananas	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 Schuss Olivenöl	1 Schuss Orangensaft
1 Prise Chili / Cayenne	Salz	brauner Zucker
Speisestärke		

Die Ananas und die Zwiebeln schälen. Die Ananas in Würfel mit etwa einem halben Zentimeter Kantenlänge schneiden und die Zwiebel etwas feiner würfeln. Die Zwiebeln in einem Topf mit wenig Öl anschwitzen, Ananas zugeben, kurz mit anschwitzen, mit einer Prise Salz und großzügig braunem Zucker bestreuen, karamellisieren lassen und mit einem Schuss Orangensaft ablöschen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten chutneyähnlich einkochen.

Anschließend mit einem Hauch in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht binden und mit einer Prise Chili abschmecken.

Zwei Scheiben Tramezzinibrot mit zimmerwarmer Butter bestreichen, mit einer Prise Salz würzen und akkurat mit Kochschinken belegen (sodass kein Schinken aus dem Brot herauschaut). Anschließend die beiden belegten Tramezzinischeiben übereinanderlegen, mit der dritten Scheibe abdecken und halbieren bzw. dritteln (damit aus dem länglichen Tramezzini-Sandwich Quadrate bzw. Balken werden).

Diese Tramezzini-Sandwiches auf ein gebuttertes Backblech legen. Den Knoblauch mit einem Schuss Olivenöl mixen, die Tramezzinis damit einstreichen und mit reichlich geriebenem Käse bestreuen.

Das Ganze im Backofen bei 220°C Oberhitze goldgelb backen.

Alexander Herrmann am 31. Mai 2024

Käse-Schinken-Omelett mit Champignons und Tomaten

6 Eier	1 Zwiebel, weiß, klein	3 Stg. Frühlingslauch
150 g Schinken	6 Tomaten	200 g Champignons
150 g Käse, gerieben	2 EL Butter	Cayenne-Pfeffer
Salz	Pfeffer	

Die Tomaten wenige Sekunden in einem Topf mit kochendem Wasser blanchieren, in eiskaltem Wasser abschrecken und mit einem kleinen Messer vorsichtig die Schale abziehen. Anschließend vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden.

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Champignons putzen, dabei die Stielen abschneiden und die Pilze ebenfalls in Würfel schneiden.

Den Frühlingslauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.

Schinken ebenfalls in Würfel schneiden.

Die Butter in einer großen, beschichteten (und vor allem ofenfesten!) Pfanne, auf dem Herd aufschäumen lassen, Zwiebeln, Lauch und Schinken darin anschwitzen, die Pilze zugeben, kurz mit anschwitzen, die Tomatenwürfel unterschwenken und das Ganze mit Cayenne, Salz und Pfeffer abschmecken.

Jetzt mit einem Löffel oder einer kleinen Schöpfkelle in gleichmäßigem Abstand Vertiefungen in das Gemüse drücken, je mit einem rohen Ei füllen und die Eier nochmals mit einer Prise Salz würzen. Anschließend das Ganze gleichmäßig mit geriebenem Käse bestreuen, die Pfanne auf ein Backgitter in der mittleren Schiene des auf 180 Grad C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofens schieben und circa 10 bis 15 Minuten backen, bis die Eier cremig gegart sind.

Die Pfanne aus dem Backofen nehmen und zum Servieren mittig auf den Tisch stellen.

Alexander Herrmann am 27. März 2024

Index

Braten, 14–16, 18, 24
Bratkartoffeln, 1
Bratklops, 10
Butter, 25

Carbonara, 26
Champignon, 25
Cordon-bleu, 9

Entrecôte, 19

Filet, 23
Fisch-Filet, 6

Gans, 8
Garnelen, 13
Gratin, 1
Gurke, 6, 13

Hähnchen-Schenkel, 9

Käse, 20
Kalb, 10
Kartoffeln, 1
Knödel, 12
Kohl-Roulade, 12

Lauch, 15, 18, 28

Möhren, 14–16, 18

Nudeln, 11, 26

Obst, 26

Pancetta, 26
Pilz, 25
Pilze, 22, 25, 28

Reis, 2–4, 12
Rinder-Hack, 11
Rippchen, 24

Schinken, 27, 28
Schnitzel, 22
Schoten, 26

Schulter, 18
Sellerie, 4, 14–16, 18
sonstige, 5, 7, 8, 19, 21
Spitzkohl, 24
Steak, 19
Surf-and-Turf, 19

Tomaten, 25

Weißkohl, 12
Wein, 25