

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Profi: Hack

2008-2012

122 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 27. Juli 2022.

Inhalt

| | |
|---|----|
| Albondigas - spanische Rinder-Hack-Bällchen | 1 |
| Auberginen-Röllchen mit Lammhack und Ziegenkäse gefüllt | 1 |
| Bohnen-Salat mit Lamm-Frikadellen | 2 |
| Buletten | 2 |
| Burger vom Grill mit Rinder-Hack | 3 |
| Burmesisches Hochzeit-Gericht mit Rinder-Hack | 4 |
| Cannelloni in geschmolzenen Tomaten | 5 |
| Cassoulet vom Schwein | 5 |
| Cheeseburger | 6 |
| Chili con Bambi | 7 |
| Chili con carne | 8 |
| Chili con Kürbis mit Rinder-Hack | 8 |
| Chili-Fleisch-Pflanzerl mit Kartoffel-Ingwer-Salat | 9 |
| Chili-Rinder-Hack-Bällchen mit Koriander-Pesto | 10 |
| Consommé (klare Fleisch-Brühe vom Rind) | 10 |
| Crêpes mit Lamm-Hack gefüllt und Gewürz-Joghurt | 11 |
| Falscher Hase aus Rinder-Hack und Hackepeter | 12 |
| Falscher Hase aus Schwein, Rind und Kalb | 12 |
| Falscher Hase mit Schmormöhrrchen und Senf-Zwiebel-Soße | 13 |
| Falscher Hase vom Lamm | 14 |
| Falscher Hase vom Schwein mit Kartoffel-Püree | 14 |
| Fleisch-Bällchen auf Spaghetti mit Ofen-Tomaten-Soße | 15 |
| Fleisch-Pflanzerl vom Kalb mit Spiegelei | 16 |
| Fleisch-Pflanzerl von der Schweine-Haxen mit Sauerkraut | 17 |
| Fleisch-Pflanzerl-Drache | 17 |
| Folien-Kartoffeln mit Chili con Carne | 18 |

| | |
|---|----|
| Frikadellen-Spieße mit Kräuter-Kartoffel-Salat | 19 |
| Frische Bandnudeln mit Rucola-Sahne und Mini-Buletten | 20 |
| Garniertes Beefsteak-Tatar | 21 |
| Gefüllte Frikadellen mit Bratkartoffeln | 22 |
| Gefüllte Gemüse-Zwiebel mit Lamm-Hack | 23 |
| Gefüllte Kohlrabi mit Schweine-Hackfleisch-Klößchen | 24 |
| Gefüllte Spitzpaprika mit Lamm-Hack | 24 |
| Gefülltes Gemüse mit Kalb-Hack | 25 |
| Geflügel-Hack-Kotelett von der Poularde mit Kohlrabi | 26 |
| Gehackte Lamm-Schulter im Mangold-Blatt | 27 |
| Geröstete Maultaschen | 28 |
| Geschichteter Kohl-Topf mit Rinder-Hack | 29 |
| Geschmorte Mangold-Päckchen mit Hackfleisch | 30 |
| Häppchen mit Hackfleisch | 31 |
| Hack-Calzone | 32 |
| Hackbraten | 33 |
| Hackepeter-Brötchen mit Petersilie | 33 |
| Hackfleisch-Auflauf | 34 |
| Hackfleisch-Minikohlrabi mit Manchego | 34 |
| Hackfleisch-Muschel-Nudeln | 35 |
| Hackfleisch-Pfannkuchen auf Senf-Soße | 36 |
| Hackfleisch-Strudel mit Kräuter-Joghurt | 37 |
| Hackmasse für Fleisch-Bällchen und Calzone | 37 |
| Hamburger mit Rinder-Hack | 38 |
| Herzhafte Schlutz-Krapfen mit Hackfleisch und Käse-Soße | 39 |
| Köfte | 40 |
| Königsberger Klopse in Kapern-Soße | 40 |
| Königsberger Klopse mit Rote Bete, Orangen-Marmelade | 41 |
| Königsberger Klopse vom Kalb | 42 |
| Königsberger Klopse vom Kalb | 42 |
| Königsberger Klopse | 43 |
| Kalb-Frikadellen mit Bohnen-Salat | 44 |

| | |
|---|----|
| Kalb-Frikadellen mit Rahm-Wirsing und Kartoffel-Püree | 45 |
| Kalb-Hackbraten mit Schwarzwurzeln a la Creme | 46 |
| Kalbfleisch-Pflanzerl mit Petersilienwurzel-Püree | 46 |
| Kalbsfleisch-Pflanzerl mit gebratenen Kopfsalat-Herzen | 47 |
| Kartoffel-Gulasch mit Rinder-Hack-Cevapcici | 48 |
| Kirsch-Reis mit Hack-Bällchen vom Rind | 48 |
| Kohl-Rouladen mit Salzkartoffeln | 49 |
| Kohl-Rouladen mit Speck | 50 |
| Kohl-Rouladen | 50 |
| Kohl-Rouladen | 51 |
| Kohlrabi-Variationen mit Rinder-Hack, Röstzwiebel-Tapioka | 52 |
| Kraut-Wickerl | 53 |
| Lamm im Spitzkohl-Blatt | 54 |
| Lamm-Buletten auf Bohnen-Püree und Ziegen-Frischkäse | 55 |
| Lamm-Hack-Karotten-Lasagne | 56 |
| Lamm-Hack-Spieße mit Taboulé | 57 |
| Lamm-Lasagne mit Parmesan-Soße | 57 |
| Lamm-Spieße vom Grill | 58 |
| Lasagne mit Hackfleisch, Tomate und Reibekäse | 59 |
| Lasagne mit Rinder-Hack alla Poletto | 60 |
| Lauch-Gemüse mit Schweine-Hack-Bällchen, Kartoffel-Püree | 61 |
| Lichters Kohl-Rouladen | 62 |
| Maultaschen im Zwiebel-Fond mit Schweine-Hack | 63 |
| Maultaschen mit geschmälzten roten Zwiebeln | 64 |
| Mini-Burger | 65 |
| Mit Kalb-Hack gefüllte Paprika-Schoten mit Risotto | 66 |
| Moussaka vom Rind | 67 |
| Mutters Bulette mit geräuchertem Kartoffel-Salat | 68 |
| Niederländische Bitterballen | 69 |
| Orangen-Reis mit Geflügel-Hackfleisch-Bällchen | 70 |
| Orientalische Kohl-Rouladen | 71 |
| Orientalische Lamm-Bällchen und Hähnchen-Brust | 72 |

| | |
|--|----|
| Peperoni-Schweine-Hack-Steak mit gebackenen Kartoffeln | 73 |
| Pikant gefüllter Bratapfel mit Rinder-Hack | 74 |
| Ragout von Bohnen-Kernen mit Lamm-Hack-Bällchen | 75 |
| Reh-Pflanzerl mit Apfel-Spalten, Waldpilzen, Rührei-Brot | 76 |
| Rinderhack mit Kohl orientalisches | 77 |
| Rosenkohl mit Rinder-Hack und Schwarzkümmel gefüllt | 78 |
| Rote Zwiebeln gefüllt mit Rinder-Hack, Gemüse-Couscous | 79 |
| Roulade vom Sommerkohl mit Lamm-Hack | 80 |
| Schafskäse-Köfte vom Rind mit Couscous | 81 |
| Schwäbische Maultaschen mit Kalb-Hack, Morchel-Rahm-Soße | 82 |
| Schweine-Hackbraten mit Sahne-Pfeffer-Soße | 83 |
| Selbstgemachte Cevapcici | 83 |
| Selbstgemachte Curry-Wurst aus Hackfleisch | 84 |
| Spaghetti Bolognese I | 84 |
| Spaghetti Bolognese II | 85 |
| Spaghetti Bolognese III | 85 |
| Spaghetti Bolognese IV | 86 |
| Spaghetti Bolognese mit Rinder-Hack | 87 |
| Spaghetti Bolognese V | 87 |
| Spaghetti Bolognese | 88 |
| Spaghetti Bolognese | 88 |
| Spaghetti mit Tomaten-Soße und Fleisch-Bällchen | 89 |
| Spieß Burger mit Rinder-Hack | 89 |
| Spitzkohl-Rouladen | 90 |
| Trofie mit Bolognese | 91 |
| Tschebureki Gebackene Teigtaschen | 91 |
| Weißer Bohnen-Flan mit Bohnen-Hackfleisch-Ragout | 92 |
| Weißwein-Sauerkraut, Speck-Frikadellen, Kartoffel-Püree | 93 |
| Wildschwein-Frikadellen auf Rotkraut-Salat | 94 |
| Wirsing-Kohl-Rouladen | 94 |
| Zigeuner-Buletten mit Petersilien-Nudeln | 95 |
| Zweierlei Dim-Sum mit Schweine-Fleisch und Mango-Chutney | 96 |

Albondigas - spanische Rinder-Hack-Bällchen

Für 2 Portionen

| | | |
|-------------------------|------------------|-----------------|
| 500 g Rinderhack | 1 Zwiebel | 1 Ei |
| 200 g geschälte Tomaten | 1 Knoblauchzehe | 2 EL Senf |
| 4 EL Semmelbrösel | 1 EL Tomatenmark | 1 Zweig Thymian |
| 1 Zweig Rosmarin | Salz | Pfeffer |
| Öl | | |

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Diese dann unter Zugabe des Senfs mit dem Hackfleisch vermengen. Das Ei aufschlagen und ebenfalls komplett unter das Hackfleisch und die Zwiebeln mischen. Die Semmelbrösel unter die Masse mischen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Hackmasse zu kleinen Bällchen formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hackbällchen hinein geben und anbraten. Die geschälten Tomaten in kleine Stücke schneiden und gemeinsam mit dem Thymian und Rosmarin in der Pfanne anbraten. Die Hitze reduzieren. Schließlich eine Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und ebenfalls in die Pfanne geben. Alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße mit den Bällchen etwa zehn Minuten köcheln lassen und anschließend vom Herd nehmen. Die Albondigas auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 05. 03. 2012

Auberginen-Röllchen mit Lammhack und Ziegenkäse gefüllt

Für 2 Personen

| | | |
|-------------------------|------------------|---------------------------|
| 1-2 Auberginen | Salz, Pfeffer | 2 EL Pinienkerne |
| 1 kleine Zwiebel | 6 EL Olivenöl | 3 Scheiben Kastenweißbrot |
| 2 Stängel frische Minze | 2 Eier | 150 g Lammhack |
| 1 Zweig Rosmarin | 2 Zweige Thymian | 150 g Ziegenfrischkäse |
| 3 Tomaten | 1 Lauchzwiebel | 1 EL Zitronensaft |
| 1 Msp. Kreuzkümmel | | |

Auberginen längs in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden, diese kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und auf Küchentrepp abtrocknen. Die Scheiben leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Pinienkerne kleinhacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Vom Brot die Rinde entfernen, dann die Brotscheiben in kleine Würfel schneiden. Die Minze abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Für die Fleischfüllung Hackfleisch mit der Hälfte der Brotwürfel, Zwiebeln, 1 Ei und Minze vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rosmarin und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Ziegenkäse fein zerbröseln und mit restlichen Brotwürfeln und einem Ei vermengen. Rosmarin und Thymian untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf die Hälfte der Auberginenscheiben Hackfleischmasse streichen und zu Röllchen aufstreichen. Die restlichen Auberginenscheiben mit der Käsemasse bestreichen und aufrollen. In einer Pfanne mit 2-3 EL Olivenöl die Röllchen bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten braten. (Man kann die Röllchen auch auf den Grill geben und dort garen.) Die Tomaten waschen, abtrocknen, den Stielansatz entfernen und fein hacken. Die Lauchzwiebel putzen und in feine dünne Ringe schneiden. 2 EL Olivenöl mit Zitronensaft mischen und mit Kreuzkümmel, Pfeffer und Salz würzen. Mit den Tomaten und Lauchzwiebelringen gut vermischen. Auberginenröllchen mit dem Tomatensalat anrichten.

Vincent Klink 05. Juli 2012

Bohnen-Salat mit Lamm-Frikadellen

Für 2 Personen

| | | |
|--------------------------|-----------------------|---------------|
| 200 g grüne Bohnen | 2 Brötchen vom Vortag | 2 Tomaten |
| 1 Bund Frühlingszwiebeln | 300 g Lammhackfleisch | 1-2 Eier |
| Salz, Pfeffer | Kreuzkümmel | 4 EL Olivenöl |
| 1 EL Weißweinessig | 3 Thymianzweige | 3 Schalotten |
| 200 g Crème-fraîche | | |

Die Bohnen putzen, circa 7 Minuten in Salzwasser kochen und in Eiswasser abschrecken. Die Brötchen in Stücke schneiden und mit etwas Wasser einweichen. Die Tomaten enthäuten, entkernen und in Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen und fein hacken. Das Lammhack mit dem eingeweichten Brötchen, Ei, der Hälfte der Frühlingszwiebeln und Tomatenwürfel vermischen, mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken und kleine Frikadellen daraus formen. Diese in etwas Olivenöl ca. 4 Minuten von beiden Seiten braten. Bohnen, Tomatenwürfel und Frühlingszwiebeln mischen. Mit Essig, 3 EL Öl, Salz und Pfeffer abschmecken. Thymian waschen, gut trocknen und Thymianblätter dazugeben. Die Schalotten schälen, auf einer Reibe fein reiben, mit Crème-fraîche vermischen und mit Salz abschmecken. Den Dipp zu den Lammfrikadellen und dem Salat servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 01. Juli 2008

Buletten

Für 4 Personen

| | | |
|------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| 2 Brötchen (vom Vortag) | 250–300 ml Schlagsahne | 2 Zwiebeln |
| 2 El Öl | 1 Knoblauchzehe | 500 g gemischtes Hack |
| 2 Eier (Kl. M) | 2 Tl mittelscharfer Senf | 2 El gehackte Petersilie |
| 2 Tl edelsüßes Paprikapulver | 1 Tl getrockneter Majoran | 2–3 El Butterschmalz |

Brötchen in Scheiben schneiden. In eine flache Form schichten, mit Schlagsahne übergießen und 10 Min. einweichen. Die Brötchen mit den Händen durchkneten. Zwiebeln fein würfeln und in heißem Öl 2 Min. dünsten. Knoblauchzehe dazupressen. Hack in eine Schüssel geben. Eier, Senf, Petersilie, Paprikapulver, Majoran, eingeweichte Brötchen und Zwiebeln zugeben. Salzen, pfeffern und alles kräftig zu einer gleichmäßigen Masse vermischen. Die Hackmasse mit feuchten Händen zu 8 Buletten formen. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Buletten 10–15 Min. bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten. Zwischendurch immer mal wieder wenden.

Tim Mälzer am 30. 10. 2010

Burger vom Grill mit Rinder-Hack

Für 2 Personen

| | | |
|------------------------|---------------------------------|---------------------|
| 500 g Rinderhack | 3 El Semmelbrösel | 1 Ei (Kl. M) |
| 1 Tomate | 1 Zwiebel | 2 Blätter Kopfsalat |
| 2 große Burgerbrötchen | Salz | Pfeffer |
| Cocktailsoße (Rezept) | 2 El abgetropfte Gurkenscheiben | 2 El Ketchup |

Hack mit Semmelbröseln und Ei zu einer glatten Masse verkneten. Mit angefeuchteten oder geölten Händen 2 flache Buletten formen. Mit einem Messer kreuzförmig Grillmuster einritzen. Auf einen Teller mit Backpapier legen und 30 Minuten ins Gefrierfach stellen. Inzwischen Tomate in Scheiben, Zwiebel in dünne Ringe schneiden. Salatblätter waschen und trockentupfen. Burgerbrötchen waagrecht halbieren. Die Buletten auf dem heißen Grill 3 bis 4 Minuten auf jeder Seite grillen. Die Brötchenhälften auf den Schnittflächen 1 Minute rösten. Buletten mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittflächen der Burgerbrötchen mit Cocktailsoße bestreichen. 2 Brötchenhälften mit Salat, Buletten, Tomatenscheiben, Zwiebeln und Gurken belegen. Mit Ketchup beträufeln und die restlichen Brötchenhälften darauflegen. Burger gut zusammendrücken.

Tim Mälzer am 26. 06. 2010

Burmesisches Hochzeit-Gericht mit Rinder-Hack

Für 4 Personen

Gefüllte Lauch-Bananen-Hacktasche:

| | | |
|-------------------------|-------------------|---------------|
| 700 g Rinderhackfleisch | 2 Zwiebeln | 1 Lauchstange |
| 1 EL Kräuter | 2 Zehen Knoblauch | 2 Eier |
| 0,5 l Gemüsebrühe | 1 Stange Porree | 1 Banane |
| 2 Pck. Blätterteig, TK | Salz | Pfeffer |

Karamell. Tomatensoße:

| | | |
|--------------------------|------------------|-------------------|
| 1 Dose Tomaten, geschält | 250 ml Rotwein | 1 Schote Chili |
| 1 Spritzer Tabasco | 1 Bund Basilikum | 1 Zweig Rosmarin |
| 1 Bund Thymian | 1 Bund Oregano | 1 Bund Petersilie |
| 1 Orange | 2 EL Puderzucker | 1 Gläschen Kapern |
| 200 g Gorgonzola | 2 Lorbeerblätter | Arganöl |
| Salz | Pfeffer | Aceto Balsamico |

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Gefüllte Lauch-Bananen-Hacktasche:

Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Lauch putzen und in Ringe schneiden. Rinderhackfleisch mit Zwiebeln, Lauch, gehackten Kräutern, Knoblauch und zwei Eiern vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Porree klein schneiden und in einem Topf mit Gemüsebrühe blanchieren. Die Banane der Länge nach durchschneiden. Den Blätterteig ausrollen und mit der Gemüse-Fleischmasse, dem blanchierten Porree und der Banane füllen. Dann zur Tasche formen. Je nach Größe des Teigs können zwei oder drei Taschen daraus entstehen. In die Taschen einige Löcher einritzen. Die Teigtaschen circa 20 Minuten im Ofen backen bis die Banane fast zerlaufen ist.

Karamell. Tomatensoße:

Den Saft der Orange auspressen. Basilikum, Thymian, Oregano und Petersilie waschen und klein hacken. Tomaten in Rotwein, einer Chilischote, ein wenig Tabasco, Basilikum, Thymian, Oregano, Petersilie, Lorbeerblättern, etwas Aceto Balsamico, Arganöl und dem Saft der Orange aufkochen lassen. Dann Rosmarin hinzugeben und nur ganz kurz mitkochen lassen. Die Soße anschließend durch ein feines Sieb geben. Um die Schärfe der Soße etwas zu nehmen wird Puderzucker karamellisiert und in die Soße gegeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße auf dem Teller verteilen, die Hacktasche zerschneiden und in kleine Stücke drapieren. Basilikumblätter um die Hacktasche herum verteilen und je einen Klecks Gorgonzola darauf geben. Die Kapern können separat gegessen werden. Improvisation ist alles!

Horst Lichter am 22. August 2008

Cannelloni in geschmolzenen Tomaten

Für 2 Personen

| | | |
|----------------------|--------------------|------------------|
| 250 g Hartweizenmehl | 3 Eier | 1-2 TL Olivenöl |
| 1 Prise Salz | Mehl zum Ausrollen | Frischhaltefolie |
| 1 Schalotte | 3 EL Olivenöl | 6 Tomaten |
| 1 Knoblauchzehe | 100 g Blattspinat | Salz, Pfeffer |
| 200 g Kalbshack | 1 Zweig Thymian | 3 EL Parmesan |

Für den Teig das Mehl auf ein Brett häufen oder in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Die Eier, Öl und eine Prise Salz zugeben und zu einem Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Ewas Teig zu einer schmalen Bahn ausrollen. (Restlicher Teig kann für andere Nudelgerichte verwendet werden.) Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Schalotte schälen und fein hacken. Die Tomaten fein würfeln. Die Knoblauchzehe anquetschen, den Spinat waschen und abtropfen lassen. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin anschwitzen. Tomaten zugeben und ca. 10 Minuten kochen. Dann Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kalbshack mit Salz, Pfeffer und Thymian gut vermengen, auf die Mitte der Teigbahn geben (die Masse kann auch in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben werden und auf die Teigbahn aufgespritzt werden). Teigbahn umklappen, die Enden verschließen und zu einer Rolle formen. Die gefüllte Teigbahn in ca. 10 cm lange Stücke schneiden. Die Tomatensoße zur Hälfte in eine Auflaufform geben. Die gefüllten Teigrollen in die Soße legen. Die restliche Soße darüber gießen und im Ofen 20 Minuten garen. Mit Parmesan bestreuen und anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 21. April 2010

Cassoulet vom Schwein

Für 4 Personen

| | | |
|----------------------------------|-----------------|---------------------------------|
| 200 g trockene weiße Bohnenkerne | 2 Entenkeulen | Salz |
| 1 EL Butterschmalz | 1 Gemüsezwiebel | 1 l Geflügelbrühe |
| 1 Zweig Rosmarin | 1 Lorbeerblatt | 100 g geräucherter Speck |
| 200 g Schweinehackfleisch | Majoran | 1 Saitling (Naturdarm vom Lamm) |
| 1 Stange Lauch | 2-3 Möhren | |

Die weißen Bohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Das Fleisch von den Entenkeulen lösen und salzen. In einem großen schweren Schmortopf Butterschmalz erhitzen und das Fleisch anbraten. Die Zwiebel schälen, würfeln und dazu geben, die Bohnen zugeben und alles mit Brühe angießen. Rosmarin und Lorbeer zugeben und köcheln lassen bis das Fleisch und die Bohnen weich sind. Mit Salz abschmecken. Den geräucherten Speck sehr fein hacken. Mit dem Schweinehack mischen, mit Majoran und Salz abschmecken. Die Masse in den Darm füllen und wahlweise anbraten oder direkt in das Cassoulet geben. Lauch und Möhren fein schneiden und 15 Minuten vor Kochende zugeben. Vor dem Servieren nochmals abschmecken.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 15. September 2009

Cheeseburger

Für 4 Portionen

| | | |
|-----------------------------------|------------------------|---------------------|
| 750 g Rinderhack | Salz | 8 Scheiben Bergkäse |
| je 1 rote und grüne Paprikaschote | 1 kleine rote Zwiebel | 1/4 Salatgurke |
| 2-3 El Jalapeños | 1 Knoblauchzehe | 1/2 Tl Senf |
| 6 El Olivenöl | 4 Blätter Eisbergsalat | 4 Burgerbrötchen |
| 3-4 El Doppelrahmfrischkäse | | |

Aus Backpapier 8 Quadrate (15 x 15 cm) zuschneiden. Das Fleisch leicht salzen, in 8 Portionen teilen. 1 Fleischportion auf einem Stück Backpapier zu einem flachen Taler formen, mit 2 Scheiben Käse belegen und mit einer zweiten Fleischportion bedecken, mit einem zweiten Stück Backpapier belegen und mit dessen Hilfe den Rand des Fleischtalers gleichmäßig verschließen. Restliches Fleisch und Käse ebenso zu insgesamt 4 Talern verarbeiten.

Paprikaschoten schälen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel und Gurke ebenfalls grob schneiden. Alles zusammen mit

1 El Jalapeño-Scheiben, Knoblauch und 1 Prise Salz im Blitzhacker kleinhacken. Alles in einem Sieb kurz abtropfen lassen, dann mit Senf und 2 El Olivenöl mischen. Salat putzen und in grobe Stücke zupfen. Burgerbrötchen quer halbieren und auf einem Rost im heißen Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene 1 bis 2 Minuten erwärmen (Umluft nicht empfehlenswert). Die Brötchendeckel mit dem Frischkäse bestreichen, die Brötchenböden mit dem Salat belegen. Fleischtaler in einer Pfanne mit 4 El Öl auf jeder Seite ca. 1 Minute braten. Auf den Salat legen und mit je 1 El Salsa und einigen Jalapeño-Scheiben belegen.

Tim Mälzer am 15. November 2012

Chili con Bambi

Für 4 Personen

Chili con Bambi:

| | | |
|-----------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 1 kg Hackfleisch | 4 Zwiebeln | 4 Zehen Knoblauch |
| 1 EL Paprika, edelsüß | 1 TL Piment d'Espelette | 50 g Ingwer, frisch |
| 4 Gewürznelken | 1 Zimtstange | 2 Lorbeerblätter, frisch |
| 0,5 l Rotwein | 2 EL Honig | 2 EL Ketchup |
| 1 TL Senf | 1 l Wildfond | 1 EL Zartbitterschokolade |
| 1 EL Rosmarin, frisch | 2 EL Majoran, frisch | 1 EL Korianderblätter, frisch |
| 1 EL Minze | 2 Schoten Chili, rot | Meersalz |
| Pflanzenöl | Butter | Pfeffer, schwarz |
| Kreuzkümmel | Parmesankäse | |

Rahmpolenta:

| | | |
|--------------|--------------|---------------------------|
| 300 ml Milch | 300 ml Sahne | 100 g grober Polentagrieß |
| Meersalz | | |

Chili con Bambi:

Knoblauch und Zwiebeln fein würfeln. Rehhack, Zwiebeln und Knoblauch in Pflanzenöl und Butter anbraten. Pfeffer, Kreuzkümmel, Paprika und Piment d'Espelette mischen und zugeben. Den Ingwer schälen, reiben und zugeben. Nelken, Zimt und Lorbeerblätter in ein Mullsäckchen einbinden und zugeben. Salzen und mit Rotwein ablöschen. Honig, Ketchup und Senf einrühren, mit Wildfond auffüllen. 30 Minuten im Schnellkochtopf schmoren, zum Schluss die fein geriebene Schokolade einrühren. Rosmarin, Majoran, Korianderblätter, Minze, Chili und frisch gehobelten Parmesankäse darüber streuen.

Rahmpolenta:

Milch und Sahne aufkochen, salzen, den Polentagrieß einrühren und mindestens 30 Minuten quellen lassen.

Tipp:

Dazu frischen Chicorée servieren.

Kolja Kleeberg am 19. Dezember 2008

Chili con carne

Für 4 Personen

| | | |
|---------------------------------|---------------------|-------------|
| 2 Tüten Fix für Chili-con-Carne | 500 g Kidney-Bohnen | 300 g Mais |
| 200 g Schmand | 125 g Butter | 3 EL Zucker |
| 500 g Hackfleisch | 400 ml Fleischbrühe | |

Hackfleisch in Butter anbraten (darf nicht braun werden, da sonst die Eiweiße der Butter zerstört werden); Zucker zum Karamelisieren hinzufügen; danach Brühe und Fix für Chili con Carne zugeben, 5 min. unter vorsichtigem Umrühren köcheln lassen, Bohnen, Mais und Schmand hinzufügen, gut und vorsichtig umrühren, heiß werden lassen, auf tun, essen.

Tipp:

Man füge fein gehackte, getrocknete Tomaten und großzügig Pincur oder mildes Ajvar hinzu. Wer Kidney-Bohnen nicht mag, ersetze diese durch geröstete Kartoffel-Würfel.

Dieses Rezept wurde ursprünglich für 350 Personen verwendet:

| |
|---|
| 40 kg Hackfleisch (vorbestellt) |
| 36 kg Kidney-Bohnen (24 Dosen à 1,5 kg Abtropfgewicht) |
| 20,4 kg Mais (12 Dosen à 1,7 kg Abtropfgewicht) |
| 20 kg Schmand (5-kg-Eimer) |
| 8 kg Butter |
| 6,52 kg 'Chili-con-carne'-Gewürzmischung (163 Tüten aus 5 Supermärkten) |
| 6 kg Zucker |
| 20 l heißes Wasser |

Eine Preisfrage: Warum sind im Rezept keine Großverpackungen für die Gewürzmischung verwendet?

NN 26. Februar 2012

Chili con Kürbis mit Rinder-Hack

Für 2 Portionen

| | | |
|------------------|-----------------------|------------------------|
| 300 g Rinderhack | 200 g Butternutkürbis | 250 g stückige Tomaten |
| 1 EL Tomatenmark | 1 EL Harissa | 50 g Maiskörner |
| 50 g rote Bohnen | 2 Schalotten | 1 Knoblauchzehe |
| 20 ml Rapsöl | Zucker, Salz, Pfeffer | |

Schalotten und Knoblauch abziehen und klein würfeln. Kürbis entkernen, schälen und klein würfeln. Das Rapsöl in einem Topf erhitzen und das Hackfleisch darin kräftig anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Kürbis zugeben und ebenfalls anbraten. Das Tomatenmark hinzugeben und unter Rühren anrösten. Die Dosentomaten, das Harissa, die Maiskörner und die Bohnen zugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker kräftig abschmecken. Zugedeckt etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Steffen Henssler am 01. November 2012

Chili-Fleisch-Pflanzerl mit Kartoffel-Ingwer-Salat

Für 4 Personen

Eingelegter Ingwer:

200 g Ingwer 100 ml Reissessig 130 g Zucker
Salz

Pflanzerl:

80 g Toastbrot 100 ml Milch 0,5 Zwiebel
1 EL Öl 250 g Kalbshackfleisch 250 g Schweinehackfleisch
2 Eier 1 TL Chiliflocken, mild 2 TL Senf, scharf
0,5 Zitrone, unbehandelt 0,5 Orange, unbehandelt 1 TL Majoran, getrocknet
1 EL Petersilie, glatt 100 g Weißbrotbrösel Öl
Pfeffer Muskatnuss Salz

Kartoffelsalat:

1 kg Kartoffeln, fest 0,5 EL Kümmel, ganz 1 Zwiebel, klein
400 ml Geflügelbrühe 3 EL Rotweinessig 1 EL Senf, scharf
1 Prise Chili, mild 1 Prise Zucker 3 EL Butter, gebräunt
1 Gurke 100 g Ingwer, eingelegt

Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit dem Kümmel weich kochen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln möglichst heiß schälen, in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Gurke in Scheiben hobeln. Den eingelegten Ingwer klein schneiden. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne in etwas bei milder Hitze glasig anschwitzen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Brühe erhitzen, mit Essig und Senf, verrühren, mit Salz, Chili und Zucker würzen und eine handvoll Kartoffeln hinein mixen. Nach und nach unter die Kartoffelscheiben mischen, bis die Flüssigkeit vollständig gebunden wird. Anschließend die gebräunte Butter mit Gurken und Ingwer hinein rühren.

Eingelegter Ingwer:

Für den eingelegten Ingwer den Ingwer schälen und auf dem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden. Die Scheiben mit 380 Milliliter Wasser, dem Reissessig, dem Zucker und eineinhalb Teelöffel Salz in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Zwei Esslöffel eingelegten Ingwer und ein bis zwei Esslöffel.

Pflanzerl:

Jeweils etwas Schale der Zitrone und der Orange abreiben. Die Petersilie grob hacken. Das Brot in Würfel schneiden und mit der Milch mischen. Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne bei milder Hitze im Öl glasig anschwitzen. Die Eier mit Salz, Pfeffer, Muskat, Chiliflocken, Senf, Zitronen- und Orangenabrieb verquirlen. Beide Hackfleischsorten mit dem eingeweichten Brot, den verquirlten Eiern, Majoran, Zwiebelwürfeln und Petersilie mischen. Mit feuchten Händen kleine Fleischpflanzerl daraus formen, in Weißbrotbrösel wenden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Anrichten:

Den Kartoffelsalat auf lauwarmen Tellern anrichten und die Pflanzerl darauf legen.

Alfons Schuhbeck am 03. Dezember 2010

Chili-Rinder-Hack-Bällchen mit Koriander-Pesto

Für 1 Portion:

| | | |
|----------------------|-------------------|-----------------|
| 1 kleine Chilischote | 1 Zwiebel | 1 Knoblauchzehe |
| 300 g Rinderhack | 3 EL Semmelbrösel | 1 Ei |
| Salz, Pfeffer | 1 Bund Koriander | 50 Pinienkerne |
| 100 ml Olivenöl | 10 g Ingwer | 1 Limette |

Die Chilischote mit den Kernen fein hacken, die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Beides mit dem Hackfleisch, Semmelbröseln, Ei, Salz und Pfeffer verkneten und in den Händen zu kleinen Bällchen formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischbällchen darin rundherum braun anbraten. Für das Pesto Koriander abbrausen, trocken schütteln und die Stiele entfernen. Die Blätter mit den Pinienkernen, Olivenöl, Ingwer in einen Zerkleinerer geben und zu einer nicht zu feinen Paste verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Limettensaft würzen und auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 16. 08. 2012

Consommé (klare Fleisch-Brühe vom Rind)

Für 6 Personen

| | | |
|-----------------------|---------------------|-----------------------------|
| 200 g Knollensellerie | 2 Möhren | 1 Zwiebel |
| 200 g Champignons | 0,5 Bund Petersilie | 500 g Rinderhack |
| 2 El Tomatenmark | 3 Eiweiß (Kl. M) | 2 Handvoll Crushed Ice |
| Salz | 2-3 l Grundbrühe | frisch geriebene Muskatnuss |

Sellerie, Möhren, Zwiebel, Champignons und Petersilie putzen und fein schneiden (am besten mit der Küchenmaschine). Rinderhack, Tomatenmark, Gemüse, Eiweiße, Crushed Ice und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und gründlich mischen. Grundbrühe in einen Topf geben und die Klärmasse gründlich unterrühren. Brühe bei milder Hitze langsam aufkochen. Brühe immer wieder mit einem Teigschaber oder Holzlöffel am Topfboden entlang vorsichtig umrühren, damit die Fleischmischung nicht anbrennt. Beginnt die Brühe zu kochen, nicht mehr rühren. 1 bis 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Der 'Klärkuchen' ist jetzt an der Oberfläche. Ein feuchtes Mulltuch in ein Sieb legen. Tuch mit Muskat bestreuen. Consommé vorsichtig mit einer Kelle abschöpfen und durch das Mulltuch gießen. Mit Flädle und Gemüsejulienne anrichten.

Tim Mälzer am 06. 03. 2010

Crêpes mit Lamm-Hack gefüllt und Gewürz-Joghurt

Für 2 Personen

| | | |
|---------------------|--------------------------|-----------------------|
| 100 g Mehl | 1 Ei | ca. 200 ml Wasser |
| Salz | ca. 3 EL Butterschmalz | 300 g Blattspinat |
| 1 Zwiebel | 1 Knoblauchzehe | 300 g Lammhackfleisch |
| 1 TL Tomatenmark | Pfeffer | 1 Schalotte |
| 1 EL Butter | 250 g Naturjoghurt | 1 Prise Kreuzkümmel |
| 1 Prise Kardamom | 1 Prise Paprika, edelsüß | 1 Eigelb |
| 1 Bund Schnittlauch | | |

Mehl, Ei, Wasser und 1 Prise Salz zu einem dünnflüssigen Teig mischen. In einer heißen Pfanne mit etwas Butterschmalz aus dem Teig nach und nach dünne Crepes ausbacken. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel fein würfeln, mit 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne anschwitzen, das Hackfleisch, Tomatenmark und die angeprügelte Knoblauchzehe zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2- 3) vorheizen. Schalotte schälen und fein schneiden. In einer weiteren Pfanne die Schalotte mit 1 EL Butter anschwitzen, den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen, leicht salzen und 2/3 davon zum gebratenen Hackfleisch geben. Die Knoblauchzehe herausnehmen. Den Joghurt mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Kardamom und Paprika mischen. Einen Löffel Joghurt mit dem Eigelb mischen und zu der Hack-Spinatmischung geben. Davon etwas auf die Crepes geben und diese eng aufrollen. In eine gefettete Auflaufform schichten und im vorgeheizten Backofen noch ca. 5 Minuten im Backofen garen. Schnittlauch fein schneiden. Anschließend die Crepes schräg aufschneiden, mit dem restlichen Joghurt und Spinat anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 03. November 2009

Falscher Hase aus Rinder-Hack und Hackepeter

Für 4 Personen:

| | | |
|------------------|--------------------|-----------------------|
| 300 g Rinderhack | 200 g Hackepeter | 2 Brötchen, altbacken |
| 2 Zwiebeln | 1 Ei | 100 g Bauchspeck |
| 50 g Schmalz | 100 ml saure Sahne | Salz, Pfeffer |
| Muskat | Zitronensaft, Mehl | |

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

Brötchen einweichen.

Speck würfeln.

Zwiebeln hacken.

Das Fleisch mit dem Ei, dem gut ausgedrückten Brötchen, dem gewürfelten Speck, feinen Zwiebelwürfeln, Salz, Pfeffer und etwas Muskat gut verkneten und mit leicht angefeuchteten Händen zu einem länglichen, brotähnlichen Laib formen. Das Schmalz erhitzen, den Laib hineinlegen, in der Bratröhre unter häufigem Begießen braun und knusprig braten (Garzeit etwa 30 bis 40 Minuten), wenn nötig, 2 bis 3 EL Wasser angießen und den fertigen ■Falschen Hasen■ vorsichtig aus der Pfanne nehmen. Das Fett und den Bratensatz mit einer Tasse Wasser abkochen, mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer halben Zitrone abschmecken, mit der Sahne, zu der man wenig Mehl gequirlt hat, binden, nochmals kurz aufkochen lassen, durchsiehen und den in etwa 1 cm dicke Scheiben geschnittenen ■Falschen Hasen■ damit überziehen.

Dazu gibt es Kartoffelpüree oder Salzkartoffeln und Gemüse je nach Saison.

NN

Falscher Hase aus Schwein, Rind und Kalb

Für 4 Personen:

| | | |
|---------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| 200 g Schweine-Fleisch, gehackt | 200 g Rindfleisch, gehackt | 125 g Kalbfleisch, gehackt, |
| 50 g Semmelmehl | 2 Eier | Salz, Pfeffer, |
| Zitronenschale | 1 kleine Zwiebel, gehackt | 1 Tl. Kapern, gehackt, |
| 2 Sardellenfilets | Speck, fett | 1/8 l saure Sahne. |

Man vermengt das Fleisch mit dem Semmelmehl, den verquirlten Eiern und den Gewürzen, formt die Masse zu einem länglichen Braten, den man wie einen Hasenrücken in 2 bis 3 Längsreihen mit dem in Streifen geschnittenen Speck spickt. Der Raum zwischen den Speckstreifen wird mit dem Messerrücken etwas eingekerbt, um die Rippen des Hasenrückens zu markieren. Der Braten wird in dampfende Butter gelegt und auf allen Seiten angebräunt. Danach gießt man kochendes Wasser zu und läßt den „falschen Hasen“ 1/2 Stunde braten, während man ihn mehrmals mit saurer Sahne begießt. Die Sauce wird zuletzt mit etwas Kartoffelmehl andgedickt.

NN

Falscher Hase mit Schmormöhrrchen und Senf-Zwiebel-Soße

Für vier Portionen

| | | |
|-------------------------|----------------------------------|------------------------------|
| 4 Eier | 150 ml Milch | 1 Brötchen, altbacken |
| 3 Zwiebeln | 50 g Butter | 2 TL Dijonsenf, mittelscharf |
| 1 Knoblauchzehe | 700 g Hackfleisch, halb und halb | 1/2 Bund Petersilie, glatt |
| 1/2 TL Kümmel, gemahlen | 8 Scheiben Bacon | 1 EL Dijonsenf, grob |
| 150 ml Sahne | 1 Bund Möhren mit Grün | 100 ml Gemüsefond |
| 4 Zweige Estragon | 1 Zitrone, unbehandelt | Salz, Pfeffer, Zucker |

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Hackbraten drei Eier in einem Topf mit kochendem Wasser sieben bis acht Minuten garen, kalt abschrecken und schälen. Die Milch in einen Topf geben und erwärmen. Das Brötchen in Würfel schneiden und mit der heißen Milch übergießen. In der Zwischenzeit eine Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und klein würfeln. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und anschließend klein hacken. Das Hackfleisch mit dem eingeweichten Brötchen, den Zwiebel- und Knoblauchwürfeln, einem Ei, dem mittelscharfen Senf, dem Kümmel und der gehackten Petersilie in eine große Schüssel geben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen sowie sorgfältig mischen. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, flach drücken und die gekochten Eier in die Mitte legen. Die Hackmasse um die Eier legen und zu einem länglichen Laib formen. Die Hackmasse anschließend gut zusammendrücken und mit den Speckscheiben belegen. Im vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten backen. Für die Senf-Zwiebelsoße die beiden übrigen Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelstreifen darin anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, bei mittlerer Hitze etwa fünf bis acht Minuten goldbraun braten. Den groben Senf unterrühren und mit der Sahne ablöschen. Ein bis zwei Minuten köcheln lassen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Schmormöhrrchen die Möhren schälen, putzen und waschen. Anschließend in schräge Scheiben schneiden und in einer Pfanne in der übrigen Butter anschwitzen. Mit einem Teelöffel Zucker bestreuen und unter gelegentlichem Rühren leicht karamellisieren lassen. Mit dem Gemüsefond ablöschen und bei mittlerer Hitze weich schmoren. Die Karotten mit Salz und Pfeffer würzen. Den Estragon abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen, grob hacken und zu den Schmormöhrrchen geben. Abschließend die Zitrone halbieren, den Saft einer Hälfte auspressen und die Möhren mit dem Zitronensaft abschmecken. Den Hackbraten aus dem Backofen nehmen, in Scheiben schneiden und zusammen mit den Schmormöhrrchen auf Tellern anrichten. Die Soße dazu reichen und servieren.

Horst Lichter am 14. Juli 2012

Falscher Hase vom Lamm

Für 4 Personen:

| | | |
|---------------------|---------------|------------------|
| 600 g Hack vom Lamm | 1 Brötchen | 2 Zwiebeln |
| Speckwürfel | Salz, Pfeffer | Oregano, Thymian |
| Knoblauch, Brühe | Sauerrahm | |

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Ein altbackenes Brötchen in Milch einweichen.

Backofen auf 240°C vorheizen

Knoblauch und Zwiebelwürfelchen in dem Fett der ausgelassenen Speckwürfel andünsten. Alle Zutaten gründlich zu einem Fleischteig vermengen, zu einer dicken Wurst formen und auf ein gefettetes Backblech legen. Danach 10 Minuten im Bratofen anbraten und 45 Minuten bei nur noch 200°C garen. Wenn der Hackbraten vom Lamm fertig ist, den Bratensatz mit etwas Brühe lösen und mit einem Becher Sauerrahm leicht binden.

Als Beilagen passen Salzkartoffeln und gebratener Weißkohl mit etwas Kümmel.

NN

Falscher Hase vom Schwein mit Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

| | | |
|--------------------------|--------------------------|----------------------|
| 2 Eier | 3 Schalotten | 2 Scheiben Toastbrot |
| 50 ml Milch | 1/2 Bund Blattpetersilie | 2 EL Butterschmalz |
| 300 g Schweinehack | 1 Ei | 1 EL scharfer Senf |
| 1 TL Paprikapulver | Salz, Pfeffer | Butter zum Einfetten |
| 500 g Kartoffeln, mehlig | Salz | ca. 100 ml Milch |
| 1 Prise Muskat | 1 TL Butter | |

Ein Ei ca. 12 Minuten hart kochen, abkühlen lassen und schälen. Den Backofen vorheizen (180 Grad Ober-Unterhitze, 160 Grad Heißluft, Gas Stufe 2-3). Schalotten schälen und fein schneiden. Toastbrot würfeln und mit heißer Milch begießen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotten in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Hackfleisch mit eingeweichtem Toastbrot, Schalotten, Ei, Senf, Petersilie und Paprikapulver gut vermischen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in eine kleine gefettete Kastenform (ca. 15 cm Länge) geben oder zu einem Rechteck formen und auf ein Backpapier legen. Hart gekochtes Ei in die Hackmasse eindrücken und wieder gut mit Hackmasse abdecken. Im Ofen den Hackbraten ca. 35 Minuten backen. Für das Püree die Kartoffeln schälen, in große Stücke schneiden und in Salzwasser garen. Wenn sie weich sind abgießen und den Topf nochmals zurück auf den Herd stellen, damit die überschüssige Flüssigkeit verdampft. In einem kleinen Topf Milch erhitzen. Die Kartoffeln durch die Presse drücken und die Milch mit dem Schneebesen oder Rührgerät unterschlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Vor dem Servieren mit Salz und Muskat abschmecken und Butter unterziehen. Hackbraten aus dem Ofen nehmen, einige Minuten stocken lassen. Anschneiden und zusammen mit dem Kartoffel-Püree anrichten. Dazu passt sehr gut Rotkraut.

Vincent Klink Donnerstag, 28. Februar 2008

Fleisch-Bällchen auf Spaghetti mit Ofen-Tomaten-Soße

Für 4 Personen

Fleischbällchen:

| | | |
|------------------|---------------------|-----------------------|
| 1 Karotte | 0,5 Bund Petersilie | 0,5 Bund Schnittlauch |
| 0,5 Bund Thymian | 1 Zehe Knoblauch | 500 g Hackfleisch |
| 100 g Brötchen | 4 EL Milch | 1,5 TL Salz |
| Pfeffer | Butterschmalz | |

Ofen-Tomatensoße:

| | | |
|---------------------|-------------------|---------------|
| 300 g Cherrytomaten | 2 Zehen Knoblauch | 4 EL Olivenöl |
| 2 Zweige Oregano | 1 EL Tomatenmark | Meersalz |
| Pfeffer | | |

Anrichten:

| | | |
|-----------------|---------------------|---------------|
| 250 g Spaghetti | 0,5 Bund Petersilie | 50 g Parmesan |
|-----------------|---------------------|---------------|

Fleischbällchen:

Die Karotte putzen und in feine Würfel schneiden. Petersilie, Schnittlauch, Thymian und Knoblauch putzen und fein hacken. Das Brötchen in Milch einweichen, ausdrücken und zerbröseln. Hackfleisch, Brötchen, Karotte, Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermengen und zu Walnuss großen Kugeln formen. In heißem Butterschmalz circa vier Minuten braten. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Ofen-Tomatensoße:

Die Tomaten halbieren, mit fein gehacktem Knoblauch, Salz, Pfeffer, Olivenöl und gezupftem Oregano mischen. Auf ein Blech geben und 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Sechs halbe Tomaten beiseite legen. Den Rest mit Tomatenmark pürieren, passieren und abschmecken.

Anrichten:

Spaghetti al dente kochen und auf Tellern anrichten. Soße und Fleischbällchen darauf geben, mit „roten Mützen“ und Parmesanspänen verschönern und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Andreas C. Studer am 30. Juli 2010

Fleisch-Pflanzerl vom Kalb mit Spiegelei

Für 2 Personen

| | | |
|---------------------------|--------------------|----------------------------|
| 300 g Kartoffeln | Salz | 250 g Kalbsfleisch |
| 80 g Schweinebauchfleisch | 2 Schalotten | 1 Knoblauchzehe |
| 1 TL Butter | 50 g Speckwürfel | 1/2 Bund glatte Petersilie |
| 1/2 Bund Schnittlauch | 1/2 Bund Kerbel | 1 Semmel vom Vortag |
| 150 ml Milch | 3 Eier | Pfeffer |
| 1 TL scharfer Senf | 3 EL Butterschmalz | 30 g flüssige Butter |
| 1 Prise Muskat | 100 ml Bratensoße | |

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Kalbfleisch und Schweinebauch durch den Fleischwolf drehen (kann auch vom Metzger gemacht werden). Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen, Speck zugeben und braten. Dann Pfanne vom Herd ziehen. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und bis auf 1 EL unter die Speck- Schalotten mischen. Restliche Kräuter ebenfalls fein schneiden. Semmel in Würfel schneiden und mit 80 ml warmer Milch vermischen. Das gehackte Fleisch darunter geben, 1 Ei und die Speckschalotten zufügen, mit Salz, Pfeffer und Senf würzen und gut vermischen. Aus der Masse Kugeln formen, diese platt drücken und in einer Pfanne mit 3 EL Butterschmalz von beiden Seiten braten. Die Kartoffeln abschütten, durch eine Presse drücken und mit restlicher Milch und flüssiger Butter mischen. Kräuter untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Spiegeleier in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz braten (man kann dazu auch eine spezielle Spiegeleierform verwenden). Bratensoße erwärmen. Fleischpflanzerl anrichten, Spiegelei drauf setzen und Kartoffel-Püree dazu geben. Bratensoße angießen.

Otto Koch Freitag, 06. März 2009

Fleisch-Pflanzerl von der Schweine-Haxen mit Sauerkraut

Für 2 Personen

| | | |
|--------------------------|-------------------|------------------------------|
| 2 Zwiebeln | 1 EL Butter | 500 g Sauerkraut |
| 250 ml Gemüsebrühe | 1 Lorbeerblatt | 1 Scheibe geräucherter Speck |
| 1 gepökelte Schweinshaxe | 1 TL Majoran | 2 EL Olivenöl |
| 1 Brötchen vom Vortag | 100 ml Milch | 1 Ei |
| Salz, Pfeffer | 3 EL Semmelbrösel | 200 ml Bratensoße |

Für das Kartoffel-Püree:

| | | |
|------------------|--------------|-------------|
| 300 g Kartoffeln | 100 ml Milch | 50 g Butter |
| 1 Prise Muskat | Salz | |

Für das Püree die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen . Für das Sauerkraut eine Zwiebel schälen, würfeln und in Butter anschwitzen, mit dem Sauerkraut auffüllen. Die Brühe, Lorbeerblatt und Speck zugeben und kochen lassen. Den Knochen aus der Schweinshaxe auslösen und das Fleisch durch den Wolf drehen. Eine Zwiebel schälen, fein schneiden und mit dem Majoran in einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen. Das Brötchen in Würfel schneiden und in der warmen Milch einweichen. Das Ei aufschlagen und mit dem Brot und den Zwiebeln zum Gehackten geben und alles vermischen. Wenig Salz und reichlich frisch gemahlene Pfeffer zugeben. Kleine Frikadellen formen. In Semmelbrösel wenden und in heißem Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Die Kartoffeln abschütten und durch die Presse drücken. Die Milch erwärmen, die Butter zerlassen, zu den Kartoffeln geben und alles gut mischen. Mit Muskat und Salz würzen. Die Bratensoße erwärmen, Frikadellen mit Soße, Sauerkraut und Püree anrichten.

Otto Koch Freitag, 17. September 2010

Fleisch-Pflanzerl-Drache

Für 4 Personen

| | | |
|-----------------------|--------------------|------------------------|
| 1 Brötchen, altbacken | 500 g Hackfleisch | 2 Eier |
| 1 TL Senf | 3 EL Butterschmalz | 400 g Kartoffeln |
| 125 g Butter | 2 Äpfel | 1 Bund Blattpetersilie |
| Milch | Salz | |

Das Brötchen in kleine Stücke schneiden, mit einem Schuss warmer Milch überbrühen und mit dem Hackfleisch, Salz, Eiern und Senf vermischen. Die Masse in kleine Fleischküchle formen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten circa sechs Minuten langsam gar braten. Die Kartoffeln schälen, kochen, durch ein Sieb drücken und mit Butter und einem Schuss heißer Milch zu einem Püree verrühren, mit Salz würzen. Die Petersilie abzupfen und in heißem Butterschmalz kross

frittieren (Achtung: Spritzgefahr!). Die Äpfel in dünne Spalten schneiden.

Die Fleischpflanzerl samt Püree zu einem „Drachen“ anrichten. Augen und Nase aus Fleischküchle beziehungsweise Apfel, sowie Rückenschuppen aus Apfelspalten und frittierte Petersilie als Haare dekorieren.

Alexander Herrmann am 30. Juli 2010

Folien-Kartoffeln mit Chili con Carne

Für 4 Personen

| | | |
|--------------------------|--------------------------|----------------------------|
| 4 Folienkartoffeln, groß | 400 g Rinderhack | 1 Eisbergsalat |
| 2 Zwiebeln | 2 Zehen Knoblauch | 2 Chilischoten, rot |
| 200 g Möhren | 2 Stangensellerie, 120 g | 1 Dose Kidneybohnen, 250 g |
| 1 kl. Dose Mais, 200 g | 3 Stiele Majoran | 4 TL Crème-fraîche |
| 600 ml Gemüsebrühe | 5 EL Tomatenmark | 2 EL Öl |
| Cayennepfeffer | Salz | Pfeffer, schwarz |

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln in kochendem Wasser gar kochen. Anschließend in Alufolie wickeln und im Backofen nochmals erhitzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Chilischoten längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Möhren schälen und in feine Streifen schneiden. Anschließend die Selleriestangen putzen und in kleine Würfel schneiden. Danach die Kidneybohnen sowie den Mais in einem Sieb abschütten, kalt abbrausen und gut abtropfen lassen. Nun das Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln und Chilis dazugeben und kurz andünsten. Das Gehackte hinzufügen und bei hoher Hitze unter Rühren etwa fünf Minuten anbraten. Anschließend die Möhren, den Sellerie sowie den Knoblauch dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Anschließend das Tomatenmark unterrühren, die Brühe dazugeben, alles gut durchrühren und für circa zehn Minuten köcheln lassen. Den Majoran klein hacken. Abschließend die Kidneybohnen sowie den Mais hinzufügen und erwärmen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Majoran dazugeben. Zuletzt die Folienkartoffeln aus dem Ofen nehmen, die Alufolie entfernen und die Kartoffeln längs einschneiden. Den Eisbergsalat putzen, trocknen und in dünne Streifen schneiden. Die aufgeschnittenen Kartoffeln auf den Tellern mit dem geschnittenen Eisbergsalat platzieren. Anschließend mit dem Chili füllen und mit jeweils einem Teelöffel Crème-fraîche garniert servieren.

Horst Lichter am 30. Juni 2011

Frikadellen-Spieße mit Kräuter-Kartoffel-Salat

Für 4 Personen

| | | |
|------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| 1 Brötchen, vom Vortag | 100 ml Milch, lauwarm | 3 Schalotten |
| 2 Zehen Knoblauch | 75 g Butter | 500 g Hackfleisch, gemischt |
| 1 Ei | 2 EL Senf, mittelscharf | 30 g Butterschmalz |
| 2 Zweige Thymian | 2 Zweige Rosmarin | 16 Scheiben Bacon |
| 600 g Kartoffeln, fest | 2 Zwiebeln | 50 g Butter |
| 50 ml Weißweinessig | 150 ml Brühe, kräftig | 50 ml Sonnenblumenöl |
| 50 g Kräuter, gemischt | Salz | Pfeffer |

Die Kartoffeln waschen, knapp mit Wasser bedecken und bei geschlossenem Deckel einmal aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und die Kartoffeln darin nicht zu weich garen. Abgießen und über Nacht auskühlen lassen. Die Rinde des Brötchens abschneiden und das weiße Innere des Brötchens in kleine Würfel schneiden. Im Anschluss mit der lauwarmen Milch übergießen und zehn Minuten ziehen lassen. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. 25 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten, anschließend etwas abkühlen lassen. Das Hackfleisch mit der Schalottenmischung, dem Ei, einem Esslöffel Senf und dem eingeweichten Brötchen in eine Schüssel geben. Alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und gründlich vermengen. Aus der Hackmasse 16 gleichgroße Frikadellen formen und jedes Bällchen mit einer Scheibe Bacon umwickeln. Nun jeweils zwei Bällchen auf einen Holzspieß stecken. Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Spieße bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Die Rosmarin- und Thymianzweige hinzufügen. Dann die Hitze reduzieren und in 5 bis 8 Minuten zu Ende garen. Die Kartoffeln schälen, in drei Millimeter dicke Scheiben hobeln oder schneiden und in eine Schüssel geben. Die gemischten Kräuter abbrausen, trockenschütteln und grob hacken. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. 50 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun anbraten. Mit Weißweinessig und Brühe ablöschen. Einen Esslöffel Senf zugeben und unterrühren. Den Sud drei Minuten bei reduzierter Hitze köcheln lassen. Anschließend das Sonnenblumenöl unter Rühren einlaufen lassen. Die heiße Marinade über die Kartoffelscheiben geben. Die gehackten Kräuter zugeben, alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spieße auf dem Salat anrichten.

Johann Lafer am 13. Februar 2010

Frische Bandnudeln mit Rucola-Sahne und Mini-Buletten

Für vier Personen

Für die Buletten:

| | | |
|------------------------|--------------------------|---------------|
| 1 Zwiebel | 1 Knoblauchzehe | 1 Brötchen |
| 100 ml Milch | 300 g Rinderhack | 1 TL Senf |
| 1 Ei | 2 EL Olivenöl | Salz, Pfeffer |
| Paprikapulver, edelsüß | 250 g Bandnudeln, frisch | |

Für die Sauce:

| | | |
|---------------------|---------------|-----------------|
| 1 Zwiebel | 2 EL Olivenöl | 100 ml Weißwein |
| 300 ml Gemüsebrühe | 200 ml Sahne | 200 g Rucola |
| 200 g Kirschtomaten | | |

Für die Buletten Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Das Brötchen halbieren und eine Hälfte anderweitig verwenden. Die zweite Hälfte würfeln und in der Milch einweichen. Das Hackfleisch mit Zwiebel, Knoblauch, Senf, Ei und dem eingeweichten Brötchen vermengen, danach kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Aus der Hackmasse walnussgroße Bällchen formen. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen darin knusprig braun braten. Die Bandnudeln in reichlich kochendem, gesalzenem Wasser bissfest kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Für die Sauce die Zwiebel schälen, klein würfeln und in zwei Esslöffeln Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein, ablöschen, danach die Brühe und Sahne aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zehn Minuten offen köcheln lassen. Den Rucola waschen, abtropfen lassen und die festen Stiele abschneiden. Zwei Drittel vom Rucola in die Sauce geben und mit einem Pürierstab untermixen. Die Kirschtomaten waschen, halbieren, kurz vor dem Servieren unter die Hackbällchen mischen und nochmals kurz erwärmen. Die Bandnudeln in die Sauce geben und unterschwenken. Danach die Nudeln in tiefen Tellern anrichten, die Buletten mit den Tomaten darauf verteilen und den restlichen Rucola darüber streuen.

Horst Lichter am 01. Dezember 2012

Garniertes Beefsteak-Tatar

Für 2 Personen

Für das Kürbis-Relish:

| | | |
|-----------------------------|--------------------|-------------------------------|
| 150 g Hokkaido-Kürbis | 1 Schalotte | 1 EL Butter |
| 1 EL Zucker | 150 ml Gemüsebrühe | 1 Msp. getrocknete Chilifäden |
| 1 Spritzer weißer Balsamico | Salz, Pfeffer | |

Für das Beefsteak Tatar:

| | | |
|-----------------------|----------------------------|----------------------------|
| 6-8 Blätter Kopfsalat | 1 Schalotte | 1/2 Bund glatte Petersilie |
| 2 Cornichons | 300 g mageres Rindfleisch | 1 Eigelb |
| 1 TL scharfer Senf | 1 Spritzer Cognac | 1 Spritzer Tabasco |
| Salz, Pfeffer | 2 Scheiben Weizenmischbrot | 1 EL Olivenöl |
| 1 Knoblauchzehe | 1 Tomate | 1 Zwiebel |
| 2 EL Sonnenblumenöl | | |

Für das Kürbis-Relish:

Kürbis in kleine Würfel (ca. 5 mm) schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter die Schalotte anschwitzen, Kürbiswürfel zugeben. Zucker überstreuen und diesen karamellisieren lassen. Gemüsebrühe angießen und Kürbis weich kochen. Chilifäden untermischen und mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Salatblätter putzen, waschen und trocken schleudern.

Für das Beefsteak:

Die Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Cornichons ebenfalls fein hacken. Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen und anschließend mit fein gewürfelter Schalotte, Petersilie, Cornichons, Eigelb, Senf, Cognac, Tabasco, etwas Salz und Pfeffer gut vermischen. Aus der Fleischmasse zwei gleichgroße ca. 3 cm dicke Beefsteaks formen. Aus den Brotscheiben zwei Kreise, die etwas größer als die Beefsteaks sind ausschneiden. Diese in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl und einer geschälten angedrückten Knoblauchzehe von beiden Seiten knusprig braten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Tomate waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Die Beefsteaks in einer beschichteten Pfanne mit 1-2 EL Sonnenblumenöl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Je nach gewünschtem Gargrad etwas länger braten. Zwei Teller mit den Salatblättern auslegen, darauf die Zwiebelringe verteilen. Je eine geröstete Brotscheibe auflegen. Die Tomatenscheiben auf die Brotscheiben legen und darauf die Beefsteaks geben. Je 1-2 EL Relish auf die Beefsteaks geben und servieren.

Otto Koch 28. Dezember 2012

Gefüllte Frikadellen mit Bratkartoffeln

Für vier Portionen

| | | |
|----------------------------|----------------------------|---------------------------|
| 500 g Kalbshackfleisch | 3 Stk. getr. Öl-Tomaten | 1 Zwiebel, rot |
| 1 Knoblauchzehe | 1 Ei (Kl. M) | 1 Brötchen, altbacken |
| 1 Zitrone, unbehandelt | 1 TL Senf | 2 EL Rapsöl |
| 2 Zweige Petersilie, glatt | 8 Scheiben Frühstücksspeck | 8 Stk. Büffelmozzarelline |
| 1 Salatgurke | 1 Bund Dill | 250 g Joghurt, 3,5% Fett |
| 50 ml Sahne | 1 EL Kräuteressig | 3 Äpfel, säuerlich |
| 2 TL Zucker | 600 g Pellkartoffeln, fest | 2 Zwiebeln |
| 3 EL Butterschmalz | 50 g Schinkenspeck | 1 Prise Kümmel, gemahlen |
| Paprikapulver, edelsüß | Salz, Pfeffer, schwarz | |

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Das Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Die rote Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden. Die eingelegten Tomaten gut abtropfen lassen und fein schneiden. Anschließend die Mozzarellakügelchen trocken tupfen. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Einen Zweig Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Das Kalbshackfleisch zusammen mit dem Ei, der Petersilie, den eingelegten Tomaten, dem Knoblauch und der Zwiebel in eine Schüssel geben und ordentlich vermengen. Mit Salz, Pfeffer, dem Paprikapulver, dem Senf und etwas Zitronenabrieb würzen. Die Fleischmasse zu acht gleichgroßen Kugeln formen, je eine Mozzarellakugel in die Mitte hineindrücken und daraus gleichmäßige Laibe formen. Die Speckscheiben am äußeren Rand um die Frikadellen wickeln und eventuell mit Holzspießchen feststecken. Das Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin von beiden Seiten anbraten. Im Backofen für weitere zehn Minuten fertig garen. Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Anschließend die fertigen Kartoffeln gut abkühlen lassen, pellen und in dünne Scheiben schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und die Kartoffeln zufügen. Mit Salz, Pfeffer und etwas gemahlenem Kümmel würzen. Bei mittlerer Hitze die Kartoffeln goldgelb und knusprig braten. Die Zwiebel schälen, zusammen mit dem Schinkenspeck in Würfel schneiden und alles mit in die Pfanne geben. Anschließend die Gurke heiß abrausen, halbieren, mit einem Teelöffel entkernen und in Scheiben schneiden. Die Äpfel waschen, halbieren, entkernen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Den Dill waschen, trocken schütteln, vom Stiel zupfen und fein hacken. Anschließend den Dill mit dem Joghurt, der Sahne sowie dem Zitronensaft verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Kräuteressig und Zucker würzen. Die Gurken- und die Apfelscheiben unter das Dressing heben und etwa fünf Minuten ziehen lassen. Die Kalbsfrikadellen mit den Bratkartoffeln auf Tellern anrichten, mit der übrigen Petersilie garnieren und den Salat separat dazu reichen.

Horst Lichter am 28. April 2012

Gefüllte Gemüse-Zwiebel mit Lamm-Hack

Für 2 Personen

| | | |
|-----------------------------|--------------------|---------------------|
| 2 große Gemüsezwiebeln | Salz, Pfeffer | 4 EL Olivenöl |
| 1 Brötchen | 50 ml Milch | 1 rote Paprika |
| 1 Peperoni | 2 EL Pinienkerne | 4 Zweig Thymian |
| 250 g Lammhackfleisch | 100 ml Gemüsebrühe | 1 Schalotte |
| 60 g weiße Trauben, kernlos | 1 TL Speisestärke | 200 ml Fleischbrühe |

Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Die großen Gemüsezwiebeln vorsichtig schälen, ohne die darunter liegenden Zwiebelschichten einzuschneiden. Die Wurzel so abschneiden, dass die Zwiebel nicht auseinander fällt. Je eine Zwiebel auf ein Stück Alufolie setzen, salzen, pfeffern, etwas einölen, in die Folie packen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten garen. Zwiebeln aus dem Ofen nehmen, auspacken, einen Deckel abschneiden und mit einem Parisien-Ausstecher die Zwiebeln aushöhlen. Die Hälfte des ausgehöhlten Zwiebelfleischs klein hacken. Das Brötchen in dünne Scheiben schneiden, die Milch erwärmen und über die Brotscheiben gießen. Paprika und Peperoni halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die gehackten Zwiebeln, Paprika und Peperoni anschwitzen. Zuletzt die Pinienkerne zugeben. Vom Thymian die Blättchen abzupfen. Hackfleisch mit Ei, eingeweichtem Brot, Thymian und dem angeschwitzten Gemüse gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in die ausgehöhlten Zwiebeln füllen. Eine Auflaufform ausfetten, etwas Gemüsebrühe angießen und die Zwiebeln hineinsetzen, ca. 45 Minuten im vorgeheizten Ofen garen. Dabei immer wieder mit etwas Brühe begießen. (Wenn die Zwiebeln zu dunkel werden, deckt man sie mit Alufolie ab.) (Wenn von der Füllung etwas übrig bleibt, kann man daraus kleine Kugeln formen und mit in die Auflaufform legen.) In der Zwischenzeit eine Schalotte schälen und fein schneiden. Die Trauben waschen, abtropfen lassen und von den Stielen zupfen. Stärke mit 1 EL Fleischbrühe anrühren. Schalotten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, die Trauben zugeben und mit Fleischbrühe ablöschen. Kurz köcheln lassen, angerührte Stärke zugeben und die Soße damit binden. Mit Pfeffer würzen. Die Zwiebeln aus dem Ofen holen und auf Tellern anrichten. Den ausgetreten Saft aus der Auflaufform unter die Soße mischen und diese zu den Zwiebeln reichen.

Vincent Klink Mittwoch, 01. September 2010

Gefüllte Kohlrabi mit Schweine-Hackfleisch-Klößchen

Für 4 Personen

| | | |
|--------------------------------|-----------------------------|-----------------|
| 4 große Kohlrabis | 2 Karotten | 2 Schalotten |
| 1 EL Butter | 1 TL feingehackter Thymian | 1 Knoblauchzehe |
| 1/4 l Brühe | 1 TL gemahlener Kreuzkümmel | Salz, Pfeffer |
| 1 Bund Petersilie, feingehackt | | |

Für die Klößchen:

| | | |
|---------------------|-------------------------------|---------------|
| 1 Schalotte | 150 g Hackfleisch vom Schwein | 1 TL Majoran |
| 1 Prise Muskatblüte | 1 Ei | Salz, Pfeffer |

Kohlrabi schälen und mit dem Kugel-Ausstecher aushöhlen. Karotten in Scheiben schneiden. Eine Schalotte schälen und würfeln. Etwas Butter im Topf erhitzen, Schalotte, Karotten und das Kohlrabiffleisch mit dem Thymian weich dünsten. Die ausgehöhlten Kohlrabi in einem Topf mit wenig Wasser bissfest garen. Die übrige Schalotte schälen und würfeln, die Knoblauchzehe fein hacken. Beides in etwas Butter andünsten und mit Brühe ablöschen. Das weichgekochte Gemüse und den Kreuzkümmel dazugeben, pürieren und abschmecken. Für die Klösschen die Schalotte schälen und fein hacken. Mit dem Hackfleisch, den Gewürzen und dem Ei vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse Klößchen formen und in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 6 Minuten pochieren. Die Petersilie abspülen, trocken schütteln und hacken. Petersilie und Fleischklößchen in die Gemüsesoße geben und noch einmal kurz aufkochen. Die Kohlrabi mit der Gemüse-Klösschensoße füllen. Dazu passt Kartoffel-Püree.

Vincent Klink Donnerstag, 18. Juni 2009

Gefüllte Spitzpaprika mit Lamm-Hack

Für 2 Personen

| | | |
|---------------------------------|--------------------|----------------------------|
| 2 - 4 Spitzpaprika | 6 EL Olivenöl | 1 Zwiebel |
| 1/2 Bund Blattpetersilie | 1/2 Bund Basilikum | 2 Zweige Thymian |
| 1 TL abgeriebene Zitronenschale | Salz, Pfeffer | 200 g Lammhack |
| 2 EL Parmesan, frisch gerieben | 1 TL Zitronensaft | 1 EL Schnittlauch, gehackt |

Die Paprika im ganzen in einer großen Pfanne mit 2 EL Olivenöl ca. 8 Minuten zugedeckt dünsten, herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Petersilie, Basilikum und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten. Petersilie, Basilikum, Thymian und Zitronenschale zugeben kurz durch schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles leicht abkühlen lassen. Nun das Lammhack unterkneten. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Paprika der Länge nach einschlitzen und das Lammhack einfüllen. Die gefüllten Paprika mit Olivenöl bestreichen einölen und auf den Grill legen. Von allen Seiten ca. 20 Minuten grillen (das Hackfleisch sollte durchgegart sein). Den Parmesan, übriges Olivenöl und etwas Zitronensaft und Schnittlauch vermengen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Paprika anrichten und das Parmesandressing darüber geben.

Vincent Klink Donnerstag, 11. Juni 2009

Gefülltes Gemüse mit Kalb-Hack

Für 4 Personen

Für die Artischocken:

| | | |
|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| 4 kleine Artischocken | Zitronensaft | 50 g Weißbrot ohne Rinde |
| 1 Eigelb | 50 ml Sahne | 1 Schalotte |
| 1 EL Butter | 4 Blätter Basilikum | 75 g Hackfleisch vom Kalb |
| 1 EL Olivenöl | Salz, Pfeffer | |

Für die Zucchini:

| | | |
|------------------------|-------------------------|-------------------|
| 8 sehr kleine Zucchini | 1/2 gelbe Paprika | 1/2 grüne Paprika |
| 1 Tomate | 1 Schalotte | 1 Knoblauchzehe |
| 1 EL Olivenöl | 1 Zweig Thymian | Salz, Pfeffer |
| 50 g Parmesan | ca. 100 ml Geflügelfond | |

Für die Zwiebeln:

| | | |
|----------------------------|-----------------|----------------------------|
| 8 kleine frische Zwiebeln | Salz | 200 g frischer Blattspinat |
| 1 Schalotte | 1 Knoblauchzehe | 2 EL Butter |
| 30 g gemahlene Pinienkerne | 50 g Parmesan | 1 Eigelb |
| ca. 100 ml Geflügelfond | | |

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Die Artischocken putzen und die äußeren Blätter entfernen. Ein Drittel der Blüte mit dem Sägemesser abtrennen und das Heu mit einem Löffel herauskratzen. Die Artischockenböden in Form tournieren und in Zitronenwasser legen. Für die Füllung das Weißbrot in Würfel schneiden, Sahne und Eigelb verquirlen und über die Brotwürfel gießen. Schalotte schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 TL Butter die Schalotte glasig andünsten. Basilikum fein schneiden und zusammen mit dem Hackfleisch und den gedünsteten Schalotten zum Weißbrot geben. Die Mischung mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken und in die gut abgetrockneten Artischockenböden füllen. Eine feuerfeste Form ausbuttern und die gefüllten Artischocken hineingeben. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten garen. Die Zucchini der Länge nach teilen und die Kerne entfernen. Die Paprika schälen und in kleine Würfel schneiden. Tomate kurz mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln, die Kerne entfernen und dann in feine Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Knoblauchzehe schälen und andrücken. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Schalotte und Knoblauchzehe anschwitzen, die Paprikawürfel dazugeben und andünsten, dann die Tomaten und Thymian zufügen und kurz dünsten. Dann Knoblauch und Thymian herausnehmen. Die Masse gut mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die halbierten Zucchini füllen. Eine feuerfeste Form ausbuttern und die gefüllten Zucchinihälften in die Form geben, mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und etwas Geflügelfond angießen. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten garen. Die Frühlingszwiebeln halbieren, in Salzwasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken, dann herausnehmen, abtropfen lassen und mit einem Kugelausstecher leicht aushöhlen. Den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. In einer tiefen Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotte und Knoblauch anschwitzen, den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Dann den Spinat ausdrücken und fein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Parmesan fein reiben. Spinat mit Pinienkernen und Parmesan mischen, die Masse etwas abkühlen lassen und das Eigelb untermischen. Die Zwiebeln mit der Masse füllen. Eine feuerfeste Form ausbuttern und die gefüllten Zwiebeln in die Form geben, etwas Geflügelfond angießen. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten garen. Die gefüllten Gemüse anrichten und servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 10. Mai 2010

Geflügel-Hack-Kotelett von der Poularde mit Kohlrabi

Für 2 Personen

| | | |
|-------------------------|----------------------------|---------------------------------|
| 10 g frischer Ingwer | 2 Limetten, unbehandelt | 250 g Poulardenbrust |
| 1 Ei | 3 EL Sauerrahm | Salz, Pfeffer |
| 1 EL Chili-Chicken-Soße | 3 Stiele glatte Petersilie | 50 g Lauch |
| 100 g Weißbrotbrösel | 7 EL Olivenöl | 2 kleine Kohlrabis mit Blättern |
| 10 Kirschtomaten | | |

Ingwer schälen und fein reiben. Von einer Limette etwas Schale abreiben. Dann die Limetten schälen und die Filets herausschneiden. Die Poulardenbrust in kleine Würfel schneiden, Ei, 3 EL Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Chili-Chicken-Soßen, Ingwer und 1 Msp. Limettenschale zugeben, mischen und kalt stellen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Lauch putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Anschließend die Geflügelmischung in einem Cutter zu einer homogenen Masse mixen und auf Eis stellen. Die Petersilie und den Lauch unterheben, würzen. Aus der Masse zwei Frikadellen in Kotelettform (Pojarski) formen. Diese mit Semmelbröseln panieren und in einer Panne mit 5 EL Olivenöl goldgelb braten. Ins Bratfett noch 1 Msp. Limettenschale geben. Kohlrabi schälen und in feine Fächer schneiden. 4 kleine Kohlrabiblätter abspülen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, würzen. Kirschtomaten vierteln und zu den Kohlrabistreifengeben. 1 EL Sauerrahm und 2 EL Wasser hinzufügen und das Gemüse weich dünsten, Kohlrabiblätter untermischen. Das Gemüse auf den Teller anrichten, die Pojarski zugeben und Limonenfilets obenauf geben.

Jörg Sackmann Montag, 02. März 2009

Gehackte Lamm-Schulter im Mangold-Blatt

Für 2 Personen

| | | |
|------------------|-----------------------|--------------|
| 1 Mangold | Salz | 80 g Lauch |
| 2 EL Olivenöl | 1 Brötchen vom Vortag | 100 ml Milch |
| 1 Zweig Rosmarin | 200 g Lammhack | 1 Ei |
| Pfeffer, Muskat | 1 EL Butter | 125 ml Sahne |
| 1 Schalotte | 50 ml Gemüsebrühe | |

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Vom Mangold die einzelnen Blätter lösen und diese gut abwaschen. Die etwas festeren Blattstrünke abschneiden, in feine Streifen schneiden und zur Seite stellen. Die Mangoldblätter in Salzwasser blanchieren, herausnehmen, gut abtropfen lassen bzw. auf einem Küchentuch abtrocknen. 6 große Mangoldblätter zur Seite legen, den Rest fein schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl den Lauch anschwitzen. Das Brötchen in dünne Scheiben schneiden, 80 ml Milch erwärmen und über die Brotscheiben gießen. Rosmarin fein hacken und zum Brot geben. Ebenfalls Hackfleisch, Ei und Lauch zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut vermischen. Zuletzt die gehackten Mangoldblätter untermischen. Auf die großen Mangoldblätter jeweils etwas Hackmasse geben und in das Blatt einwickeln. Die Mangoldwickel in eine mit Butter ausgefettete Auflaufform setzen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Sahne angießen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen, dabei immer mal wieder mit der Sahne übergießen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, die in Streifen geschnittenen Mangoldstrünke zugeben und kurz anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gemüsebrühe und 20 ml Milch angießen und ca. 5 Minuten dünsten. Die Mangoldwickel mit dem Mangoldgemüse anrichten und servieren. Dazu passen gut Stampfkartoffeln oder Kartoffelpüree.

Vincent Klink Donnerstag, 05. Mai 2011

Geröstete Maultaschen

Für 4 Personen

Für den Maultaschenteig:

| | | |
|--------------|--------------------|---------------|
| 200 g Mehl | 3 Eier | 1 TL Olivenöl |
| 1 Prise Salz | Mehl zum Ausrollen | |

Für die Maultaschenfüllung:

| | | |
|-----------------------|--------------------------|--------------|
| 2 Brötchen vom Vortag | 100 ml Milch | 1 Zwiebel |
| 100 g durchw. Speck | 1 Bund glatte Petersilie | 500 g Spinat |
| 2 EL Butterschmalz | 250 g Hackfleisch | 2 Eier |
| Salz und Pfeffer | 1 Prise Muskat | |

zusätzlich:

| | | |
|--------------------|-------------|---------------|
| 4 Eier | 50 ml Milch | Pfeffer, Salz |
| 4 EL Butterschmalz | | |

Für den Teig das Mehl auf ein Brett häufen oder in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Die Eier, Öl und eine Prise Salz zugeben und zu einem Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Füllung die Brötchen in Scheiben schneiden, mit etwas heißer Milch begießen und einweichen (am besten Schüssel mit einem Deckel abdecken). Zwiebel schälen und fein schneiden, Speck fein würfeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Spinat waschen, putzen, blanchieren, abschütten, gut ausdrücken und fein hacken. Zwiebel, Speck und Petersilie in einer Pfanne mit Butterschmalz gut anschwitzen. Dann zu den eingeweichten Brötchen geben. Spinat, Hackfleisch und ein Ei hinzufügen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen und alles gut durchmengen, damit die Farce eine gute Bindung bekommt. Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig sehr dünn ausrollen und in zehn Zentimeter lange Rechtecke schneiden. Auf die Hälfte der Rechtecke Fleischfarce geben, die Ränder mit etwas verquirltem Ei bepinseln und mit einem weiteren Teigstück abdecken. Die Ränder gut andrücken und mit der flachen Hand die Maultaschen platt drücken, dass sich die Füllung gut verteilt. In leicht kochendem Salzwasser die Maultaschen ca. 5 Minuten ziehen lassen. Die Eier mit der Milch verquirlen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Maultaschen (können auch schon am Vortag zubereitet sein) in Scheiben schneiden. In einer Pfanne (ca. 20 cm Durchmesser) je 1 EL Butterschmalz, einige Maultaschenscheiben darin kurz schwenken, und etwas verquirltes Ei darüber gießen und wie ein Omelett stocken lassen. Insgesamt 4 Portionen ausbacken. Dazu passt sehr gut Blattsalat

Vincent Klink Mittwoch, 24. September

Geschichteter Kohl-Topf mit Rinder-Hack

Für 4 Portionen

| | | |
|---------------------------|----------------------------------|---------------------------|
| 6 dicke Scheiben Graubrot | 1 Weißkohl (ca. 1 kg) | 1 Gemüsezwiebel |
| 6 El Öl | 500 g Rinderhack | Salz |
| Pfeffer | 1 Tl edelsüßes Paprikapulver | Zucker |
| 11 Tl Kümmelsaat | 1 Dose geschälte Tomaten (400 g) | 300 g geraspelter Gruyere |
| 300 ml Fleischbrühe | | |

Brot unter dem Backofengrill von beiden Seiten goldgelb rösten.

Vom Weißkohl die äußeren Blätter entfernen. Den Strunk keilförmig herausschneiden. Eine Fleischgabel in den Kohl stecken und den Kohl kopfüber in kochendes Wasser tauchen. Ca. 6 Blätter nach und nach ablösen und 1-3 Min. weitergaren. Auf einem Tuch abtropfen lassen. 500 g vom restlichen Kohl in grobe Stücke schneiden. Zwiebel würfeln.

4 El Öl in einer Pfanne erhitzen. Hack in 2 Portionen darin hellbraun anbraten, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

2 El Öl in der Pfanne erhitzen. Kohl und Zwiebeln darin anbraten, mit Salz, 1 Prise Zucker und Kümmel kräftig würzen. Tomaten abgießen, zum Kohl geben, grob zerstoßen, 5 Min. bei mittlerer Hitze schmoren. Hack untermischen.

Von den Kohlblättern die dicken Blattrippen herausschneiden. Einen geölten Topf (ca. 20 cm Ø) mit 4-5 Blättern auslegen, 1/3 der Hackmischung in den Topf geben, mit 3 grob zerzupften Brotscheiben belegen und mit 1/3 des Käses bestreuen. Die übrigen Zutaten ebenso einschichten, dabei mit Käse enden. Brühe zugießen und alles mit den übrigen Kohlblättern bedecken. Zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze 30 Min. garen. Anschließend kurz ruhen lassen und auf eine Platte stürzen.

Tipp: Den Kohltopf im Ofen garen. Dafür, wie beschrieben, den Kohltopf einschichten und auf dem Herd einmal aufkochen. Dann im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der unteren Schiene 30 Min. garen.

Tim Mälzer am 22. 01. 2011

Geschmorte Mangold-Päckchen mit Hackfleisch

Für 4 Portionen

| | | |
|-----------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| 16 Mangoldblätter | Salz | 150 g Zwiebeln |
| 2 Knoblauchzehen | 4 El Olivenöl | 1 Dose geschälte Tomaten |
| 100 ml Weißwein | 200 ml Geflügelbrühe | Pfeffer |
| Zucker | 6 Stiele Petersilie | 75 g milde schwarze Oliven |
| 400 g gemischtes Hack | 4 El griechischer Sahnejoghurt (10 %) | ½ Tl Zimtpulver |
| 125 g Basmatireis | Olivenöl und Minze | |

Mangoldstiele keilförmig aus den Blättern schneiden. Blätter waschen und abtropfen lassen, Stiele anderweitig verwenden. Die Blätter in kochendem Salzwasser 2 Min. blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Die Blätter mit einem Küchentuch trocken tupfen. Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einem ofenfesten Topf mit Deckel erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Tomaten zugeben, mit dem Kochlöffel grob zerstoßen. Weißwein und Brühe zugeben, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze aufkochen. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Oliven grob hacken. Hack mit Joghurt, Oliven und Petersilie vermengen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen. Den ungegarten Reis untermischen. Auf einem Küchentuch jeweils 2 Mangoldblätter überlappend aufeinanderlegen. Die Hackmasse in 8 Portionen teilen. Je 1 Portion Hackmasse auf dem unteren Drittel der Mangoldblätter verteilen. Die Längsseiten der Mangoldblätter über die Füllung klappen. Die Mangoldblätter vom unteren gefüllten Drittel her aufrollen. Die Mangoldpäckchen nebeneinander in den Topf geben, zugedeckt im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene 30–40 Min. garen. Die Mangoldpäckchen mit der Sauce anrichten, mit etwas Olivenöl beträufelt und mit Minze verziert servieren.

Tim Mälzer am 31. 03. 2012

Häppchen mit Hackfleisch

Für 4 Personen

Für die Tatar-Taler:

| | | |
|-----------------------|--------------------------|------------------------|
| 1/2 Bund Schnittlauch | 200 g Rinderhack (Tatar) | 1 TL Kapern |
| 1 EL Worcester-Soße | 1 EL Olivenöl | 1 TL Salz |
| Pfeffer | 2 Scheiben Vollkornbrot | 2 Wachteleier, gekocht |

Für die Hackbällchenspieße:

| | | |
|----------------|-----------------------|----------------------|
| 1 rote Zwiebel | 1 kleine rote Paprika | 1 Kartoffel, gekocht |
| 200 g Lammhack | 1 Ei | Salz |
| Pfeffer | 3 EL Pflanzenöl | |

Für die Hackfleischröllchen:

| | | |
|------------------------|------------|------------------|
| 2 Scheiben Toast | 3 Datteln | 6 Walnusshälften |
| 200 g Kalbshack | 2 Eier | Salz |
| Pfeffer | 100 g Mehl | ca.100 ml Milch |
| ca. 3 EL Butterschmalz | | |

Für die Tatar-Taler, den Schnittlauch fein hacken. Ein Esslöffel Schnittlauchröllchen beiseite stellen. Das Rinderhack mit dem restlichen Schnittlauch und den Kapern vermischen. Mit Worcester-Soße, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Vollkornbrot die Rinde abschneiden und die Scheiben in Quadrate schneiden. Das Tatar darauf setzen. Gekochte Wachteleier halbieren und die Tatar-Taler mit Ei und Schnittlauchröllchen garnieren. Für die Hackbällchenspieße Zwiebel schälen und fein hacken. Paprika halbieren, die Kerne ausstreichen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die gekochte Kartoffel schälen, durch eine Presse drücken. Alle Zutaten mit dem Hackfleisch und einem Ei vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse kleine Bällchen formen und auf Holzspieße stecken. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hackbällchenspieße darin braten. Für die Hackfleischröllchen den Toast fein reiben, die Datteln und Walnüsse hacken. Mit dem Kalbshack und 1 Ei vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus 1 Ei, Mehl, Milch und einer Prise Salz einen Pfannkuchenteig herstellen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und dünne Pfannkuchen ausbacken. Das Hackfleisch auf die Pfannkuchen geben und einrollen. Die Rollen zuerst in hitzestabile Frischhaltefolie und dann in Alufolie einwickeln und in einem Topf mit heißem, aber nicht kochendem Wasser 10 Minuten pochieren. Herausnehmen, auswickeln und in Scheiben schneiden.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 03. März 2009

Hack-Calzone

Für 4–6 Personen

| | | |
|------------|------------------------------|-----------------------|
| 500 g Mehl | 1 Würfel frische Hefe (42 g) | Zucker |
| 1 Tl Salz | 3–4 El Olivenöl | 150 g milder Gouda |
| 2 Tomaten | 1 Kugel Mozzarella (125 g) | 1/2 Portion Hackmasse |

Mehl, Hefe, 1 Prise Zucker, Salz, Olivenöl und 300 ml lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Mit den Händen kurz durchkneten, dann zugedeckt an einem warmen Ort (z. B. im Ofen bei 40 Grad) ca. 40 Minuten auf das doppelte Volumen gehen lassen. Gouda klein würfeln. Tomaten putzen und in Scheiben schneiden. Mozzarella in Scheiben schneiden. Teig mit etwas Mehl auf einem Stück Backpapier rund ausrollen (ca. 30 cm ø). Hackmasse auf der Hälfte des Teigfladens verteilen, dabei einen 4 cm breiten Rand frei lassen. Die Tomaten auf die Hackmasse legen, den Gouda darum verteilen, den Mozzarella auf die Tomaten geben. Mithilfe des Backpapiers die zweite Teighälfte überklappen und den Rand gut festdrücken. Die Oberfläche der Calzone mit einem Messer dreimal einstechen. Calzone mit dem Backpapier auf ein Backblech ziehen und im heißen Ofen bei 220 Grad auf der unteren Schiene ca. 30 Minuten backen (Umluft nicht empfehlenswert).

Tim Mälzer am 27. 02. 2010

Hackbraten

Für 4 Personen:

| | | |
|-------------------------|-------------------|-------------------|
| 2 Schalotten | 3 Zweige Thymian | 1 Ei |
| 3 EL Dijonsenf | 1 Brötchen | 2 Karotten |
| 10 Babykarotten | 600 g Hackfleisch | 2 Bund Petersilie |
| 1 EL Mehl | 2 EL Olivenöl | 200 ml Rotwein |
| 200 g Erbsen | 1 Prise Zucker | 1,2 kg Kartoffeln |
| 100 ml Sahne | 200 ml Milch | 200 g Butter |
| 250 g Gruyere, gerieben | 0,2 l Erdnussöl | Salz |
| Muskatnuss | Pfeffer | |

Schalotten und Thymian fein hacken und in 100 Gramm Butter circa fünf Minuten dünsten, danach auskühlen lassen.

Das Brötchen würfeln und zusammen mit dem Ei und dem Senf gut vermengen.

Beide Karotten würfeln und zusammen mit dem Fleisch, Mehl, einem Bund gehackter Petersilie und Schalotten mit der Ei-Masse gut verkneten und mit einer Prise Salz und Pfeffer abrunden. Anschließend die Masse zu einem Laib formen.

Den Laib in Olivenöl rundum gut anbraten, mit Wein ablöschen und zugedeckt circa 45 Minuten bei kleiner Hitze in einer Bratform schmoren. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser weich kochen. Danach abgießen und ausdämpfen lassen. Die Babymöhrrchen in Butter andünsten, mit drei Esslöffeln Wasser vier Minuten zugedeckt garen. Erbsen und einen Esslöffel Butter dazugeben, mit einer Prise Salz und Zucker abschmecken. Den Hackbraten aus der Bratform nehmen, unter Alufolie zehn Minuten ruhen lassen. Die Bratensauce auf die Hälfte einkochen, Sahne dazugeben, aufkochen, und je nach Geschmack Salz und Pfeffer dazu. Die Milch und einen Esslöffel Butter erhitzen, nach und nach zu den Kartoffeln geben und diese dabei fein zerstampfen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken und den geriebenen Gruyere (vollfetter Hartkäse aus Rohmilch) unterheben. Das Erdnussöl auf 160°C erhitzen und einen Bund Petersilie frittieren. Auf dem Küchentrepp abtropfen lassen. Abschließend den Hackbraten in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse und Kartoffelpüree servieren. Als Dekoration mit frittierter Petersilie garnieren.

NN

Hackepeter-Brötchen mit Petersilie

Für 4 Personen

| | | |
|--------------------------|------------|------------------|
| 400 g Mett | 8 Brötchen | 2 Gemüsezwiebeln |
| 1 Bund Petersilie, glatt | 1 Ei | Salz, Pfeffer |

Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Zu der abgeschmeckten Hackmasse das Eigelb zugeben und mit einer Gabel unterheben.

Die Zwiebeln schälen, in sehr feine Würfel schneiden und auf einen flachen Teller geben.

Die Brötchen halbieren. Auf die Brötchenhälften das Hackfleisch verteilen und danach die Brötchenhälften mit dem Hackfleisch in die geschnittenen Zwiebeln drücken.

Mit einem Messerrücken ein Muster in das Hack pressen und mit Petersilie garnieren.

Tim Mälzer am 12. Dezember 2008

Hackfleisch-Auflauf

Für 2 Personen

| | | |
|--------------------------|------------------------------|--------------------------|
| 500 g Kartoffeln, mehlig | Salz | 4 Zwiebeln |
| 1 Stange Lauch | 50 g geräucherter Bauchspeck | 1 Bund glatte Petersilie |
| 70 g Butter | 300 g Hackfleisch | 2 Eier |
| 1 EL Majoran, gerebelt | Pfeffer, Muskat | 80 ml Milch |

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3 vorheizen). Die Kartoffeln schälen, vierteln und in reichlich Salzwasser gut weich kochen. Zwiebeln schälen und fein schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Speck fein würfeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. 2 fein geschnittene Zwiebeln mit Speck und Lauch in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Dann in eine Schüssel umfüllen und kurz abkühlen lassen. Hackfleisch, Eier, Majoran und Petersilie zugeben und gut vermischen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Diese Masse in einer Pfanne mit 2 EL Butter unter ständigem Rühren anbraten, so dass die Masse nicht mehr roh ist. Dann eine halbe Tasse Wasser untermischen, dass eine cremige Konsistenz erreicht wird. Mit Pfeffer und Salz würzen. 30 g Butter in einen Topf geben und hellbraun schmelzen. Die Milch separat auf den Herd stellen und zum Kochen bringen. Die Kartoffeln abschütten, den Topf mit den abgeschütteten Kartoffeln wieder auf den Herd stellen. Den Topf gut durchschütteln, dass möglichst viel Wasser verdampfen kann. Dann die Kartoffeln durch eine Presse drücken, die heiße Milch nach und nach dazu geben und mit dem Schneebesen alles vermischen. Die braune Butter unterarbeiten und mit Muskat und Salz das Püree würzen. Eine Auflaufform ausfetten und abwechselnd Püree und Hackfleisch einschichten. Die restlichen Zwiebeln mit 1 EL Butter anschwitzen und auf die letzte Schicht Hackfleisch die Zwiebeln verteilen. Das Ganze im Ofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten fertig garen.

Vincent Klink Mittwoch, 17. März 2010

Hackfleisch-Minikohlrabi mit Manchego

Für 4 Personen

| | | |
|-------------------------------|------------------------------|---------------------|
| 12 Minikohlrabi | 1 Schalotte | 4 EL Butter |
| 3 Scheiben Toastbrot | 2 Zweige Thymian | 1 Zweig Rosmarin |
| 60 g gekochter Schinken, dünn | 250 g gemischtes Hackfleisch | 1 Ei |
| Pfeffer, Salz | 150 ml Geflügelbrühe | 100 g Manchego Käse |

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Kohlrabi schälen, gleichmäßig aushöhlen und die Hälfte der ausgehöhlten Kohlrabistücke fein hacken. Die Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter zusammen mit den gehackten Kohlrabistücken glasig anschwitzen. Das Toastbrot entrinden, dann in feine kleine Würfel schneiden und diese in einer Pfanne mit 2 EL Butter goldgelb ausbacken. Thymian und Rosmarin abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Schinken fein würfeln. Das Hackfleisch mit angeschwitzter Kohlrabi-Schalotte, Toastbrotwürfeln, Schinken, Thymian, Rosmarin und Schinken in eine Schüssel geben und mit dem Ei vermengen. Mit Pfeffer und etwas Salz abschmecken und die Masse in die Kohlrabis füllen. Eine Auflaufform mit 1 EL Butter ausfetten, die Kohlrabi einsetzen, Geflügelfond angießen. Den Käse fein reiben und über die gefüllten Kohlrabi streuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten garen. Pro Person 3 Kohlrabi anrichten, mit dem Fond aus der Form beträufeln und servieren. Dazu passt sehr gut Polenta.

Karlheinz Hauser Montag, 09. Mai 2011

Hackfleisch-Muschel-Nudeln

Für 4 Personen

| | | |
|--------------------------|------------------------|---------------------|
| 20 g Butter | 20 g Mehl | 4 El Pernod |
| 500 ml Milch | Salz | Pfeffer |
| Muskatnuss | 12 große Muschelnudeln | 1 Scheibe Toastbrot |
| 1–2 El Fenchelsaat | 250 g gemischtes Hack | 1 Tl Chiliflocken |
| 40 g geriebener Parmesan | 1 Ei (Kl. M) | 2 El Olivenöl |
| 125 g Mozzarella | | |

Für die Béchamelsoße Butter in einem Topf schmelzen. Mehl zugeben und unter Rühren 5 bis 6 Minuten farblos andünsten. Mit Pernod ablöschen, die Hälfte der Milch zugießen und unter ständigem Rühren aufkochen. Die restliche Milch zugießen, erneut unter Rühren aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Soße 20 bis 30 Minuten bei milder Hitze einkochen lassen. Dabei ab und zu umrühren. Inzwischen Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. In einem Sieb abgießen und etwas abkühlen lassen. Für die Hackmasse Toastbrot entrinden und in kleine Stücke zupfen. Fenchelsaat im Mörser grob zerstoßen. Hack, Toastbrot, Fenchelsaat, Chiliflocken, Parmesan und Ei mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eine Auflaufform mit 2 El Olivenöl ausreiben. Die Hackmasse in die Nudeln füllen und nebeneinander in die Auflaufform setzen. Die Béchamelsoße zugeben und mit Mozzarella belegen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene 25 bis 30 Minuten goldbraun überbacken. Mit dem gebratenen Fenchel anrichten.

Tim Mälzer am 24. 04. 2010

Hackfleisch-Pfannkuchen auf Senf-Soße

Für 4 Personen

Für die gefüllten Pfannkuchen:

| | | |
|-------------------|----------------------------|-----------------------------|
| 1 kleine Zwiebel | 60 g Karotte | 60 g Sellerie |
| 1 Knoblauchzehe | 30 g gerauchter Bauchspeck | 4 Tomaten |
| 6 EL Olivenöl | 250 g Hackfleisch | 1 EL Tomatenmark |
| 1 Prise Zucker | 100 ml Rotwein | 200 ml Tomatensaft |
| 1 Lorbeerblatt | Salz, Pfeffer | 2 Stängel glatte Petersilie |
| 2 Stängel Oregano | 3 EL Butter | 140 g Mehl |
| 3 Eier | 200 ml Milch | 60 g Kastenweißbrot |

Für die Sauce:

| | | |
|------------------------|---------------------------|-------------------------|
| 1 Schalotte | 1 EL Butter | 150 ml Weißwein |
| 80 ml trockener Wermut | 200 ml Geflügelfond | 80 ml Sahne |
| 1/2 Bund Schnittlauch | 2 EL grober scharfer Senf | 1 Spritzer Zitronensaft |
| Salz, Pfeffer | | |

Für die gefüllten Pfannkuchen:

Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Speck in feine Würfel schneiden. Tomaten am Stielansatz einritzen, in kochendem Wasser kurz blanchieren, dann die Haut abziehen, vierteln und die Kerne austreichen, das Fruchtfleisch fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl den Speck knusprig anbraten und wieder herausnehmen. Dann das Hackfleisch in den Topf mit 1 EL Olivenöl krümelig braun anbraten und herausnehmen. Anschließend in dem Topf mit 1 EL Olivenöl Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Sellerie anschwitzen. Tomatenmark zugeben und kurz anbraten, mit 1 Prise Zucker würzen. Den Speck und das Hackfleisch wieder zugeben, mit Rotwein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen. Dann Tomatenwürfel, Tomatensaft und das Lorbeerblatt zugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und im offenen Topf ca. 1 Stunde köcheln lassen. Petersilie und Oregano abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Kräuter unter die Hackfleischmasse mischen, abschmecken und auskühlen lassen. 3 EL Butter in einem Topf schmelzen und bräunen. 120 g Mehl und 2 Eier mit einer Prise Salz verrühren, die Milch untermischen und zu einem glatten Teig verrühren, zuletzt die braune Butter untermischen. In einer Pfanne mit Olivenöl aus dem Teig nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Das Brot in feine Brösel reiben oder cuttern.

Für die Sauce:

Die Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und um mehr als die Hälfte einkochen lassen. Dann Geflügelfond zugeben, diesen etwas einkochen, Sahne zugeben und diese wiederum etwas einkochen lassen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Unter die Sauce den Senf mischen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Pürierstab aufmixen und zuletzt den Schnittlauch unterheben. Die etwas ausgekühlte Hackfleischmasse dünn auf den Pfannkuchen verstreichen und dann fest aufrollen. Die Pfannkuchenrouladen in restlichem Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Brotbröseln panieren. In einer Pfanne mit Sonnenblumenöl knusprig ausbacken. Die Pfannkuchen schräg aufschneiden, Sauce auf die Teller geben und die Pfannkuchen darauf setzen. Dazu passt sehr gut ein Blattsalat.

Jörg Sackmann 28. Februar 2012

Hackfleisch-Strudel mit Kräuter-Joghurt

Für 4 Personen

Für den Strudelteig:

250 g Weizenmehl Type 550 25 ml Speiseöl 1 Ei
2 g Salz 100 ml eiskaltes Wasser

Für die Strudelfüllung:

2 Zwiebeln 1 Stange Lauch 50 g geräucherter Bauchspeck
1 Bund glatte Petersilie 1 EL Butter 500 g gemischtes Hackfleisch
3 Eier 1 EL Majoran, gerebelt Salz, Pfeffer

Für den Kräuterjoghurt:

1 Bund frische Kräuter 300 g Naturjoghurt 150 g Magerquark
Salz, Pfeffer

Für den Strudelteig Mehl, Speiseöl, Ei, Salz und das eiskalte Wasser in die Rührschüssel geben und mit dem Knethacken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. (Vorsicht der Teig darf nicht zu warm werden!) Den glatten Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3 vorheizen). Für die Strudelfüllung Zwiebeln schälen und fein schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Speck fein würfeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebeln mit Speck und Lauch in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Dann in eine Schüssel umfüllen und kurz abkühlen lassen. Hackfleisch, 2 Eier, Majoran und Petersilie zugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Strudelteig ausrollen dann auf ein großes Küchentuch legen und vorsichtig aus der Mitte heraus möglichst dünn ausziehen. Die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen und die Hackfleischmasse aufstreichen, dabei ringsherum 2 cm frei lassen. Den Teig mit Hilfe des Tuches einrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und dünn mit flüssiger Butter bestreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten goldbraun backen. Für den Kräuterjoghurt Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Joghurt mit Quark vermischen, die gehackten Kräuter darunter geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Strudel aufschneiden und anrichten. Den Kräuterjoghurt als Dip dazu reichen. Dazu passt Karotten- oder auch Grüner Salat.

Vincent Klink 22. März 2012

Hackmasse für Fleisch-Bällchen und Calzone

Für 8-10 Personen

2 Zwiebeln 1 kg gemischtes Hack 2 El getrockneter Majoran
2 Tl edelsüßes Paprikapulver 10-12 El Semmelbrösel 2 Eier (Kl. M)
Salz

Zwiebeln fein würfeln. Mit den übrigen Zutaten in einer Schüssel kräftig mischen.

Tim Mälzer am 27. 02. 2010

Hamburger mit Rinder-Hack

Für 2 Personen:

| | | |
|------------------|---------------------|------------------------|
| 200 g Rinderhack | 2 Milchbrötchen | 1 rote Zwiebel |
| 1 Gemüsezwiebel | 1 Gurke | 1 Tomate |
| 4 Scheiben Bacon | 2 Scheiben Gouda | 2 Blätter Eisbergsalat |
| Ketchup | Sauce für Hamburger | Tabasco |
| Salz und Pfeffer | Sherry | Paprikapulver |

Möglichst gutes Rindfleisch kaufen und Hackfleisch selbst herstellen bzw. sich vom Fleischer durchdrehen lassen.

Die Gemüsezwiebel in feine Würfel schneiden und mit dem Hackfleisch verkneten.

Anschließend nach eigenem Ermessen mit Salz, Pfeffer, Paprika, etc. kräftig würzen.

Die roten Zwiebeln in feine Würfel hacken, Tomate und Gurke schneiden,

Salat waschen und trocknen,

Käse und Bacon herauslegen.

Das gewürzte Hackfleisch in zwei flache Pattys formen und mit Mehl auf beiden Seiten bestäuben. Da die Pattys einlaufen, sollten sie einen wesentlich größeren Durchmesser als die Brötchen haben. Eine beschichtete Pfanne ohne Fett auf mittlerer Stufe heiß werden lassen und die geschnittenen Brötchen dort mit den Innenseiten hineinlegen und tosten bis die Unterseiten etwas braun sind. Die Brötchen nur zum Warmhalten bei 60°C in den Backofen geben. Die Butter in die Pfanne geben und die roten Zwiebeln bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Eine Prise Zucker und Salz dazugeben und mit einem Schuss Sherry ablöschen. Die geschmorten Zwiebeln in den Backofen geben und warmhalten. Die Pattys bei hoher Hitze in der Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl braten; falls vorhanden, einen starken Kontaktgrill verwenden.

Den Bacon anbraten. Sind die Pattys gar, den Käse drauflegen und ein paar Sekunden anschmelzen lassen. Zu diesem Zeitpunkt sollte man das Brötchen mit allem belegt haben was unter das Fleisch kommt. Der Aufbau dieses Burgers lautet von unten nach oben:

Brötchen-Unterteil, Schmorzwiebeln, Gurke, Ketchup, Patty, Käse, Bacon, Salat, Tomate, Hamburgersoße, Brötchen-Oberteil.

Abschließend ein paar Tropfen Tabasco auf den Burger geben.

NN

Herzhafte Schlutz-Krapfen mit Hackfleisch und Käse-Soße

Für 2 Personen

Für die Schlutzkrapfen:

| | | |
|-------------------|------------------|-------------------|
| 100 g Weizenmehl | 100 g Roggenmehl | 1 Ei |
| 1 TL Olivenöl | ca. 40 ml Wasser | Salz |
| 1 Zwiebel | 1 Peperoni | 100 g Blattspinat |
| 2 EL Butter | Pfeffer | 1 Prise Muskat |
| 150 g Hackfleisch | Mehl | |

Für die Soße:

| | | |
|----------------|--------------|--------------------------|
| 70 g Bergkäse | 2 Schalotten | 2 EL Butter |
| 2 EL Mehl | 300 ml Milch | 1 TL Bio-Gemüsebrühe |
| 1 Prise Muskat | Pfeffer | 1/2 Zitrone, unbehandelt |

Die beiden Mehlsorten mit dem Ei, Olivenöl, ca. 40 ml Wasser und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig zu trocken ist, noch etwas Wasser zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt ca. 30 Minuten ruhen lassen. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Peperoni halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. Den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Hälfte der Zwiebeln anschwitzen, Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Aus der Pfanne nehmen, kurz abkühlen lassen, gut ausdrücken und fein hacken. Die restliche Zwiebel in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, das Hackfleisch und die Peperoni zugeben und kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Hackfleisch mit Spinat mischen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn auswellen und Kreise von ca. 8 cm Durchmesser ausstechen. Auf die Kreise je 1 EL Hackfleisch-Spinatmasse geben, zusammenklappen und gut festdrücken. Die Schlutzkrapfen in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Für die Soße den Käse fein reiben. Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 2 EL Butter die Schalotten anschwitzen. Mit Mehl bestäuben. Dann unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen die Milch langsam zugeben. Die Soße kurz köcheln lassen und mit Gemüsebrühepulver würzen. Den Topf vom Herd ziehen, den Käse zugeben und in der warmen Soße schmelzen lassen. Mit Muskat, Pfeffer und einer Prise frisch geriebener Zitronenschale abschmecken. Schlutzkrapfen mit der Soße vermischen und anrichten. Mit frisch geschnittenem Schnittlauch bestreut servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 04. Februar 2010

Köfte

Für 4 Personen

| | | |
|--------------------------|-----------------------|-------------------------|
| 1 Bund glatte Petersilie | 2 Zwiebeln | 2 Knoblauchzehen |
| 1 rote Chilischote | 350 g Lammhackfleisch | 350 g Rinderhackfleisch |
| 2 Eier | 70 g Bulgur | Salz, Pfeffer |
| Kreuzkümmel | 1-2 Fladenbrote | |

Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und mit der Messerspitze fein reiben. Chili halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. Hackfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Petersilie, Eiern und Bulgur in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen und alles gut verkneten. Die Masse mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. (Dabei bindet Bulgur die Masse) Anschließend die Masse nochmals abschmecken. Dann kleine Frikadellen aus der Masse abdrehen und diese in einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten braten. Die Köfte mit frischem Fladenbrot servieren. Dazu passt Tomatensalat.

Karlheinz Hauser 23. April 2012

Königsberger Klopse in Kapern-Soße

Für 4 Personen

Für die Klopse:

| | | |
|--------------------------|------------------------|---------------------------|
| 200 ml Milch | 4 Scheiben Toastbrot | 3 Sardellenfilets (in Öl) |
| 2 Zwiebeln | 750 g Kalbshackfleisch | 3 Eier |
| 2 EL gehackte Petersilie | Salz, Pfeffer | 1 l Fleischbrühe |
| 1 Lorbeerblatt | 3 Gewürznelken | 4 schwarze Pfefferkörner |

Für die Sauce:

| | | |
|-------------|-------------------|---------------|
| 60 g Butter | 3 EL Mehl | 120 g Sahne |
| 5 EL Kapern | 3 EL Zitronensaft | Salz, Pfeffer |

Für die Klopse:

Die Milch in einem Topf erhitzen. Das Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden und in der heißen Milch einweichen. Die Sardellenfilets trocken tupfen und klein schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Das Toastbrot ausdrücken und mit den Sardellen und den Zwiebelwürfeln unter das Hackfleisch mischen. Die Eier und die Petersilie hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen 8 Klopse formen. Die Brühe mit dem Lorbeerblatt, den Gewürznelken und den Pfefferkörnern aufkochen. Die Klopse darin bei schwacher Hitze 15 Minuten gar ziehen lassen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in einer Schüssel warm stellen. Die Kochbrühe durch ein Sieb passieren.

Für die Sauce:

Die Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Nach und nach etwa 3/4 l der Kochbrühe mit dem Schneebesen unterrühren. Die Sauce einige Minuten köcheln lassen. Die Sahne unterrühren und die Kapern hinzufügen. Die Sauce mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die Klopse in die Sauce geben und einige Minuten ziehen lassen. Mit Salzkartoffeln servieren.

Cornelia Poletto 28. November 2011

Königsberger Klopse mit Rote Bete, Orangen-Marmelade

Für vier Personen

Königsberger Klopse:

| | | |
|------------------------|---------------------------|--------------------|
| 2 Zwiebeln | 2 – 3 Sardellenfilets | 1 EL Petersilie |
| 1 Zitrone, unbehandelt | 1 Brötchen, vom Vortag | 100 ml Milch |
| 500 g Kalbshackfleisch | 3 Eier | 1 Lorbeerblatt |
| 2 Gewürznelken | 750 ml Geflügelbrühe | 50 g Butter |
| 30 g Mehl | 100 ml Weißwein, trocken | 100 ml Schlagsahne |
| 4 EL Kapern | Pflanzenöl, Worcestersoße | Pfeffer, Salz |

Kartoffelpüree:

| | | |
|---------------------|-------------|--------------|
| 400 g Kartoffeln | 50 g Butter | 100 ml Milch |
| Crème-fraîche, Salz | | |

Rote Bete:

| | | |
|-------------------------------------|-----------------------|-------------------|
| 3 – 4 Knollen Rote Bete, vorgegart | 100 ml Rote-Bete-Saft | 1 EL Rotweinessig |
| 2 – 3 EL Orangenmarmelade, englisch | 3 Zweige Dill | 3 Zweige Estragon |
| Pfeffer, Stärke, Salz | | |

Königsberger Klopse:

Eine Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Sardellenfilets und die Petersilie hacken. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Das Brötchen in der Milch quellen lassen, ausdrücken und zum Hackfleisch geben. Mit den Zwiebelwürfeln und einem Ei verkneten. Mit Sardellen, Petersilie, Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken. Die zweite Zwiebel schälen, halbieren, mit einem halbierten Lorbeerblatt und Nelken spicken, in die heiße Brühe geben und leise köcheln lassen. Den Fleischteig zu kleinen Klößchen formen, diese in die Brühe einlegen und bei kleiner Hitze in etwa 15 Minuten gar ziehen lassen. Klößchen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und warm stellen. Die Brühe durchseihen. Die Butter in einem Topf aufschäumen lassen, das Mehl darin unter Rühren anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, dabei mit dem Schneebesen ständig rühren. Unter weiterem Rühren die Brühe angießen und die Soße einmal kräftig aufkochen lassen. Dann bei kleiner Hitze zehn Minuten leise köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Worcestershiresoße pikant abschmecken. Den Topf vom Herd nehmen. Zwei Eigelbe mit der Sahne verquirlen und in die Soße rühren.

Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen, in kaltem Salzwasser aufsetzen und gar kochen. In der Zwischenzeit die Butter bräunen und mit der Milch vorsichtig ablöschen. Leicht salzen. Die Kartoffeln durch eine Presse in eine Schüssel drücken und die heiße Milch zugeben. Alles glatt rühren, eventuell noch einen Esslöffel Crème fraîche untermengen. Die Kapern bei mäßiger Hitze in Pflanzenöl knusprig ausbacken, abtropfen, leicht salzen und unter das Kartoffelpüree geben.

Rote Bete:

Die rote Bete würfeln im Rote Bete Saft erhitzen. Mit Essig, Salz, Pfeffer sowie der Orangenmarmelade abschmecken. Den Fond eventuell mit etwas angerührter Stärke binden und Dill, sowie die Estragonblätter feingehackt untermengen. Die Soße erneut auf den Herd stellen und die Klößchen darin noch mal erwärmen, aber nicht kochen lassen, sonst gerinnt die Soße. Klößchen mit Soße, Kartoffelpüree und Roter Bete anrichten.

Tipp:

Das Kartoffelpüree kann noch durch geröstete Kapern abgerundet werden.

Kolja Kleeberg am 02. März 2012

Königsberger Klopse vom Kalb

Für 2 Personen

| | | |
|-----------------------|----------------------|-------------------|
| 300 g neue Kartoffeln | 1 Zwiebel | 2 Sardellen |
| 2 EL Kapern | 2 Scheiben Toastbrot | 1 Ei |
| 300 g Kalbshack | Salz | 250 ml Kalbsbrühe |
| 1 Lorbeerblatt | 2 Pimentkörner | 300 g Blumenkohl |
| 1 TL Stärke | 20 ml Sahne | 50 g Butter |

Die Kartoffeln putzen, waschen und mit Schale in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Die Zwiebel schälen und mit den Sardellen und 1/3 der Kapern fein hacken. Das Toastbrot reiben, mit den feingehackten Zutaten, Ei und Hackfleisch mischen und mit Salz abschmecken. Aus der Masse Klöße von ca. 4 cm Durchmesser formen. Die Kalbsbrühe in einen Topf geben, erhitzen und die Klöße circa 10 Minuten in der köchelnden Brühe mit Lorbeerblatt und angedrückten Pimentkörnern gar ziehen lassen. Vom Blumenkohl die Röschen runterschneiden und diese circa 5 Minuten im kochenden Salzwasser garen. Die Klöße herausnehmen, warm stellen und die Brühe mit angerührter Stärke binden. Sahne und Butter unterrühren, die restlichen Kapern zugeben und die Soße mit Salz und Kapernflüssigkeit abschmecken. Königsberger Klopse mit der Soße, Blumenkohl und den Kartoffeln anrichten.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 22. April 2008

Königsberger Klopse vom Kalb

Für 2 Personen

| | | |
|----------------------------------|--------------------|------------------------|
| 100 g Toastbrot (ohne Rinde) | 50 ml Milch | 2 Schalotten |
| 4 Stiele glatte Petersilie | 2 Sardellenfilets | 2 TL Butter |
| 300 g Kalbshack | 1 Ei | Salz, Pfeffer |
| 1 Prise Muskat | 1 Zwiebel | 1 Lorbeerblatt |
| 2 Gewürznelken | 1 TL Zucker | 100 ml Weißwein |
| 250 ml Kalbsfond | 1 TL scharfer Senf | 1 EL Kapern |
| 1 Msp. abgeriebene Zitroneschale | 1 TL Mehlbutterm | 50 g geschlagene Sahne |

Brot würfeln und mit Milch einweichen. Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Sardellenfilets fein hacken. Eine Schalotte in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen. Hackfleisch mit angeschwitzter Schalotte, Ei, Sardellen, Petersilie und dem eingeweichten Brot in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut miteinander vermischen. Aus der Masse Klopse formen. Salzwasser aufkochen, die Zwiebel schälen und mit einem Lorbeerblatt und Gewürznelken spicken, ins Wasser geben. Im siedenden Wasser die Klopse ca. 15 Minuten ziehen lassen. Für die Soße die restliche Schalotte in einem Topf mit 1 TL Butter anschwitzen, mit Zucker bestäuben und karamellisieren, mit Wein und Kalbsfond auffüllen und diesen um die Hälfte einkochen. Senf, Kapern und Zitronenabrieb dazugeben, die Soße mit Mehlbutterm binden und abschmecken. Die Soße sollte sehr dick sein. Mit dem Pürierstab luftig aufschlagen und die geschlagene Sahne unterziehen. Klopse anrichten und mit der Soße übergießen. Dazu passen sehr gut Salzkartoffeln.

Vincent Klink Mittwoch, 04. März 2009

Königsberger Klopse

Für 2 Personen

| | | |
|----------------------------|-----------------------------|------------------------|
| 100 g Toastbrot ohne Rinde | 50 ml Milch | 2 Schalotten |
| 1/2 Bund glatte Petersilie | 1 Sardellenfilet, eingelegt | 2 TL Butter |
| 300 g Kalbshackfleisch | 1 Ei | Salz, Pfeffer |
| 1 Prise Muskat | 1 Zwiebel | 1 Lorbeerblatt |
| 2 Gewürznelken | 1 TL Zucker | 100 ml Weißwein |
| 250 ml Kalbsfond | 1 TL scharfer Senf | 1 EL Kapern |
| 1 Msp. Zitronen-Schale | 1 TL Mehlbutter | 50 g geschlagene Sahne |

Brot würfeln und mit Milch einweichen. Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Sardellenfilet fein hacken. Eine Schalotte in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen. Hackfleisch mit angeschwitzter Schalotte, Ei, Sardelle, Petersilie und dem eingeweichten Brot in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut miteinander vermischen. Aus der Masse Klopse formen. Salzwasser aufkochen, die Zwiebel schälen und mit einem Lorbeerblatt und Gewürznelken spicken, ins Wasser geben. Im siedenden Wasser die Klopse ca. 15 Minuten ziehen lassen. Für die Sauce die restliche Schalotte in einem Topf mit 1 TL Butter anschwitzen, mit Zucker bestäuben und karamellisieren, mit Wein und Kalbsfond auffüllen und diesen um die Hälfte einkochen. Senf, Kapern und Zitronenabrieb dazugeben, die Sauce mit Mehlbutter binden und abschmecken. Die Sauce sollte sehr dick sein. Mit dem Pürierstab luftig aufschlagen und die geschlagene Sahne unterziehen. Klopse anrichten und mit der Sauce übergießen. Dazu passen sehr gut Salzkartoffeln.

Vincent Klink 04. Oktober 2012

Kalb-Frikadellen mit Bohnen-Salat

Für 4 Personen

| | | |
|------------------------|---------------------------------|---------------------|
| 50 g weiße Bohnenkerne | 300 ml Gemüsebrühe | 1 kg grüne Bohnen |
| Salz | 400 g frische grüne Bohnenkerne | 2 Lauchzwiebeln |
| 100 g Kirschtomaten | 1 Zitrone | 2 Scheiben Weißbrot |
| 2 Schalotten | 3 Stiele Bohnenkraut | 250 g Kalbshack |
| 1 Ei | Pfeffer | 2 EL Butterschmalz |
| 200 g saure Sahne | 1 EL Olivenöl | grobes Meersalz |

Bohnenkerne über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Dann abschütten und in einem Topf mit Gemüsebrühe ca. 1,5 Stunden weich kochen. Die grünen Bohnen putzen, in Salzwasser gar kochen. Abschütten, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Die frischen Bohnenkerne kurz blanchieren, abschütten und aus der Pelle drücken. Zwiebellauch putzen und fein schneiden, Tomaten halbieren. Die Zitrone mit einem Messer schälen, sodass keine weiße Haut mehr zu sehen ist. Dann die Zitronenfilets heraus schneiden, dabei den Saft auffangen. Das Weißbrot in Wasser einweichen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Bohnenkraut waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Kalbshack mit Ei, eingeweichten und ausgedrücktem Weißbrot, Schalotten und Bohnenkrautblättchen vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kleine Frikadellen daraus formen und diese in einer Pfanne mit Butterschmalz braten. saure Sahne mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Zitronensaft vermischen und die Soße abschmecken. Das Bohngemüse zusammen mit Zwiebellauch, Tomaten und Zitronenfilets auf dem Teller anrichten, ein wenig grobes Meersalz, Pfeffer aus der Mühle und Olivenöl und Bohnenkrautblättchen drüber geben. Kalbsbällchen zugeben. Die Salatsoße separat dazu servieren. Dazu passt frisches Graubrot.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 29. Juni 2010

Kalb-Frikadellen mit Rahm-Wirsing und Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

| | | |
|-----------------------------|------------------------------|----------------------------|
| 500 g Kartoffeln, mehlig | 500 g Wirsing | Salz |
| 2 Zwiebeln | 50 g geräucherter Bauchspeck | 1/2 Bund glatte Petersilie |
| 4 EL Butter | 50 g Brötchen vom Vortag | 130 ml Milch |
| 500 g Kalbsfleisch vom Hals | 2 Eier | 2 TL mittelscharfer Senf |
| Pfeffer | 1 Msp. gekörnte Brühe | 2 EL Sonnenblumenöl |
| 1 Schalotte | 150 ml Sahne | Muskat |
| 1 Bund Kerbel | 150 ml Kalbsjus | |

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Vom Wirsing die einzelnen Blätter abtrennen, den Strunk ausschneiden. Die Blätter waschen, gut abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf mit Salzwasser die Wirsingstücke bissfest kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Zwiebeln schälen und fein schneiden. Speck würfeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Zwiebeln anschwitzen, Speck zugeben, kurz anschwitzen, dann Petersilie untermischen und die Pfanne vom Herd ziehen. Brötchen in Würfel schneiden, 80 ml Milch erwärmen und über die Brötchenstücke gießen. Das Fleisch in grobe Stücke schneiden und zusammen mit den angeschwitzten Speck-Zwiebeln durch den Fleischwolf drehen. Fleischmasse zusammen mit eingeweichtem Brötchen, Eiern, Senf, Salz, Pfeffer und gekörnter Brühe in eine Schüssel geben und gut vermengen. Aus der Masse kleine Frikadellen abdrehen und diese in einer Pfanne mit 2 EL Öl und 1 EL Butter von beiden Seiten kurz anbraten, dann in eine ofenfeste Form geben und im heißen Ofen fertig garen (ca. 10 Minuten). Die Frikadellen sollen weich und luftig sein, im Kern jedoch gar. Schalotte schälen und fein schneiden, in einem Topf mit 1 TL Butter die Schalotte anschwitzen, Sahne zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und blanchierten Wirsing zugeben. Wirsing einkochen lassen, bis er eine cremige Konsistenz hat. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. 50 ml Milch und 50 ml Sahne erwärmen. Kartoffeln abschütten und durch eine Presse drücken. Sahne-Milch und 1,5 EL weiche Butter untermischen und mit Salz und Muskat abschmecken. Die Soße erwärmen. Rahmwirsing auf Teller geben, darauf die Frikadellen setzen. Mit einem Spritzbeutel das Kartoffel-Püree anrichten, die Soße angießen und mit Kerbel bestreuen. und an die Seite mit Hilfe eines Dressiersackes das Kartoffel-Püree anrichten mit Kalbsjus und Kerbel vollenden.

Karlheinz Hauser Montag, 15. März 2010

Kalb-Hackbraten mit Schwarzwurzeln a la Creme

Für 4-6 Personen

| | | |
|-----------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| 1 altbackenes Brötchen | 2 Zwiebeln | 1 Bund Petersilie |
| 1 El Butter | 500 g Kalbshack | 1 Ei (Kl. M) |
| Salz | Pfeffer | 2 Tl getrockneter Majoran |
| 2 Stangen Lauch (ca. 250 g) | 300 g Kartoffeln (vorw. fest) | 200 g dünne Speckscheiben |
| 2 El Olivenöl | | |

Das Brötchen in einer Schüssel in reichlich lauwarmem Wasser einweichen. Mit einem kleinen Teller beschweren. Zwiebeln fein würfeln, Petersilie hacken. Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Zwiebeln darin glasig dünsten, lauwarm abkühlen lassen. Brötchen mit den Händen kräftig ausdrücken. Hack mit Ei, Zwiebeln, Petersilie und Brötchen in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Alles kräftig mit den Händen durchmischen. Lauch putzen, gründlich waschen und die dunkelgrünen Teile entfernen. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform (ca. 23?x?15 cm) so mit den Speckscheiben auslegen, dass sie ca. 5 cm über den Rand lappen. Kartoffeln darauf verteilen. Die Hälfte der Hackmasse in der Form verteilen, Lauch hinein drücken und die übrige Hackmasse darauf geben. Den überlappenden Speck darüber legen und mit Olivenöl beträufeln. Im heißen Ofen bei 180 Grad auf einem Rost auf der mittleren Schiene ca. 1 Stunde braten (Umluft nicht empfehlenswert). Hackbraten aus der Form stürzen und mit den Schwarzwurzeln servieren.

Tim Mälzer am 31. 10. 2009

Kalbfleisch-Pflanzerl mit Petersilienwurzel-Püree

Für 2 Personen

| | | |
|---------------------|-----------------------------|-------------------------------------|
| 2 Schalotten | 1 Knoblauchzehe | 50 g geräucherter Speck, gewürfelt |
| 30 g Butter | 1 EL Petersilie, gehackt | 100 ml Milch |
| 1 Semmel vom Vortag | 300 g Kalbsfleisch, gewolft | 100 g Schweinebauchfleisch, gewolft |
| 1 Ei | Salz, Pfeffer | 1 TL scharfer Senf |
| 2 EL Butterschmalz | 200 g Petersilienwurzel | Zitronensaft |
| 200 g Kartoffeln | 20 ml Sahne | 80 ml Bratensoße |

Schalotten und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Speck anschwitzen. am Schluss die gehackte Petersilie zugeben und vom Feuer nehmen. Die Milch erwärmen, die Semmel in Würfel schneiden, mit der Milch vermischen und zu dem durchgedrehten Fleisch geben. Das Ei und die noch warme Mischung Schalotten, Speck, Petersilie dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken Zu kleinen flachgedrückten Kugeln formen und in Butterschmalz braten. Petersilienwurzel schälen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser mit Zitronensaft weich kochen. Abschütten und pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln schälen und kochen. Die noch heißen Kartoffeln durchpressen, mit dem Petersilienwurzelpüree mischen. Die Sahne erhitzen, die restliche Butter zerlassen und das Püree damit anmachen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbfleischpflanzerl anrichten, das Petersilienpüree dazu geben und mit etwas Kalbsjus umgießen.

Otto Koch Freitag, 20. November 2009

Kalbsfleisch-Pflanzerl mit gebratenen Kopfsalat-Herzen

Für 4 Personen

Kalbsfleischpflanzerl:

| | | |
|----------------------------|---------------------------|-------------------------|
| 80 g Toastbrot | 100 ml Milch | 1/2 Zwiebel |
| 250 g Kalbshackfleisch | 250 g Schweinehackfleisch | 2 Eier |
| 2 TL Senf, scharf | 1/2 Zitrone, unbehandelt | 1/2 Orange, unbehandelt |
| 1/2 Bund Petersilie, glatt | 1 EL Chili | Muskatnuss |
| Majoran, getrocknet | Öl, Salz, Pfeffer | Weißbrotbrösel |

Kartoffel-Senf-Püree:

| | | |
|-------------------------|---------------------|--------------------|
| 1 kg Kartoffeln, mehlig | 1/2 TL Kümmel, ganz | 250 ml Milch |
| 100 g Sahne | 1 EL Butter | 2 EL Butter, braun |
| 1 EL Senfkörner, gelb | Muskat | Salz, Chilisalz |

Kopfsalatherzen:

| | | |
|-------------------|------------------------|------------------|
| 2 Kopfsalatherzen | 1 – 2 EL Butter, braun | 1 Zehe Knoblauch |
| Chilisalz, mild | | |

Steinpilze:

| | | |
|---------------------|--------------------|--------------------------|
| 400 g Steinpilze | 1 EL Butter, braun | 1/2 Zitrone, unbehandelt |
| 1/2 Bund Petersilie | 1 EL Butter | Chilisalz, mild |
| Kümmel, gemahlen | | |

Kalbsfleischpflanzerl:

Die Schale der Zitrone abreiben. Etwa einen halben Teelöffel Orangenschale abreiben. Das Brot in Würfel schneiden und mit der Milch mischen. Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne bei milder Hitze in einem Esslöffel Öl glasig anschwitzen. Die Eier mit Salz, Pfeffer, Senf, Muskatnuss, Chili, Zitronen- und Orangenabrieb verquirlen. Beide Hackfleischsorten mit dem eingeweichten Brot, den verquirlten Eiern, einer Prise Majoran und Zwiebelwürfeln mischen. Die Petersilie hacken und unterheben. Mit feuchten Händen kleine Fleischpflanzerl daraus formen, in den Bröseln wenden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kartoffel-Senf-Püree:

Die Senfkörner in Salzwasser 20 Minuten weich kochen, auf einem Sieb abgießen und unter kaltem Wasser abwaschen. Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser mit Kümmel weich kochen, heiß schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Milch mit Sahne erhitzen und mit einem Kochlöffel in die passierten Kartoffeln rühren. Butter, braune Butter und Senfkörner hinzufügen und mit Salz, Chilisalz und Muskatnuss würzen.

Kopfsalatherzen:

Den Knoblauch in Scheiben schneiden. Die Kopfsalatherzen vierteln, in der braunen Butter von allen Seiten anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, Knoblauch dazu geben und mit Chilisalz würzen.

Steinpilze:

Etwa eine Messerspitze Zitronenschale abreiben. Die Petersilie hacken. Die Steinpilze putzen und in große Stücke schneiden. Die Pilze in einer Pfanne in der braunen Butter zwei bis drei Minuten anbraten. Mit einer Prise Kümmel, Zitronenschale und Chilisalz würzen und zuletzt frisch geschnittene Petersilie und Butter dazu geben.

Alfons Schuhbeck am 23. Oktober 2009

Kartoffel-Gulasch mit Rinder-Hack-Cevapcici

Für 2 Personen

Für den Kartoffelgulasch:

| | | |
|------------------------|-----------------------------|----------------------|
| 500 g Kartoffeln, fest | 2 Zwiebeln | 2 EL Butterschmalz |
| 750 ml Fleischbrühe | 1 TL Paprikapulver, mild | 1 TL Kümmel, gehackt |
| 1 Lorbeerblatt | 3 Stängel glatte Petersilie | 1 EL Essig |
| Salz, Pfeffer | | |

Für die Cevapcici:

| | | |
|--------------------------|--------------------|------------------|
| 2 Stängel Petersilie | 1 Zweig Rosmarin | 2 Zweige Thymian |
| 1 Peperoni | 1 Lauchzwiebel | 1 Knoblauchzehe |
| 300 g Rinderhackfleisch | 1 TL scharfer Senf | 1 Ei |
| 1 EL Paprikapulver, mild | Salz, Pfeffer | 2-3 EL Olivenöl |

Die Kartoffeln schälen und grob würfeln. Die Zwiebeln schälen, in feine Scheiben schneiden und in einem Topf mit 2 EL Butterschmalz goldbraun anschwitzen. Kartoffeln dazugeben und mit der Brühe aufgießen. Paprikapulver, Kümmel und Lorbeerblatt zugeben und ca. 20 Minuten weich kochen. In der Zwischenzeit Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Essig und Petersilie unter die Kartoffeln mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Gulasch die Cevapcici reichen, dafür Petersilie, Rosmarin und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Von der Peperoni die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Lauchzwiebel putzen und fein schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Alle vorbereiteten Zutaten mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben, Senf, Ei und Paprikapulver zugeben und alles gut miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse längliche, kleine Torpedos formen. Diese in einer Pfanne mit Olivenöl bei mittlerer Hitze durchbraten.

Vincent Klink Donnerstag, 25. November 2010

Kirsch-Reis mit Hack-Bällchen vom Rind

Für 2 Personen

| | | |
|---------------------|--------------------------|-----------------------|
| 200 g Basmatireis | 1 Bund Frühlingszwiebeln | 1 TL Butterschmalz |
| 150 g Süßkirschen | Salz, Pfeffer, Zucker | 1 Brötchen vom Vortag |
| 1 Zwiebel | 300 g Rinderhack | 1-2 Eier |
| Salz, Pfeffer | Olivenöl | 1 EL Mandelstifte |
| 1 El Pistazienkerne | | |

Den Reis in Salzwasser bissfest garen und mit kaltem Wasser abspülen. Die Frühlingszwiebeln waschen, fein schneiden und mit Butterschmalz anbraten. Die Kirschen waschen, entsteinen, dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den abgetropften Reis zugeben, alles gut durchmischen und bei kleiner Hitze circa 10 Minuten ziehen lassen. Das Brötchen in Stücke schneiden und mit etwas Wasser einweichen. Die Zwiebel schälen, fein schneiden und mit dem Brötchen und Hackfleisch gut vermengen. Das Hackfleisch mit eingeweichten Brötchen, Eiern und gehackter Zwiebel mischen mit Salz und Pfeffer abschmecken, zu kleinen runden Bällchen formen und diese mit Olivenöl in der Pfanne rundum gar braten. Zum Schluss die Mandelstifte und gehackte Pistazien mit in die Pfanne geben und kurz anrösten. Den Kirschreis mit den Hackbällchen anrichten und mit Madelstiften und Pistazien bestreut servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 15. Juli 2008

Kohl-Rouladen mit Salzkartoffeln

Für 4 Personen

Kohlrouladen:

| | | |
|-----------------------------|-----------------------|----------------------------|
| 1 Wirsing | 3 Zwiebeln | 0,5 Bund Petersilie, kraus |
| 800 g Hackfleisch, gemischt | 2 Brötchen, altbacken | 2 Eier |
| 2 EL Senf | 100 g Speck | 100 g Schmalz |
| 0,5 EL Kümmel | 0,5 l Gemüsebrühe | Öl |
| Salz | Pfeffer | |

Salzkartoffeln:

| | | |
|-----------------------|-------------|------|
| 1 kg Kartoffeln, fest | 2 EL Butter | Salz |
|-----------------------|-------------|------|

Kohlrouladen:

Die ganz äußeren Blätter des Wirsings entfernen. Sechs schöne Blätter in Salzwasser blanchieren, abschrecken, in einem Handtuch einschlagen und mit dem Nudelholz plattieren. Die Petersilie putzen und hacken. Eine Zwiebel schälen, fein würfeln und in Öl anschwitzen. Die gehackte Petersilie dazu geben und mit dem Hackfleisch vermischen. Das Brötchen einweichen, ausdrücken und zum Hack geben. Eier und Senf hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles vermengen und in die Wirsingblätter füllen. Den restlichen Wirsing in feine Streifen schneiden. Die restlichen Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls fein würfeln. Alles zusammen in einem Bräter mit dem Schmalz anschwitzen. Einen halben Esslöffel Kümmel dazu geben und mit der Brühe auffüllen. Die Rouladen auf den Wirsing legen, den Deckel drauf geben und circa 40 Minuten garen.

Salzkartoffeln:

Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser kochen, abgießen und die Butter dazu geben.

© Spiegel TV infotainment/

Steffen Henssler am 04. Februar 2011

Kohl-Rouladen mit Speck

Für 4 Personen

| | | |
|---------------------------|--------------------------|-----------------------------------|
| 8 große weiße Kohlblätter | Salz | 1 – 2 EL Essig |
| 1 Brötchen (vom Vortag) | 2 kleine Zwiebeln | 500 g gem. Hackfleisch |
| 2 Eier | 2 EL Petersilie, gehackt | 1/2 TL getrockneter Majoran |
| Pfeffer | 1 EL Speiseöl | 100 g durchwachsener Räucherspeck |
| ca. 1/2 l Fleischbrühe | 2 EL Crème-fraîche | |

Die Kohlblätter waschen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. In kaltem Essigwasser abschrecken, abtropfen lassen und die dicken Blattrippen flach schneiden. Das Brötchen in Wasser einweichen. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Das Brötchen gut ausdrücken, mit den Zwiebeln, dem Hackfleisch, den Eiern und der Petersilie zu einem glatten Fleischteig verkneten. Mit Majoran, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Kohlblätter nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. Den Fleischteig in 8 Portionen teilen und auf die Blätter verteilen. Die Blätter seitlich einschlagen und jeweils von der kurzen Seite her aufrollen. Die Rouladen mit Küchengarn umwickeln und verschließen. Das Öl in einem Bräter erhitzen. Den Speck in Würfel schneiden und darin leicht knusprig braten. Die Kohlrouladen im Speckfett bei schwacher Hitze rundum anbraten. Mit der Brühe ablöschen und zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 45 Minuten schmoren. Die Kohlrouladen herausnehmen und warm halten. Den Bratenfond etwas einkochen und nach Belieben durch ein Sieb passieren. Die Crème-fraîche in die Sauce rühren, aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kohlrouladen mit der Sauce und z. B. Salzkartoffeln servieren.

Vincent Klink 17. November 2011

Kohl-Rouladen

Für 2 Personen

| | | |
|--------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| 4 große Kohlblätter | Salz | 20 g getrocknete Steinpilze |
| 2 Schalotten, fein geschnitten | 2 Zweige Thymian | 1/2 Bund glatte Petersilie |
| 2,5 EL Butter | 1 Brötchen vom Vortag | 60 ml Milch |
| 1 Ei | 200 g Hackfleisch gemischt | Pfeffer, Muskat |
| 40 ml Weißwein | 200 ml Fleischbrühe | 70 ml Sahne |

Die Kohlblätter in Salzwasser kurz blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken und auf einem Küchentuch trocken tupfen. Die Steinpilze 30 Minuten in lauwarmen Wasser einweichen. Schalotten schälen und fein schneiden. Thymianblätter von den Zweigen abstreifen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Eine fein geschnittene Schalotte in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen, Thymianblätter zugeben und kurz mitbraten. Das Brötchen würfeln und in Milch einweichen. Gebratene Schalotten mit dem ausgedrückten Brötchen, dem Ei, dem Hackfleisch und der Petersilie gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Hackfleischmischung auf den Kohlblättern verteilen und aufrollen. Mit einem Küchengarn die kleinen Päckchen verschließen. Die eingeweichten Pilze ausdrücken und fein hacken. Die Kohlrouladen zusammen mit den restlichen Schalottenwürfeln und Pilzen in einem Topf mit 2 EL Butter rundherum anbraten. Mit Weißwein und Fleischbrühe ablöschen und zugedeckt ca. 20 Minuten lang schmoren. Rouladen herausnehmen und warm stellen. Sahne in die Soße geben und reduzieren lassen. Die Soße mit etwas Pfeffer und Salz abschmecken und zu den Kohlrouladen servieren. Dazu passen Salzkartoffeln oder dünne Bandnudeln.

NN 10. Oktober 2010

Kohl-Rouladen

Für 4 Personen

| | | |
|------------------|-----------------------|--------------------|
| 1 Weißkohl | 80 g Dörräpfel | 1 Bund Petersilie |
| 1 El Fenchelsaat | 1 El Kümmelsaat | 3 Zwiebeln |
| 7 El Öl | 400 g gemischtes Hack | 200 g Mett |
| 2 Eier (Kl. M) | 4 El Semmelbrösel | 200 ml Schlagsahne |
| Salz | Pfeffer | 200 ml Cidre |
| 1–2 El Calvados | 300 ml Geflügelbrühe | 4 Lorbeerblätter |

Reichlich Wasser in einem großen Topf aufkochen. Vom Weißkohl den dicken Strunk keilförmig herausschneiden und an dessen Stelle eine Fleischgabel kräftig einstecken. Den Kohl in das kochende Wasser tauchen, nach und nach 12 Blätter ablösen und weitere 5–8 Min. im Wasser garen. In kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die dicken Blattrippen keilförmig herausschneiden.

Die Dörräpfel am besten im Blitzhacker grob hacken. Petersilienblätter abzupfen, zu den Äpfeln geben und mithacken.

Fenchelsaat und Kümmelsaat in einer Pfanne ohne Fett hellgelb rösten und anschließend im Mörser fein zerstoßen. 1 Zwiebel fein würfeln und in 3 El Öl glasig dünsten.

Hack, Mett, Eier, Semmelbrösel, Fenchelsaat, Kümmelsaat, Apfelmischung, Zwiebelwürfel und 100 ml Schlagsahne in eine Schüssel geben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Händen zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten.

Tipp: Probekloß im Kohlwasser garen, falls man sich bei der Salzmenge unsicher ist und die Masse nicht roh probieren möchte!

Jeweils 2 Kohlblätter auf einem Tuch gegensätzlich aufeinanderlegen. Mit ca. 1/6 der Fleischmasse füllen, die überstehenden Blattkanten darüberlegen und mithilfe des Tuchs fest verschließen. Die gefüllten Kohlblätter vorsichtig aus dem Tuch nehmen und mit der Naht nach unten beiseitelegen. Die restlichen Kohlblätter ebenso füllen.

2 Zwiebeln in Streifen schneiden und in einem heißen Bräter mit 4 El Öl hellbraun braten. Kohlrouladen mit der Naht nach unten in den Bräter geben. Salzen, pfeffern und mit Cidre ablöschen. Calvados, Geflügelbrühe und Lorbeerblätter zugeben. Aufkochen und anschließend offen im heißen Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene 45 Min. garen (Umluft nicht empfehlenswert). Die Kohlrouladen auf eine Platte geben und im ausgeschalteten Ofen warm halten. Lorbeerblätter aus der Sauce nehmen. 100 ml Schlagsahne zur Sauce geben und diese mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Kohlrouladen servieren.

Tipp: Dazu passt Kartoffelpüree.

Tim Mälzer am 08. 10. 2011

Kohlrabi-Variationen mit Rinder-Hack, Röstzwiebel-Tapioka

Für 4 Personen

| | | |
|--------------------------|----------------------|-------------------------|
| 8 Kohlrabi mit Grün | 5 EL Butter | Meerslaz |
| 4 Schalotten | 2 Knoblauchzehen | 1 Brötchen |
| ca. 60 ml Milch | 2 Zweige Majoran | 250 g Rinderhackfleisch |
| 1 Ei | 1 EL grober Senf | Chilipulver |
| 300 ml Gemüsebrühe | 1 Prise milder Curry | 80 g Couscous |
| 50 g getrocknete Tomaten | 40 g schwarze Oliven | 100 g Schafskäse |
| 2 Zweige Minze | 2 Zweige Koriander | 1 Zweig Thymian |
| 1 EL Tapiokaperlen | 100ml Rote Bete Saft | 1 kleine Zwiebel |
| 1 Zitrone | 2 EL Rapsöl | |

Kohlrabi waschen, schälen, die Blätter entfernen, jedoch die feinen grünen Blätter aufheben. Von den Kohlrabiknollen jeweils einen Deckel abschneiden und Kohlrabi vorsichtig mit einem Kugelausstecher aushöhlen. Das Innere der Kohlrabiknollen fein würfeln. In einer Pfanne mit 2 EL Butter gewürfelten Kohlrabi andünsten und mit etwas Salz würzen. Dann zur Seite stellen. In einem Topf mit kochendem Salzwasser ausgehöhlte Kohlrabi und Deckelstücke bissfest garen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Den Backofen auf 140 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 120 Grad) vorheizen. Schalotten und Knoblauch schälen, sehr fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Butter glasig anschwitzen. Das Brötchen würfeln, die Milch erhitzen und über die Brötchenwürfel gießen. Majoran abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Hälfte der Schalotten mit dem Hackfleisch, eingeweichtem Brötchen, Ei, Senf und Majoran gut vermischen und mit Salz und Chilipulver abschmecken. Zum Schluss die Hälfte der gegarten Kohlrabiwürfel zugeben und die Masse nochmals abschmecken. Dann 4 ausgehöhlte Kohlrabi mit der Masse füllen. Gemüsebrühe mit dem Curry aufkochen, dann 200 ml Brühe über den Couscous gießen und 8 Minuten quellen lassen. Die getrockneten Tomaten, Oliven und den Schafskäse fein würfeln. Alles mit den restlichen gegarten Kohlrabiwürfeln mischen, restliche Schalotten und gequellten Couscous untermengen. Minze und Koriander abspülen, trocken schütteln, die Blättchen in feine Streifen schneiden und unter die Masse mischen und abschmecken. Die Masse in die restlichen ausgehöhlten Kohlrabi füllen. Auf jeden Kohlrabi einen Deckel geben und in eine Auflaufform setzen. Restliche Gemüsebrühe angießen, 1 EL Butter und 1 Thymianzweig zugeben und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen. Die Tapiokaperlen 15 Minuten in kaltem Wasser einweichen, dann abtropfen lassen. Den Rote Bete Saft in einen Topf geben und zur Hälfte einkochen. Tapiokaperlen zum Rote Bete Saft geben. Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Butter braun rösten, dann unter den Saft mischen. Zitrone heiß abspülen, antrocknen, etwas Schale abreiben und Saft auspressen. Die Rote Bete Sauce mit etwas Zitronenschale, einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Chilipulver abschmecken. Zuletzt Rapsöl einrühren. Gefüllte Kohlrabi auf den vorgewärmten Tellern anrichten und mit den Kohlrabiblättern verzieren. Die Sauce angießen.

Michael Kempf 08. Juni 2012

Kraut-Wickerl

Für 4 Personen

| | | |
|-----------------------------|----------------------------------|----------------------------|
| 400 g Hackfleisch, gemischt | 1 Kopf Weißkohl (ca. 1,5 kg) | 2 Eier |
| 2 Brötchen, altbacken | 60 g Butterschmalz (oder Butter) | 0,5 TL Thymian, getrocknet |
| 1 TL Majoran, getrocknet | 1 EL Kümmel | 1 Zehe Knoblauch |
| 500 ml Fleischbrühe | 0,5 Bund Petersilie | 12 Sch Frühstücksspeck |
| 100 ml Sahne | 2 EL Crème-fraîche | 1 Zitrone |
| 2 Zwiebeln | 1 TL Zucker | Salz |
| Pfeffer | | |

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und anschließend Salz hinzugeben. Den Weißkohl putzen, halbieren und den Strunk entfernen. 16 schöne Blätter ablösen und abrausen. Die einzelnen Blätter und den restlichen Kohl am Stück im kochenden Salzwasser blanchieren. Die losen Kohlblätter einige Minuten vor dem ganzen Kohl aus dem Salzwasser nehmen, trockentupfen und je zwei Blätter überlappend aufeinanderlegen. Die beiden Brötchen in Wasser einweichen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Petersilie abrausen, trockenschütteln und fein hacken. Die Brötchen ausdrücken und diese in einer Schüssel mit Hackfleisch, Petersilie, Eiern, Knoblauch und der Hälfte der Zwiebeln verkneten. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian würzen. Jeweils zwei Esslöffel vom Fleischteig auf die vorbereiteten Kohlblätter streichen, die Ränder einschlagen und aufrollen. Mit je zwei Scheiben Speck umwickeln und mit Küchengarn zubinden. Den übrigen Kohl in Rauten schneiden. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Rouladen darin rundherum scharf anbraten. Hiernach die Kohlrauten dazugeben, Zucker darüber streuen, die restlichen Zwiebelwürfel hineingeben und alles kurz andünsten. Mit der Fleischbrühe ablöschen und auffüllen. Eine halbe Zitrone pressen und das Ganze mit Zitronensaft, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Die Krautwickerl zugedeckt circa 35 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren, danach herausnehmen. Sahne und Crème fraîche in den Sud einrühren und erneut mit den Gewürzen abschmecken. Zuletzt den Sud über die Wickerl gießen und das Ganze servieren.

Horst Lichter am 18. September 2010

Lamm im Spitzkohl-Blatt

Für 2 Personen

| | | |
|--------------------|------------------|--------------------|
| 500 g Spitzkohl | Salz | 1 Zwiebel |
| 1 rote Paprika | 4 Zweige Thymian | 300 g Lammhack |
| 2 EL Olivenöl | 1 TL Kreuzkümmel | Pfeffer |
| 3 EL Butterschmalz | 60 ml Sahne | 150 ml Gemüsebrühe |
| 1 Schalotte | | |

Vom Spitzkohl 4 schöne Blätter vorsichtig abmachen und diese in Salzwasser blanchieren, herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen. Restlichen Kohlkopf halbieren, den Strunk ausschneiden und den Kohl in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen, Paprika vom Kerngehäuse befreien. Thymian fein schneiden. Zwiebel und Paprika durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen oder ganz fein hacken. Mit Lammhack, Thymian, Olivenöl und Kreuzkümmel in eine Schüssel geben, gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die blanchierten Spitzkohlblätter auf der Arbeitsfläche ausbreiten, die Hackmasse darauf verteilen und zigarrenähnlich aufwickeln. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Krautwickel bei mittlerer Hitze anbraten. Dann mit der Sahne und Brühe ablöschen und bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten fertig garen. In der Zwischenzeit die Schalotte schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz die Schalotte anschwitzen, die Kohlstreifen zugeben und goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. (Kümmel nach Belieben zugeben.) Der Kohl darf noch Biss haben, sollte aber nicht mit Wasser abgelöscht werden. Die Kohlrouladen mit dem gerösteten Kohlstreifen anrichten, die Soße angießen. Dazu passt gut Kartoffel-Püree.

Vincent Klink Mittwoch, 01. Oktober

Lamm-Buletten auf Bohnen-Püree und Ziegen-Frischkäse

Für 2 Personen

| | | |
|--------------------------|---------------------------------|----------------------|
| 400g Lammhack | 1 Sardellenfilet | 3 reife Feigen |
| 1 Ei | 1/2 eingeweichtes Brötchen | 2 Knoblauchzehe |
| 1 Schalotte | 1 rote milde Chilischote, klein | 1 Zweig Thymian |
| 1/2 Bund Bohnenkraut | 1 Msp Kreuzkümmel | 2 EL Sesam |
| 1 Rolle Ziegenfrischkäse | 1 Schälchen Knoblauchsprossen | 400g weiße Bohnen |
| 50 ml Olivenöl | 2 EL Geflügelfond | 5 EL bestes Olivenöl |
| Meersalz | unbereinigtes Meersalz | schwarzer Pfeffer |

Eine Zehe Knoblauch abziehen und klein schneiden, das Bohnenkraut ebenfalls klein schneiden. Zwei Feigen in Würfel schneiden. Die Chilischote vom Strunk befreien, längs aufschneiden und die Kerne entfernen. Die Chilischote anschließend klein schneiden. Das Lammhack, das Ei, das eingeweichte Brötchen, den Knoblauch, den Kreuzkümmel, die Chilischote, das beste Olivenöl, das Bohnenkraut und die Feigenwürfel in einer Schüssel zu einer Bulettenmasse verkneten und mit unbereinigtem Meersalz und Pfeffer würzen. Die Lammhackmasse zu kleinen Buletten formen. Anschließend die Buletten in dem Sesam wälzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Buletten darin anbraten. Die Schalotte abziehen und würfeln. Den Thymian fein hacken. Die restliche Knoblauchzehe abziehen und hacken. Das Sardellenfilet ebenfalls hacken. Die Bohnen mit klarem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die Bohnen mit dem Sardellenfilet, dem Geflügelfond, dem Knoblauch, dem Thymian, Meersalz und das Olivenöl zu einem festen Püree mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restliche Feige in Scheiben schneiden. Das Bohnenpüree auf einen Teller geben und die Bulette darauf anrichten. Mit den Feigenscheiben, einer Scheibe Ziegenkäse und den Knoblauchsprossen garnieren und servieren.

Nelson Müller am 18. November 2011

Lamm-Hack-Karotten-Lasagne

Für 2 Personen

| | | |
|----------------------|----------------------------|-------------------------|
| 600 g Karotten | 1 Schalotte | 2 EL Butter |
| Salz, Pfeffer | 1 Prise Zucker | 1,5 Brötchen vom Vortag |
| 80 ml Milch | 1/2 Bund glatte Petersilie | 3 Zweige Thymian |
| 1 Zweig Rosmarin | 1 Ei | 300 g Lamm-Hackfleisch |
| 6 Lasagneteigblatten | ca. 250 ml Fleischbrühe | ca. 60 Fetakäse |
| 1 EL Olivenöl | | |

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Die Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen, Karotten zugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und kurz durch schwenken. Dann die Pfanne vom Herd ziehen. Ein Brötchen in feine Scheiben schneiden, die Milch erwärmen und über die Brotscheiben gießen. Petersilie, Thymian und Rosmarin abspülen, trocken schütteln, fein hacken. Kräuter zu den Brotscheiben geben, Ei und Hackfleisch ebenfalls zugeben und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Auflaufform (ca. 20 x 15 cm) mit Butter ausfetten und 2 Lasagne –Teigplatten einlegen. Ganz wenig Fleischbrühe angießen und etwas vom Hackfleisch darauf streichen, obenauf eine Schicht Karotten, dann wieder 2 Teigplatten, etwas Brühe, Hackfleisch und Karotten, das Ganze nochmal und mit einer Schicht Teigplatten abschließen. Darüber die restliche Brühe gießen. Im vorgeheizten Ofen 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit das halbe Brötchen in einem Cutter oder auf einer Reibe zu feinen Semmelbröseln zerreiben. Feta klein würfeln und mit den Bröseln vermischen. Die Käse-Brösel nach 20 Minuten Garzeit obenauf die Lasagne geben. Mit Olivenöl beträufeln und nochmals ca. 10 Minuten weiter garen. Gegarte Lasagne aus dem Ofen nehmen, kurz stocken lassen und anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 14. April 2011

Lamm-Hack-Spieße mit Taboulé

Für 2 Personen

| | | |
|--------------------------|------------------------------|-----------------------|
| 1 Bund Frühlingszwiebeln | 1 Gurke | 1 große Fleischtomate |
| 3-4 Zweige Minze | 1 kl. Bund glatte Petersilie | 200 g Couscous |
| 4 EL Olivenöl | Salz | Cumin |
| 4 Stängel Thymian | 4 Scheiben Toastbrot | 1 rote Zwiebel |
| 1 rote Paprika | 1 Tomate | 100 g Sucuk |
| 300 g Lammhack | 2 Eigelb | Salz und Pfeffer |

Die Zwiebeln, Gurke und Tomate waschen, die Tomate entkernen und alles in kleine Stücke schneiden. Die Kräuter waschen, gut abtropfen lassen, zupfen und klein hacken. Alles mit dem Couscous in einen Topf geben, gut vermischen, 2 EL Olivenöl unterrühren, ca. 200 ml heißes Wasser darüber geben und circa eine halbe Stunde ziehen lassen, zwischendurch immer wieder umrühren. Das fertige Taboulé mit Salz und Cumin abschmecken. Für die Lammhackspieße Thymian waschen, gut abtropfen lassen und die Blättchen abzupfen. Das Toastbrot reiben. Die Zwiebel schälen, Paprika und Tomate entkernen und alles in kleine Würfel schneiden. Sucuk ebenfalls in Würfel schneiden und alle Zutaten mit Lammhack, Ei und Toastbrot mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse auf Holzspieße drücken. Von allen Seiten mit etwas Öl braten oder grillen.

Tipp: Wenn die Holzspieße vorher in Wasser eingeweicht werden, lässt sich das Fleisch leichter lösen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 27. Mai 2008

Lamm-Lasagne mit Parmesan-Soße

Für 2 Personen

| | | |
|----------------------------|------------------|---------------------------|
| 2 Schalotten | 1 Knoblauchzehe | 2 EL Olivenöl |
| 300 g Lammhackfleisch | 1 EL Tomatenmark | 6 Kapern |
| 250 g Tomaten | 1 TL Oregano | Salz, Pfeffer |
| 3 Stiele glatte Petersilie | 2 EL Butter | 1 EL Mehl |
| 300 ml Gemüsebrühe | 60 ml Sahne | 1 Prise Muskat |
| 60 g Parmesan | 60 g Mozzarella | ca. 8 Lasagne-Teigplatten |

Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl die Schalotten anschwitzen, Knoblauch und Hackfleisch zugeben und anbraten. Tomatenmark untermischen. Kapern hacken und zusammen mit Tomaten und Oregano untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln. Anschließend abschmecken. Für die Parmesansoße Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen, Mehl zugeben, hellgelb anrösten und mit dem Schneebesen nach und nach Gemüsebrühe einrühren, mit Sahne aufgießen. Die Soße ein paar Minuten kochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Parmesan reiben und Petersilie untermischen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Mozzarella klein schneiden. Eine Auflaufform mit restlicher Butter ausfetten und die Lasagne wie folgt einschichten. Soße, eine Schicht Nudelplatten, Lamm-Bolognese. In dieser Reihenfolge noch 2 – 3 Schichten weiter machen, mit Nudelplatten und Soße abschließen. Mozzarella darauf geben und im heißen Ofen die Lasagne ca. 35 Minuten backen.

Vincent Klink Donnerstag, 05. März 2009

Lamm-Spieße vom Grill

Für 2 Personen

| | | |
|---------------------|----------------|--------------------------|
| 1 kleine Zwiebel | 150 g Lammhack | 2 Eigelb |
| 1 Prise Kreuzkümmel | Salz, Pfeffer | 250 g Lammfleisch |
| 1-2 Knoblauchzehen | 1 Bund Dill | 1 Bund glatte Petersilie |
| 200 g Naturjoghurt | 3 Tomaten | 1 Bund Lauchzwiebeln |
| 1/2 Zitrone | 2 EL Olivenöl | |

Zwiebel schälen und fein würfeln. Lammhack, Zwiebel, 2 Eigelb, etwas Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gut vermengen. Die Holzspieße in Wasser einweichen. Das Fleischstück in ca. 2 cm große Würfel schneiden, die Hackmasse in ca. 2 cm große Würfel formen. Dann abwechselnd Fleischstücke und Hackwürfel auf die Spieße aufstecken. Knoblauch schälen und fein hacken. Dill und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Joghurt mit Knoblauch und gehackten Kräutern mischen und mit Salz abschmecken. Die Tomaten kurz in siedendem Wasser abschrecken, herausnehmen und die Haut abziehen. Tomaten vierteln und die Kerne austreichen. Zwiebellauch waschen, abtropfen lassen und in feine Ringe schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen. Tomaten mit Zwiebellauch in eine Schüssel geben und mit etwas Zitronensaft und 2 EL Olivenöl marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischstücke mit Salz würzen und auf dem Grill von jeder Seite ca. 4 Minuten braten. Die Spieße mit Tomatensalat und Kräuterjoghurt anrichten. Dazu passt gut Fladenbrot.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 18. Mai 2010

Lasagne mit Hackfleisch, Tomate und Reibekäse

Für 4 Personen:

| | | |
|---------------------|-------------------|----------------|
| Lasagneplatten | 300 g Hackfleisch | Olivenöl, |
| 1 Zwiebel | 2 Knoblauchzehen | 1/8 l Rotwein, |
| Basilikum | Petersilie | 40 g Butter, |
| 500 g pass. Tomaten | 40 g Mehl | 3/4 l Milch, |
| Salz, Pfeffer | Muskatnuss | Butter, |
| 200 g Reibekäse. | | |

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Lasagneplatten 2 Minuten vorkochen.

Die Zwiebel würfeln.

Die Knoblauchzehe zerkleinern.

Füllung:

Das Hackfleisch in einer Pfanne mit Olivenöl unter Rühren anbraten. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe hinzugeben und mitbraten. Mit Rotwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die passierten Tomaten hinzufügen. Kurz aufkochen lassen. Petersilie und Basilikum hinzufügen.

Béchamelsoße:

Die Butter in einer Kasserolle zerlassen. Das Mehl unter Rühren hinzufügen und so lange darin erhitzen bis das Mehl goldgelb ist. Die Kasserolle vom Herd nehmen. Mit einem Schneebesen die Milch unterrühren. Aufkochen lassen und 10 Min kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Nun die Form mit Butter austreichen. Als erste Schicht die Lasagneplatten in die Form geben. Dann eine Schicht Hackfleischsoße darauf geben. Anschließend die Béchamelsoße darauf geben. In gleicher Reihenfolge weiterschichten. Die Béchamelsoße bildet die letzte Schicht. Nun den Käse darauf verteilen.

Für 40 Minuten in den Backofen schieben.

NN

Lasagne mit Rinder-Hack alla Poletto

Für 4 Personen

Für Béchamelsoße:

| | | |
|---------------|---------------------------|-------------|
| 100 g Butter | 50 g Mehl | 0,5 l Milch |
| 50 g Parmesan | Salz, Pfeffer, Muskatnuss | |

Für Steinchampignons:

| | | |
|------------------------|-----------------|--------------------|
| 400 g Steinchampignons | 2 Schalotten | 0,5 Zehe Knoblauch |
| 2 EL Butter | 1 EL Pilzgewürz | Salz, Pfeffer |

Für Bolognese:

| | | |
|-----------------------|-------------------------|----------------------|
| 4 Schalotten | 3 Zehen Knoblauch | 100 g Möhre |
| 100 g Staudensellerie | 20 g Butter | 2 EL Olivenöl |
| 100 g Tiroler Speck | 800 g Rinderhackfleisch | 250 g Tomaten, Dose |
| 1 Zweig Rosmarin | 1 Zweig Thymian | 1 Zweig Salbei |
| 1 Lorbeerblatt | 250 ml Rotwein, trocken | 100 ml Portwein, rot |
| 2 EL Oliven, schwarz | Meersalz, Pfeffer | |

Für Tomatensugo:

| | | |
|------------------------|--------------------------|-----------------|
| 800 g Tomaten, reif | 1 Dose Tomaten, geschält | 1 Gemüsezwiebel |
| 1 Zehe Knoblauch | 3 EL Olivenöl | 1 TL Zucker |
| 1 – 2 Zweige Basilikum | Pfeffer, Meersalz | |

Für Fertigstellung:

| | | |
|----------------|-----------------------|----------------|
| 1 EL Butter | 500 g Blätter Lasagne | 150 g Parmesan |
| Thymianblätter | | |

Béchamelsoße:

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und unter Rühren das Mehl langsam ein sieben. Mit einem Holzlöffel verrühren und mit der Milch aufgießen. Unter Rühren aufkochen lassen, danach mindestens vier bis fünf Minuten weiter köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und fein geriebenem Parmesan abschmecken.

Steinchampignons:

Die Steinchampignons putzen, gegebenenfalls kurz waschen und in feine Scheiben schneiden. Die Schalotten und die Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden. Die Schalotten- und Knoblauchwürfel in schäumender Butter glasig anschwitzen, die Steinchampignons dazugeben und kurz braten. Mit Salz, Pfeffer und Pilzgewürz abschmecken. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Bolognese:

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Möhre putzen und schälen, den Sellerie putzen und waschen. Beides ebenfalls fein würfeln. In einem breiten Topf Butter und Olivenöl erhitzen und das Hackfleisch und die Speckscheibe darin unter Rühren anbraten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Gewürfeltes Gemüse zufügen, einige Minuten mit braten, nochmals mit Meersalz und Pfeffer würzen. Abgetropfte Dosen-Tomaten entkernen und zur Fleisch-Gemüse-Mischung geben, dabei mit dem Kochlöffel grob zerkleinern. Rosmarin, Thymian und Salbei waschen, trocken schütteln und mit dem Lorbeerblatt zum Fleisch geben. Mit Rot- und Portwein ablöschen und bei schwacher Hitze circa eine Stunde köcheln lassen, dabei immer wieder etwas Wasser zugeben. Speckscheibe herausnehmen. Oliven entsteinen, würfeln, zur Bolognese geben und alles mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Tomatensugo:

Frische Tomaten waschen und grob würfeln und die Stielansätze entfernen. Dosen-Tomaten auf ein Sieb geben, dabei den Saft auffangen. Dosen-Tomaten ebenfalls grob würfeln und dabei die Stielansätze entfernen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel würfeln, den Knoblauch in

feine Scheiben schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen, mit Zucker bestreuen und etwas karamellisieren lassen. Mit etwas Meersalz würzen. Die frischen Tomaten und die Dosen-Tomaten samt Saft zugeben. Das Basilikum zufügen und die Soße ohne Deckel circa eine Stunde köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Basilikum entfernen. Die Tomatensoße durch die flotte Lotte (mittlere Lochscheibe) drehen, damit Kerne und Häutchen zurückbleiben. Oder die Soße durch ein feines Sieb passieren. Nochmals aufkochen lassen und mit Meersalz und etwas Pfeffer abschmecken.

Fertigstellung:

Eine Auflaufform mit der Butter austreichen. Jetzt abwechselnd Lasagneblätter, Tomatensugo, Bolognese, Steinchampignons und Béchamelsoße schichten. Abschließend mit Béchamelsoße, gehacktem Thymian und fein geriebenem Parmesan enden. Die Lasagne im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten backen.

Tipp:

Sehr grob durchgedrehtes Fleisch ist typisch für eine Original-Bolognese. Wenn Sie es bei Ihrem Schlachter nicht bekommen sollten, kaufen Sie ein Stück Fleisch aus Keule oder Schulter und würfeln Sie es mit einem scharfen Messer möglichst fein. Die Mühe lohnt sich.

Cornelia Poletto am 27. August 2010

Lauch-Gemüse mit Schweine-Hack-Bällchen, Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

| | | |
|----------------------|--------------------------------|-----------------|
| 400 g Kartoffeln | Salz | 2 Stangen Lauch |
| 3 Scheiben Toastbrot | 200g Hackfleisch (vom Schwein) | 2 Eier |
| Pfeffer | 2 EL Butterschmalz | 1 EL Zucker |
| 250 ml Sahne | ca. 100 ml Milch | 1 EL Butter |
| Muskat | | |

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Den Lauch putzen, halbieren und gründlich waschen. Das Toastbrot fein reiben, mit dem Hackfleisch und den Eiern vermischen. Lauch in feine Ringe schneiden, etwas davon klein hacken und zu der Hackfleischmasse geben. Das Hackfleisch salzen und pfeffern, alles gut mischen und kleine Bällchen formen. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Hackfleischbällchen darin braten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die restlichen Lauchringe in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz bei kleiner Hitze anbraten, mit Zucker bestreuen, karamellisieren lassen und salzen. Die Sahne hinzufügen und aufkochen, abschmecken und eventuell mit einem Eigelb binden. Die Hackbällchen wieder dazugeben. Die Milch etwas erwärmen. Die gekochten Kartoffeln abgießen, Milch und Butter hinzufügen und alles gut durchstampfen. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 17. Februar 2009

Lichters Kohl-Rouladen

Für vier Personen

| | | |
|-----------------------------|---------------------------|----------------------------|
| 1 Kopf Weißkohl | 2 Zwiebeln | 500 g Hack, gemischt |
| 1 Brötchen, altbacken | 100 ml Milch, lauwarm | 1 TL Senf |
| 1 TL Paprikapulver, edelsüß | 2 Eier (Klasse M) | 7 Stiele Petersilie, glatt |
| 1 EL Rapsöl | 1 Lorbeerblatt | 100 ml Weißwein |
| 600 ml Gemüsebrühe | 100 g Crème-fraîche | 600 g Kartoffeln, mehlig |
| 80 g Butter | Muskatnuss, Salz, Pfeffer | |

Zunächst den Strunk des Weißkohls keilförmig herausschneiden. Danach den Kohl am Strunkansatz mit einer Fleischgabel aufspießen und kopfüber in einen Topf mit kochendem Salzwasser tauchen. Nach und nach acht Blätter ablösen, gut abtrocknen und die dicken Blattrippen mit einem Messer keilförmig herausschneiden. Das Brötchen in der Milch einweichen und vier Stiele Petersilie fein hacken. Zwiebeln, Hackfleisch, das eingeweichte Brötchen, Eier und Petersilie in eine Schüssel geben. Senf, Paprikapulver, Salz und Pfeffer zufügen und das Ganze gut verkneten. Anschließend in acht Portionen teilen und auf die Blätter legen. Nun die Blattränder einschlagen und die Blätter aufrollen. Die Rouladen kreuzweise mit Küchengarn umwickeln. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Rapsöl in einem großen Topf erhitzen und die Rouladen darin rundum hellbraun anbraten. Mit Weißwein ablöschen und die Brühe angießen. Das Lorbeerblatt und drei Stiele Petersilie zugeben. Die Kohlrouladen bei geschlossenem Deckel im Backofen 20 bis 30 Minuten schmoren. Nun den Backofen auf 100 Grad runterschalten. Die Rouladen aus dem Sud nehmen und abgedeckt im Ofen warm halten. Den Sud derweil mit Crème-fraîche einrühren, zwei Minuten köcheln lassen und salzen und pfeffern. Die Kartoffeln waschen, schälen und klein schneiden. In einem Topf knapp mit Wasser bedeckt weich garen. Anschließend abgießen und mit der Butter zerstampfen. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Den Kartoffelstampf mit den Kohlrouladen und der Soße servieren.

Horst Lichter am 13. Oktober 2012

Maultaschen im Zwiebel-Fond mit Schweine-Hack

Für 4 Personen

Für die Maultaschen:

| | | |
|---------------------------------|----------------------------------|-----------------------|
| 250 g Hartweizen-Nudelgrieß | 7 Eigelb | 7 EL Olivenöl |
| Salz | 2 Brötchen vom Vortag | 50 g Blattspinat |
| 1/2 Bund glatte Petersilie | 1 Zwiebel | 1 EL Butterschmalz |
| 50 g geräucherter Schinkenspeck | 250 g Hackfleisch Schwein | Salz, Pfeffer, Muskat |
| 3 Eier | 60 g ital. Trüffelschinken, fein | |

Für den Zwiebelfond:

| | | |
|------------------|---------------------|----------------|
| 2 Zwiebeln | 1 EL Olivenöl | 1 EL Butter |
| 50 ml Madeira | 500 ml Fleischbrühe | 1 Lorbeerblatt |
| 100 ml Kalbsfond | 1 TL Speisestärke | Salz, Pfeffer |

Für den Rahmspinat:

| | | |
|-------------------|-------------|-------------------|
| 500 g Blattspinat | Salz | 1 Schalotte |
| 1 EL Butter | 80 ml Sahne | 1 EL Crème double |
| 1 Prise Muskat | | |

Grieß, Eigelbe, 1 EL Olivenöl und eine Prise Salz zu einem glatten Teig kneten, eventuell noch 2-3 EL Wasser zufügen. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Brötchen in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Spinat waschen, gut abtropfen lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln. Zwiebel schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Zwiebel anschwitzen. Schinkenspeck in grobe Stücke schneiden und mit dem Spinat, den ausgedrückten Brötchen, Petersilie und den angeschwitzten Zwiebeln durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Diese Masse mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. 2 Eier zugeben und alles gut verkneten. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle abfüllen. Den Nudelteig dünn ausrollen und mit verquirltem Ei bestreichen. Die Hackmasse der Länge nach mittig auf die Teigbahn geben und die überstehenden Teiglappen ineinander schlagen. Mit dem Kochlöffelstiel den Teig alle 5 cm quer durchdrücken, so dass kleine Maultaschen entstehen. Die Maultaschen in einem Topf mit kochendem Salzwasser 3 Minuten garen, dann den Topf vom Herd ziehen und die Maultaschen noch ca. 8 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Für den Zwiebelfond Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl und 1 EL Butter die Zwiebeln braun anschwitzen. Mit Madeira ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen. Dann mit Brühe auffüllen und das Lorbeerblatt zugeben. Alles ca. 40 Minuten leicht köcheln lassen. 1 EL Kalbsfond mit der Stärke vermischen. Restlichen Kalbsfond zu den Zwiebeln geben und aufkochen, dann die angerührte Stärke unterrühren und alles noch weitere 15 Minuten köcheln lassen. Den Fond mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Rahmspinat den Spinat waschen, in einem Topf mit Salzwasser kurz blanchieren, kalt abschrecken, abtropfen lassen, gut ausdrücken und fein hacken. Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter die Schalotte anschwitzen, Sahne zugeben und 2-3 Minuten kochen lassen. Dann vorbereiteten Spinat und Crème double zugeben und mit Salz und Muskat würzen. Zum Anrichten Rahmspinat auf die Tellermitte geben, darauf 2 Maultaschen setzen und den Zwiebelfond angießen. Nach Belieben noch gezupften Trüffelschinken obenauf geben.

Karlheinz Hauser Montag, 15. November 2010

Maultaschen mit geschmälzten roten Zwiebeln

Für 4 Personen

| | | |
|--------------------------|-------------------------|--------------------------|
| 1 Ei | 7 Eigelb | 100 g Hartweizenmehl |
| 200 g Mehl | 2 TL Speiseöl | Salz |
| 3 EL Wasser | 150 g Blattpetersilie | 150 g Blattspinat |
| 3 Schalotten | 3 EL Butter | 100 g gekochter Schinken |
| 100 g Hackfleisch | 1 Eiweiß | 250 ml Sahne |
| Pfeffer | 200 g rote Zwiebeln | 2 EL Olivenöl |
| 20 ml Rotweinessig | 80 ml roter Portwein | 1 TL Johannisbeergelee |
| 100 ml kräftiger Rotwein | 400 ml Geflügelfond | 1 Zweig Thymian |
| 1 Knoblauchzehe | 10 g kalte Butterwürfel | 125 ml Weißwein |
| 1 Prise Muskat | 1 Spritzer Zitronensaft | 300 g Champignons |

Für den Nudelteig Ei, 6 Eigelbe, beide Mehle, Öl, eine Prise Salz und Wasser in eine Schüssel geben und ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Ist der Teig zu hart, noch etwas Wasser oder Öl zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 30 Minuten ruhen lassen. Für die Füllung Petersilie und Spinat waschen, abtrocknen und in feine Streifen schneiden. Diese in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Zwei Schalotten schälen und fein hacken. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Anschließend auskühlen lassen. Schinken in feine Würfelchen schneiden. Hackfleisch mit Eiweiß und 100 ml Sahne, Schalotten, Petersilie und Spinat in einen Zerkleinerer geben und zu einer Farce verarbeiten. Die Farce mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Schinkenwürfel unterheben. Den Nudelteig auf einer bemehlten Fläche gleichmäßig dünn ausrollen. Die Farce aufstreichen, die Ränder mit verquirltem Eigelb bestreichen, den Teig übereinander schlagen und Maultaschen abtrennen. Diese in kochendem Salzwasser 5-7 Minuten ziehen lassen. Die roten Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Zwiebeln darin andünsten. Zuerst mit Essig dann mit Portwein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Dann das Johannisbeergelee zugeben, mit Rotwein und 200 ml Geflügelfond auffüllen, Thymian und Knoblauchzehe zugeben und bei geringer Hitze langsam einkochen, bis die Flüssigkeit von den Zwiebeln aufgenommen wurde und diese gar sind. Zum Schluss die kalte Butter einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Sauce die übrige Schalotte schälen und fein hacken. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen, Schalotte darin anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. 200 ml Geflügelfond und 150 ml Sahne zugeben und auf 1/3 einkochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Vor dem Servieren die Sauce mit dem Mixstab aufschäumen. Champignons in feine Streifen schneiden, in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, mit Salz und Zitronensaft würzen und der Sauce zufügen. Sauce in die Teller geben, Maultaschen und die geschmälzten Zwiebeln darauf anrichten.

Jörg Sackmann 03. April 2012

Mini-Burger

Für 8 Stück

Rosmarinbrötchen:

| | | |
|-----------------------------|-----------------|-----------------------|
| 200 g Mehl | 10 g Hefe | $\frac{1}{2}$ TL Salz |
| 1 EL gehack. Rosmarinnadeln | 1-2 EL Olivenöl | |

Frikadellen:

| | | |
|---------------------------|----------------------------|------------------------|
| 60 g entrindetes Weißbrot | 6-8 EL lauwarme Milch | 1 rote Zwiebel |
| 2 Zehen Knoblauch | 5 EL Olivenöl | 2 EL glatte Petersilie |
| 1 TL Thymian | 400 g gemisch. Hackfließch | 2 Eigelb |
| 60 g geriebener Parmesan | 1 TL mittelscharfer Senf | Salz, Pfeffer |

Außerdem:

| | | |
|-----------------|--------------|--------------|
| Tomatenscheiben | Salatblätter | 3-4 EL Pesto |
|-----------------|--------------|--------------|

Rosmarinbrötchen:

Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken. Zerbröckelte Hefe in die Mulde geben, drei bis vier Esslöffel lauwarmes Wasser hinzufügen und mit einer Gabel Hefe und Wasser in der Mulde etwas verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort circa zehn Minuten gehen lassen. Weitere sechs bis sieben Esslöffel lauwarmes Wasser und Salz hinzufügen. Alles mit den Knet-haken des Handrührgerätes einige Minuten verkneten. Zum Schluss den gehackten Rosmarin unterkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort circa eine Stunde gehen lassen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Teig aus der Schüssel nehmen, kurz durchkneten und in acht Portionen teilen. Kugeln formen und auf ein bemehltes Backblech setzen. Mit Öl bepinseln. Auf der zweiten Schiene von unten circa 15 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Rost abkühlen lassen, durchschneiden.

Frikadellen:

Weißbrot würfeln, mit Milch beträufeln und circa fünf Minuten ziehen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

In einer Pfanne einen Esslöffel Öl erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin kurz andünsten. Zum Schluss Petersilie und Thymian hinzufügen, Mischung etwas abkühlen lassen.

Hackfleisch mit eingeweichtem Brot, Eigelb, Zwiebel-Kräuter-Mischung, Parmesan und Senf verkneten. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken, dafür eventuell eine kleine Probefrikadelle braten.

Mit angefeuchteten Händen (eventuell mit Hilfe eines Eisportionierers) acht Kugeln formen. Hackfleischkugeln jeweils etwas flach drücken und im restlichen heißen Olivenöl von jeder Seite circa fünf Minuten braten.

Mit Salat, Tomatenscheiben und Pesto in den Rosmarinbrötchen anrichten.

Cornelia Poletto am 01. November 2009

Mit Kalb-Hack gefüllte Paprika-Schoten mit Risotto

Für 4 Personen

| | | |
|------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| 500 g Kalbshackfleisch | 600 g Tomaten, gehäutet | 300 ml Kalbsfond |
| 350 g Risottoreis | 120 g Büffelmozzarella | 6 Paprika, rot |
| 1 Ei, Größe M | 2 EL Semmelbrösel | 1 Brötchen, vom Vortag |
| 1 EL Senf | 2 Schalotten | 2 Zehen Knoblauch |
| 7 EL Olivenöl | 0,5 Bund Blattpetersilie | 0,5 TL Estragon, getrocknet |
| 2 EL Tomatenmark | 1 Zwiebel | 1 Lorbeerblatt |
| 1,5 L Gemüsebrühe | 4 EL Olivenöl | 4 EL geriebener Parmesan |
| 1 EL Butter | 1 Zweig Rosmarin | Zucker |
| Salz | Pfeffer, schwarz | Paprikapulver, edelsüß |

Den Deckel mit Stiel von vier Paprikas schneiden, danach die weißen Kerne und Trennwände aus den Schoten entfernen. Das Brötchen in Wasser einweichen und anschließend gut ausdrücken. Eine Schalotte und eine Knoblauchzehe abziehen und zusammen mit der Blattpetersilie fein hacken. Das Ganze mit dem Ei, dem Brötchen, den Semmelbröseln und dem Hackfleisch gut vermengen und mit Salz, Pfeffer, Senf, nach Belieben etwas Estragon und Paprikapulver herzhaft würzen. Den Mozzarella in feine Würfel schneiden und dem Hackgemisch untermischen. Die Paprikaschoten mit dem Kalbshackgemisch füllen und eventuell am Boden begradigen, so dass Sie im Topf stehen bleiben. Danach drei Esslöffel Olivenöl in einem Bräter erhitzen und die gefüllten Paprikas von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend die Paprikaschoten kurz aus dem Bräter nehmen und im verbliebenem Bratfett die übrige Schalotte sowie die Knoblauchzehe abziehen, in feine Scheiben schneiden und andünsten. 500 Gramm Tomaten mit dem Lorbeerblatt und dem Tomatenmark dazugeben und mit Kalbsfond ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und eventuell einer Prise Zucker abschmecken. Die Paprikas wieder hineinsetzen, die Deckel daraufsetzen und bei mäßiger Temperatur im geschlossenen Topf für 25 bis 30 Minuten köcheln lassen. Für den Risotto das restliche Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Den Rosmarin abzupfen. Die zwei übrigen Paprikas in Streifen schneiden und zusammen mit den restlichen Tomaten und den Rosmarinnadeln unterrühren und für circa fünf Minuten mit andünsten. Anschließend den Reis einrühren und glasig anschwitzen. Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen. Anschließend mit einer Kelle Gemüsebrühe das Ganze ablöschen und leicht köcheln lassen. Nachdem der Reis die Brühe aufgesogen hat, eine weitere Kelle Brühe zufügen. Das Ganze 25 bis 30 Minuten fortfahren, bis der Risottoreis gar ist. Zum Schluss den Parmesan reiben und mit einem Stück Butter in den Risotto einrühren. Die Paprikaschoten nach der Garzeit aus dem Bräter nehmen, warmstellen und das Lorbeerblatt aus der Soße entfernen. Die Tomatensoße bei großer Hitze noch etwas einkochen lassen, nochmals abschmecken und eventuell pürieren. Die Paprikaschoten mit der Soße und dem Risottoreis auf Tellern anrichten und servieren.

Horst Lichter am 07. August 2010

Moussaka vom Rind

Für 2 Personen

| | | |
|-------------------------|---------------------------------|------------------|
| 1 Aubergine | 1 Zwiebel | 2 Fleischtomaten |
| 2 gekochte Kartoffeln | 4 EL Olivenöl | 300 g Rinderhack |
| 1 Lorbeerblatt | 6 Zweige Thymian | Salz, Pfeffer |
| 100 g griechischer Feta | 200 g griechischer Naturjoghurt | 2 Eier |

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Aubergine der Länge nach in 5 mm starke Scheiben schneiden, salzen und 10- 15 Minuten ziehen lassen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Tomaten häuten, entkernen und würfeln. Die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die gewürfelte Zwiebel in 1 EL Olivenöl anschwitzen, Hackfleisch, Lorbeerblatt und Thymianzweige zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 5 Minuten braten. Thymian und Lorbeerblatt wieder herausnehmen. Die Auberginen abwaschen, trocken tupfen und 3 EL Olivenöl anbraten. Auberginenscheiben, Kartoffelscheiben, Hackfleisch und Tomatenwürfel abwechselnd in eine gefettete feuerfeste Form schichten. Den Feta zerkrümeln und mit einem Löffel Joghurt vermischen, restlichen Jogurt mit den Eiern vermischen und über die Hackmasse gießen. Den Käse darauf verteilen und im heißen Ofen 20 Minuten backen. Dazu passt Romanasalat.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 04. August 2009

Mutters Bulette mit geräuchertem Kartoffel-Salat

Für vier Personen

Buletten:

| | | |
|-----------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| 2 Brötchen, vom Vortag | 250-300 ml Milch | 2 Zwiebeln |
| 2 EL Öl | 1 Zehe Knoblauch | 500 g Hackfleisch, gemischt |
| 2 Eier, Kl. M | 2 TL Senf, mittelscharf | 2 EL Petersilie, gehackt |
| 2 TL Paprikapulver, edelsüß | 1 TL Majoran, gehackt | 2 – 3 EL Butterschmalz |
| Pfeffer, Salz | | |

Kartoffelsalat:

| | | |
|-------------------------|---------------------------|---------------|
| 1,5 kg Kartoffeln, fest | 8 Stangen Spargel | 10 Radieschen |
| 100 ml Gemüsebrühe | 4 EL Apfelessig | 6 EL Olivenöl |
| 1 Bund Kerbel | Muskatnuss, Pfeffer, Salz | |

Buletten:

Die Brötchen in Scheiben schneiden. In eine flache Form schichten, mit Milch übergießen und zehn Minuten einweichen. Die Brötchen mit den Händen durchkneten. Die Zwiebeln fein würfeln und in heißem Öl zwei Minuten anschwitzen. Die Knoblauchzehe dazu pressen. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Eier, Senf, Petersilie, Paprikapulver, Majoran, eingeweichte Brötchen und Zwiebeln zugeben. Salzen, pfeffern und alles kräftig zu einer gleichmäßigen Masse vermischen. Die Hackmasse mit feuchten Händen zu acht Buletten formen. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Buletten zehn bis 15 Minuten bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten. Zwischendurch immer mal wieder wenden.

Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln waschen und mit Wasser bedeckt als Pellkartoffeln circa 20 Minuten garen. Abgießen, abkühlen lassen und pellen. Inzwischen die trockenen Enden vom Spargel abschneiden und den Spargel in reichlich kochendem Salzwasser vier Minuten blanchieren. Abgießen, in kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Kartoffeln in einen Räucherofen geben und circa 15 Minuten räuchern oder in einem Topf Räuchermehl zum Rauchen bringen und die geschälten Kartoffeln in ein Sieb geben und über das Räuchermehl hängen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und 30 Minuten ohne Hitzezufuhr stehen lassen. Den Spargel in drei Zentimeter große Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Brühe, Salz, Pfeffer, Muskat und Essig würzen. Olivenöl untermischen. Die Radieschen in Scheiben schneiden. Den Kerbel fein hacken und untermischen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und unter den Spargel und die Radieschenscheiben mischen. Am besten 30 Minuten ziehen lassen.

Tipp:

Der Spargel kann, falls nicht verfügbar, weggelassen oder durch anderes Gemüse ersetzt werden.

Tim Mälzer am 26. Oktober 2012

Niederländische Bitterballen

Für 4 Personen

| | | |
|-----------------------|------------------|------------------------------------|
| 2 EL Weizenmehl (405) | 2 EL Butter | 500 g Kalbfleisch |
| 3 Eigelb | 1/2 l Kalbsbrühe | Spritzer Zitronensaft |
| 1 Prise Muskatnuss | Pflanzenöl | 50g Panko-Mehl (japan. Semmelmehl) |
| 2 EL Weizenmehl | 2 Eiweiß | |

Mehlschwitze:

Aus 2 EL Butter und den 2 El Mehl wird nun eine Mehlschwitze hergestellt. Dazu die Butter in einem Topf erhitzen, das Mehl in das heiße Fett geben und solange rühren bis sich das Mehl mit dem Fett verbunden hat. Mit der Kalbsbrühe ablöschen und würzen. Für ca. 20 min. in den Kühlschrank stellen.

Bitterballen:

Das Kalbfleisch ca. 2 Stunden weich kochen; danach es von Sehnen, Häuten trennen und in kleine Würfel schneiden. Die Fleischwürfel mit einigen Spritzern Zitronensaft zur Mehlschwitze geben kurz aufkochen lassen. Die Masse vom Herd ziehen, abkühlen lassen und die 3 Eigelb unterziehen. Muskatnuss reiben und mit Salz und Pfeffer hinzufügen. Danach für 1 Stunde die nun fertige Rohmasse in den Kühlschrank stellen.

Frittieren:

2 Eiweiß mit etwas Salz aufschlagen. Mit feuchten Händen aus der Rohmasse Bällchen formen. Zuerst in Mehl, dann in dem aufgeschlagenen Eiweiß und anschließend in Panko wenden. Pflanzenöl in einer Fritteuse auf ca. 180°C erhitzen. Die Bitterballen in das Fett geben und in ca. 4 min. goldgelb ausbacken. Die Ballen sollten dabei im Fett schwimmen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tipp:

Bitterballen heiß mit scharfem Senf und einem Spritzer Zitronensaft essen.

NN am 24. September 2012

Orangen-Reis mit Geflügel-Hackfleisch-Bällchen

Für 4 Personen

| | | |
|------------------------|----------------------|---------------------|
| 2 Orangen, unbehandelt | 1 TL Zucker | 300 g Basmatireis |
| Salz | 2 Zwiebeln | 2 EL Butterschmalz |
| 50 g Mandelstifte | 50 g Pistazien | 1 EL brauner Zucker |
| 4 Hähnchenkeulen | 2 Scheiben Toastbrot | 1 Eigelb |
| Pfeffer | 1 Bund Lauchzwiebeln | 1 Prise Safran |

Die Orangen dünn schälen, die Schale in feine Streifen schneiden und zwei Mal in kochendem Wasser blanchieren. Dabei das Wasser jedes Mal wechseln. Anschließend in Zuckerwasser weich kochen. Die Orangen filetieren. Den Reis waschen und in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, auf ein Sieb geben und abspülen. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Ein Esslöffel Zwiebeln beiseite stellen. Ein Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin anbraten, Mandeln und Pistazien zugeben und kurz mitbraten, den braunen Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Den Reis dazugeben und alles gut mischen. Circa 20 Minuten bei sehr geringer Hitze dämpfen. Wenn sich unten eine Kruste bildet ist es gut. Von den Hähnchenkeulen die Knochen auslösen und das Fleisch durch einen Fleischwolf drehen. Das Toastbrot fein reiben. Das Hackfleisch mit einem Esslöffel gehackte Zwiebeln, dem geriebenen Toastbrot, einem Eigelb, Salz und Pfeffer vermischen und kleine Bällchen von zwei Zentimeter Durchmesser formen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Hackbällchen braten. Die Lauchzwiebeln waschen und klein schneiden. Kurz vor Ende der Bratzeit Lauchzwiebeln und Orangenfilets zu den Hackbällchen geben. Safran mörsern, in zwei Esslöffeln heißem Wasser auflösen und zum Reis geben. Reis zusammen mit den Hackbällchen servieren.

Tipp: Anstatt der Orangenschale kann auch Orangeat benutzt werden.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 16. März 2010

Orientalische Kohl-Rouladen

Für 4 Personen

| | | |
|-------------------------|--------------------|-------------------------------|
| 100 g Rundkornreis | Salz | 1 kleiner Weißkohl (ca. 1 kg) |
| 2 Zwiebeln | 4 EL Butterschmalz | 1 Prise Safranfäden |
| 50 g Mandeln | 50 g Pistazien | 50 g Sultaninen |
| 200 g Rinderhackfleisch | 1 Prise Sumach | |

Reis in Salzwasser weich kochen. Vom Weißkohl 8-12 schöne Blätter herauslösen, diese in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Restlichen Kohl halbieren, den Strunk entfernen und ca. 350 g Kohl sehr fein schneiden. Zwiebeln schälen, sehr fein würfeln und die Hälfte davon in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz anschwitzen, den fein geschnittenen Weißkohl zugeben, salzen und schmoren bis der Kohl fast weich ist. Die Safranfäden im Mörser zermahlen. Mandeln, Pistazien und Sultaninen grob hacken. 1 Prise Safran unter den gebratenen Kohl mischen, Mandeln, Pistazien, Sultaninen und den gekochten Reis darunter mischen. Den Topf vom Herd nehmen, das rohe Hackfleisch zugeben und Safran fäden im Mörser zermahlen und zugeben (einige Fäden zurückbehalten)Mandeln, Pistazien und Sultaninen grob hacken und zugeben. Reis darunter mischen, Topf vom Herd nehmen und das rohe Hackfleisch zugeben, alles sehr gut vermengen und mit Salz und Sumach abschmecken. Die Kohlblätter flach auslegen, falls nötig die Rippen heraus schneiden und ein wenig von der Füllung darauf geben, dann zu kleinen Roulade aufrollen. In einem großen flachen Topf die restliche fein geschnittene Zwiebel mit 2 EL Butterschmalz anbraten und die Kohlrouladen eng an eng hineinlegen bis Sie den Boden bedecken. 1 Prise Safran mit 50 ml warmen Wasser vermischen und darüber gießen. Die Kohlrouladen bei milder Hitze, zugedeckt ca. 15 Minuten garen. Herausnehmen und servieren. Dazu passt sehr gut Fladenbrot.

Jacqueline Amirfallah 09. November 2011

Orientalische Lamm-Bällchen und Hähnchen-Brust

Für vier Personen

Lammbällchen:

| | | |
|-------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| 0,5 Orange, unbehandelt | 0,5 Zitrone, unbehandelt | 1 Zwiebel, weiß, groß |
| 100 ml Gemüsebrühe | 80 g Toastbrot | 2 Eier |
| 1 – 2 TL Dijonsenf | 1 Zehe Knoblauch, groß | 0,5 TL Ingwer, gerieben |
| 0,25 TL Kreuzkümmel, gerieben | 250 g Lammhackfleisch | 250 g Kalbshackfleisch |
| 3 EL Petersilie, frisch | Öl | Muskatnuss |
| Chilipulver, mild | Pfeffer, schwarz | Salz |

Joghurt:

| | | |
|--------------------------|---------------------------|-----------------|
| 0,5 Zitrone, unbehandelt | 200 g Joghurt, griechisch | 2 EL Sahne |
| 1 EL Minzeblättchen | 1 EL Pistazien, gehackt | Chilisalz, mild |
| Okraschoten | 200 g Okraschoten, klein | 1 EL Olivenöl |
| Salz | | |

Tamarindensoße:

| | | |
|--------------------------|-----------------------------|---------------------|
| 0,5 Limette, unbehandelt | 1 EL Speisestärke, ca. 15 g | 375 ml Wasser |
| 1 Schote Chili, rot | 50 g Zucker | 1 TL Salz |
| 3 EL Weißweinessig | 1 TL Tomatenmark | 0,5 Zehe Knoblauch |
| 0,5 TL Ingwer | 1 TL Tamarindenpaste | 4 EL Sojasoße, hell |
| 1 TL Korianderblätter | | |

Hähnchenbrust:

| | | |
|------------------|---------|-----------------|
| 4 Hähnchenbrüste | 1 EL Öl | Chilisalz, mild |
|------------------|---------|-----------------|

Spargel:

0,5 Bund Spargel, grün

Lammbällchen::

Etwa eine Messerspitze Schale der Orange und Zitrone abreiben. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne in der Brühe weich köcheln, bis die gesamte Flüssigkeit verkocht ist. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und mit der Milch vermischen. Die Eier mit Senf, Orangen- und Zitronenabrieb, der fein geriebenen Knoblauchzehe, Ingwer und Gewürzen mit einem Stabmixer durchmischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Lammhackfleisch mit Kalbshackfleisch, Zwiebeln, eingeweichtem Brot, Eiern und Petersilie in eine Schüssel geben und zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten. Ein kleines Probepflanzerl braten und gegebenenfalls noch etwas nachwürzen. Mit befeuchteten Händen kleine Bällchen formen und in einer Pfanne im Öl bei mittlerer Hitze braten.

Joghurt:

Etwa einen Teelöffel Schale der Zitrone abreiben. Den Joghurt mit der Sahne glatt rühren. Den Zitronenabrieb mit der Minze und den Pistazien hinein rühren und mit Chilisalz würzen.

Okraschoten:

Die Okraschoten waschen, trocken tupfen und in einer großen Pfanne im Öl rundherum heiß anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Anrichten:

Den Joghurt in warmen Schälchen verteilen, die Bällchen darauf anrichten und mit den Okraschoten garnieren. Diese dazu gegebenenfalls halbieren oder dritteln.

Tamarindensoße:

Etwa einen Teelöffel Schale der Limette abreiben. Das Stärkemehl mit etwas kaltem Wasser glatt rühren. die Chilischote entstricken, längs halbieren, entkernen, den Samenstrang ebenfalls entfernen und in kleine Würfel schneiden. Das übrige Wasser mit Chili, Zucker, Salz, Essig, Tomatenmark, klein gehacktem Knoblauch und Ingwer aufkochen lassen. Die Stärkemehlmischung

hinein rühren und unter Rühren knapp zwei Minuten leise köcheln lassen. Mit einem Stabmixer kräftig durchmischen. Tamarindenpaste, Sojasoße, Limettenabrieb und Koriandergrün hinein rühren. Die Soße sollte einige Stunden kalt gestellt werden, damit sie gut durchzieht.

Hähnchenbrust:

Die Hähnchenbrust in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze in wenig Öl rundherum anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne einige Minuten durchziehen lassen. Mit Chilisalz würzen.

Spargel:

Den Spargel im unteren Drittel schälen, die holzigen Enden entfernen. In Salzwasser bissfest kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Schräg in drei bis vier Zentimeter lange Stücke schneiden, in Brühe erhitzen, die Butter dazu geben und mit Chilisalz würzen.

Anrichten:

Die Hähnchenbrustwürfel in Schälchen füllen, je etwas Soße darauf träufeln und mit dem Spargel garnieren.

Alfons Schuhbeck am 18. Mai 2012

Peperoni-Schweine-Hack-Steak mit gebackenen Kartoffeln

Für 2 Personen

| | | |
|------------------------|---------------------|------------------------------------|
| 400 g Kartoffeln, fest | Salz, Pfeffer | 4 EL Olivenöl |
| 2 Knoblauchzehen | 1 Zweig Rosmarin | 4 Zweige Thymian |
| 1/8 l Milch | 1 Brötchen | 1 Peperoni |
| 1 Zwiebel | 1/2 Bund Petersilie | 300 g Hackfleisch vom Schweinehals |
| 1 TL scharfer Senf | 1 Ei | 1/2 TL Paprikapulver, scharf |

Für die Kartoffeln den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad/ Gas: Stufe 3) vorheizen. Kartoffeln gut abwaschen und in Viertel schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Eine angedrückte Knoblauchzehe, Rosmarin und 2 Thymianzweige dazwischen legen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten garen, bis die Kartoffeln weich sind. Für die Hacksteaks die Milch in einen Topf geben und erhitzen. Das Brötchen in Scheiben schneiden und mit heißer Milch übergießen. Die Peperoni entkernen und ganz fein schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen, pressen und mit den Zwiebeln in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Petersilie und Thymian waschen, trocknen und fein hacken. Die Zwiebelmasse in eine Schüssel geben und mit Hackfleisch, Senf, Ei, Peperoni, Petersilie, Thymian und eingeweichtem Brötchen gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Aus der Hackfleischmasse Frikadellen formen und diese mit 1 EL Olivenöl bei kleiner Hitze in einer Pfanne langsam braten.

Vincent Klink Donnerstag, 24. Juli

Pikant gefüllter Bratapfel mit Rinder-Hack

Für 2 Personen

| | | |
|-----------------------------|-------------------------|------------------------|
| 2 Zwiebeln | 1/2 Brötchen vom Vortag | 2 Äpfel (z.B. Boskoop) |
| 2 große mehligk. Kartoffeln | 3 EL Butterschmalz | 100 g Rinderhack |
| 3 Zweige Majoran | 250 ml Apfelsaft | 2 EL Sahne |
| 1/2 Bund Schnittlauch | Salz | Pfeffer |
| 1 Stück Ingwer | 1 Eiweiß | |

Eine Zwiebel schälen und fein hacken. Brötchen in Würfelchen schneiden und in Wasser einweichen. Äpfel gründlich waschen und das Kerngehäuse mit dem Apfelausstecher entfernen, jedoch nicht ganz durchstechen, so dass der Boden erhalten bleibt. Mit einem kleinen Löffel noch ein wenig Fruchtfleisch herausnehmen und beiseite stellen. Kartoffeln schälen. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4) vorheizen. Zwiebel in 1 EL Butterschmalz anbraten. Brotwürfel ausdrücken und mit den angebratenen Zwiebeln zum Hackfleisch geben und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Ingwer abschmecken. Die Hackfleischmischung in die ausgehöhlten Äpfeln füllen und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen. Eine Zwiebel schälen und hacken und in Butterschmalz anschwitzen. Majoranblätter abzupfen und mit den Apfelresten dazugeben. Etwas anschwitzen und mit dem Apfelsaft und der Sahne ablöschen. Die Soße pürieren und durch ein Sieb passieren. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Unter die Soße geben. Die Kartoffeln auf einer groben Reibe reiben, ausdrücken und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Eiweiß untermischen. Aus der Masse in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz kleine Rösti kross ausbacken und mit den Äpfeln servieren. Dazu die Apfel-Schnittlauchsoße reichen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 26. Januar 2010

Ragout von Bohnen-Kernen mit Lamm-Hack-Bällchen

Für 2 Personen

Für das Ragout:

| | | |
|----------------------|--------------------------------|----------------------------|
| 1 Tasse dicke Bohnen | 1 Zwiebel grob gewürfelt | 1 Knoblauchzehe gequetscht |
| 3 EL Olivenöl | 200 g Dosen-Tomaten, gewürfelt | 2 EL Tomatenmark |
| 1 l Gemüsebrühe | 1 Zweig Rosmarin | 1 EL Essig |
| Salz, Pfeffer | | |

Für die Lammällchen:

| | | |
|---------------------|-----------------------|---------------|
| 2 Schalotten | 1/2 Bund Petersilie | 1 EL Butter |
| 1 Scheibe Toastbrot | 300 g Lammhackfleisch | 1 Ei |
| 1 EL Rosinen | 1 Msp Chilipulver | Salz, Pfeffer |

Die Bohnen in fünfmal soviel Wasser über Nacht einweichen. Zwiebel schälen und grob würfeln. Die Knoblauchzehe anquetschen. Ein Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch anrösten, Bohnen, die Tomaten und das Tomatenmark dazugeben und mit der Brühe auffüllen. Mindestens eine Stunde bei geringer Hitze langsam kochen. Die letzten fünf Minuten den Rosmarin, das Olivenöl und den Essig dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Befindet sich noch Brühe im Topf, den Deckel abnehmen und bei kräftigem Feuer einkochen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln anschwitzen, mit der Petersilie vermischen und abkühlen lassen. Das Toastbrot ganz fein würfeln. Hackfleisch mit den Schalotten, Ei und Brotwürfeln gut vermengen. Rosinen und Chilipulver untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu Klößen formen. In siedendem Salzwasser je nach Größe ca. 15 Minuten garen. Anschließend in den fertigen Bohnentopf geben.

Vincent Klink Mittwoch, 14. April 2010

Reh-Pflanzerl mit Apfel-Spalten, Waldpilzen, Rührei-Brot

Für 4 Personen

Wildgewürz:

| | | |
|--------------------|-----------------------|------------------|
| 3 Kapseln Kardamom | 5 g Piment | 2 g Zimtstange |
| 10 g Pfeffer, weiß | 10 g Pfeffer, schwarz | 5 g Senfkörner |
| 10 g Wacholder | 0,5 Sternanis | 4 g Kaffeebohnen |
| Vanille | | |

Pflanzerl:

| | | |
|---------------|----------------------|--------------------|
| 500 g Rehhack | 100 g Speck, grün | 1 Zwiebel |
| 1 Apfel | 0,25 Bund Petersilie | 1 Prise Wildgewürz |
| Pfeffer | Salz | Öl |

Waldpilze:

| | | |
|----------------|----------------------|---------------------------|
| 2 Schalotten | 0,25 Bund Petersilie | 200 g Waldpilze, gemischt |
| 50 ml Kalbfond | 1 Zitrone | Butter |
| Cayennepfeffer | Pfeffer | Salz |

Rühreibrot:

| | | |
|---------------------------|--------|------------|
| 2 Scheiben Brot | 4 Eier | 1 EL Sahne |
| 1 EL Schnittlauchröllchen | Butter | Pfeffer |
| Salz | | |

Wildgewürz:

Kardamom, Piment, Zimtstange, weißen und schwarzen Pfeffer, Senfkörner, Wacholder, Sternanis, Kaffeebohnen und etwas Vanille zusammen in einer Pfanne langsam rösten und anschließend in einer Küchenmaschine zerkleinern.

Pflanzerl:

Rehhack mit grünem Speck vermischen. Die Zwiebel und den Apfel putzen und fein würfeln, die Petersilie fein hacken. Die Zwiebelwürfel in Butter glasig braten, Apfelwürfel und fein gehackte Petersilie dazugeben und alles zusammen in der Pfanne gut vermischen. Anschließend zu der Hackmasse geben. Mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz abschmecken und abdrehen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die abgedrehten Pflanzerl darin von beiden Seiten braten.

Waldpilze:

Die Schalotten putzen und fein würfeln. Die Petersilie fein hacken. Pilze in Butter anbraten. Schalotten dazugeben und mit Kalbsfond ablöschen. Mit Petersilie, Salz, Cayennepfeffer, Pfeffer und einem Schuss Zitrone abschmecken.

Rühreibrot:

Aus den Brotscheiben vier Taler ausstechen und von beiden Seiten rösten. Eier mit geschlagener Sahne vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach in einer Pfanne mit zerlassener Butter zum Rührei verrühren. Zum Schluss mit etwas Schnittlauch verfeinern und auf den Brottalern verteilen.

Anrichten:

Pilze mit Rühreibrot und Rehpflanzerln auf Tellern verteilen und auf Wunsch mit karamellisierten Apfelspalten servieren.

Ali Güngörmüs am 02. Dezember 2011

Rinderhack mit Kohl orientalisches

Für 2 Portionen:

| | | |
|------------------------|------------------|----------------|
| 300 Gramm Weißkohl | Zwiebel | 1 rote Paprika |
| 1 Apfel | 100 ml Apfelsaft | 120 g Bulgur |
| 3 EL getr. Berberitzen | 1/2 TL Salz | 2 EL Rapsöl |
| 150 g Rinderhack | Pfeffer | Kreuzkümmel |
| Sojasoße | | |

Zwiebel schälen, würfeln. Weißkohl putzen und hobeln. Paprika und Apfel waschen, putzen und in Streifen schneiden.

Berberitzen in einem Topf mit Apfelsaft und 150 Milliliter Wasser aufkochen, Bulgur und etwas Salz zugeben. 15 Minuten bei kleiner Hitze zugedeckt quellen lassen.

Öl im Wok erhitzen, Rinderhack zugeben, mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Braten, bis es krümelig und braun ist. Die Zwiebel im Bratsaft glasig dünsten. Gemüse zugeben, 10 Minuten unter Rühren weiterbraten. In den letzten 5 Minuten Apfelstücke zugeben. Mit Sojasoße abschmecken und mit dem Bulgur servieren.

Tipps:

Kurze Garzeiten tun allen Kohlsorten gut. Einer Studie zufolge überstehen Vitamine und sekundäre Pflanzenstoffe - wie die kohltypischen Glukosinolate - das Garen im Wok fast ohne Verluste. Zu langes Kochen lassen sie schwinden. Als Wok-Ersatz reicht eine Pfanne mit hohem Rand.

Bulgur ist grob zerkleinerter Hartweizen und hat ein zartes Nussaroma (siehe kleines Foto). Sie finden ihn in türkischen oder arabischen Läden, ebenso wie die länglich-roten, leicht sauren Früchte vom Strauch der Berberitze. Berberitzen können Sie auch durch Cranberries, die bei uns Moosbeeren heißen, ersetzen.

Wer voll und ganz arabisch kochen mag, nimmt Lammgehacktes oder eine Mischung aus Lamm- und Rinderhack.

test Februar 2009

Rosenkohl mit Rinder-Hack und Schwarzkümmel gefüllt

Für 2 Personen

| | | |
|------------------------|-----------------------|---------------|
| ca. 500 g Rosenkohl | 1 EL Schwarzkümmel | 2 Zwiebeln |
| 4 EL Butter | 1 Brötchen vom Vortag | 60 g Salami |
| 250 g Rinderhack | 1 Eigelb | Salz, Pfeffer |
| 500 g Kartoffeln, fest | 1 EL Butterschmalz | |

Rosenkohl waschen, den harten Strunkansatz abschneiden und die Blättchen einzeln lösen. Einige Stücke hitzebeständige Frischhaltefolie vorbereiten und darauf jeweils die Rosenkohlblättchen kreisförmig dicht an dicht auslegen, zu einem Kreis von ca. 6-8 cm Durchmesser. Schwarzkümmel im Mörser fein zerstoßen. Die Zwiebeln fein würfeln und eine Zwiebel in einer Pfanne mit 1 EL Butter anbraten und den Kümmel zugeben. Das Brötchen in Wasser einweichen. Die Salami in feine Würfel schneiden. Rinderhack in eine Schüssel geben. Das Brötchen ausdrücken, in Stücke zerzupfen und zum Rinderhack geben. Ebenfalls die angeschwitzte Zwiebel, das Eigelb und die gewürfelte Salami. Alles mit dem Rinderhack mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je einen Löffel Hackmasse auf die vorbereiteten Rosenkohlblätter geben und die Frischhaltefolie oben zusammendrehen, so dass eine Kugel entsteht. Die Kartoffeln schälen, in 1 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser gar kochen. Die Rosenkohlkugeln in einem Topf mit kochendem Wasser ca. 8 Minuten garen. Die gekochten Kartoffeln abschütten und etwas abtropfen lassen. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die restliche Zwiebel anschwitzen, die Kartoffelwürfel zugeben und goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. 3 EL Butter in einem Topf langsam schmelzen und bräunen. Die Rosenkohlkugeln vorsichtig aus der Folie packen und auf Tellern anrichten. Mit der gebräunten Butter bestreichen, die gebratenen Kartoffeln zugeben und servieren.

Jacqueline Amirfallah 25. Januar 2012

Rote Zwiebeln gefüllt mit Rinder-Hack, Gemüse-Couscous

Für 2 Personen

| | | |
|------------------|-----------------------|----------------------|
| 4 rote Zwiebeln | Salz | 3 EL Butterschmalz |
| 1 l Rinderbrühe | 3 Zweige Thymian | 1 Lorbeerblatt |
| 200 g Rinderhack | 1 Prise Schwarzkümmel | 1 Bund Lauchzwiebeln |
| 1 Stange Porree | 1 große Möhre | 1 Pastinake |
| 100 g Couscous | | |

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen (Umluft 150 Grad, Gas Stufe 3). Die Zwiebeln vorsichtig schälen, so dass die darunterliegenden Schichten nicht eingeschnitten werden. Die Wurzeln so abschneiden, dass die Zwiebel nicht auseinanderfällt, einen Deckel abschneiden und mit Hilfe eines Parisien-Ausstechers die Zwiebeln aushöhlen. Die ausgehöhlten Zwiebeln in Salzwasser blanchieren. Das Ausgehöhlte fein hacken. Die Hälfte davon in 1 EL Butterschmalz anbraten, mit der Hälfte der Rinderbrühe auffüllen, 1 Zweig Thymian und Lorbeerblatt zugeben und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Die andere Hälfte der Zwiebeln mit der Hälfte des Rinderhacks in 1 EL Butterschmalz anbraten und mit Salz und Thymian abschmecken. Das restliche Rinderhack untermischen, mit Salz und Schwarzkümmel abschmecken und in die Zwiebeln füllen. Im Backofen bei 170 Grad ca. 15 Minuten backen, falls die Zwiebeln dunkel werden mit Alufolie abdecken. Die Lauchzwiebeln putzen und das Weiße fein schneiden. Porree, Möhre und Pastinake putzen und würfeln. Zwiebel und Gemüsewürfel im restlichen Butterschmalz anbraten, salzen, mit der restlichen Brühe auffüllen und aufkochen. Den Couscous zugeben, wieder aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen. Das Grüne vom Zwiebellauch längs in feine Fäden schneiden und 5 Minuten in Eiswasser legen. Sauce abschmecken und falls nötig binden, nach Wunsch passieren. Couscous nochmals abschmecken, im Ausstecher auf den Tellern anrichten, gefüllte Zwiebel darauf setzen und mit dem Lauch garnieren, Sauce angießen.

Jacqueline Amirfallah 07. November 2012

Roulade vom Sommerkohl mit Lamm-Hack

Für 2 Personen

| | | |
|--------------------------------|----------------------|--------------------|
| 1/2 Somerspitzkohl (ca. 400 g) | 400 g Kartoffeln | Salz |
| 2 Schalotten | 2 EL Butterschmalz | Pfeffer |
| 2 Zweige Thymian | 1 Zweig Rosmarin | 1 Frühlingszwiebel |
| 1/2 Peperoni | 60 g Fetakäse | 1 Ei |
| 1 EL geriebenes Weißbrot | 80 g Lammhackfleisch | 1 Prise Curry |
| 150 ml Gemüsebrühe | 2 EL Olivenöl | 1 Prise Muskat |
| 1/2 Bund Schnittlauch | 1 TL Speisestärke | |

Vom Spitzkohl einige schöne große Blätter vorsichtig ablösen und diese in Salzwasser blanchieren, herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen. Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Vom restlichen Kohl den Strunk ausschneiden, den Kohl in feine Streifen schneiden und dann noch fein hacken. Schalotten schälen und fein hacken. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Schalotten anschwitzen, die Krautstreifen zugeben und kurz mitanrösten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Pfanne vom Herd ziehen. Vom Thymian die Blättchen abstreifen, Rosmarin fein hacken. Frühlingszwiebel fein schneiden, von der Peperoni die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Feta in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte des angerösteten Kohls in eine Schüssel geben und mit Thymian, Feta, Ei und Brotbröseln vermischen. Diese Masse auf die Hälfte der vorbereiteten Kohlblätter geben und jedes Blatt einzeln aufrollen. Die andere Hälfte des angerösteten Kohls mit Lammhackfleisch, Rosmarin, Peperoni, Frühlingszwiebel und einer Prise Curry vermischen. Auf die restlichen Kohlblätter geben und ebenfalls zu Rouladen aufrollen. Die Rouladen mit der Nahtseite nach unten in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anbraten, Gemüsebrühe angießen und zugedeckt ca. 15 Minuten schmoren. Die Kartoffeln abschütten, wieder in den Topf geben, 2 EL Olivenöl darüber gießen und zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren. Die Rouladen aus der Pfanne nehmen, Schmorfond mit der Stärke abbinden, Schnittlauch untermischen und abschmecken. Rouladen mit der Soße anrichten, dazu die gestampften Kartoffeln servieren.

Otto Koch Freitag, 16. Juli 2010

Schafskäse-Köfte vom Rind mit Couscous

Für 2 Personen

| | | |
|------------------------|------------------------|-------------------------|
| 150 g fester Fetakäse | 1 Scheibe Toastbrot | 100 g Rinderhackfleisch |
| 1 Eigelb | Salz, Pfeffer | 3 EL Olivenöl |
| 1 Bund Lauchzwiebeln | 2 Tomaten | Kreuzkümmel |
| ca. 300 ml Hühnerbrühe | 100 g Instant-Couscous | |

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Den Schafskäse in daumendicke ca. 6 cm lange Stifte schneiden. Das Toastbrot in etwas Wasser einweichen und anschließend gut ausdrücken. Hackfleisch mit ausgedrücktem Brot, Eigelb gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hackfleischmasse mit angefeuchteten Händen dünn um die Käsestifte geben und in einer Pfanne (mit hitzestabilem Griff) mit 2 EL Olivenöl vorsichtig von allen Seiten anbraten. Dann im Backofen noch ca. 5 Minuten garen. Lauchzwiebeln und Tomaten in Stücke schneiden, in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten. Mit Salz und Kreuzkümmel würzen, Hühnerbrühe angießen und diese aufkochen lassen. Dann Couscous unterrühren, die Hitze reduzieren und alles ca. 5 Minuten ziehen lassen, dabei immer wieder umrühren. Die Köfte mit dem Couscous servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 21. Oktober

Schwäbische Maultaschen mit Kalb-Hack, Morchel-Rahm-Soße

Für 4 Personen

Schwäbische Maultaschen:

| | | |
|------------------|----------|-------------------------|
| 800 g Weizenmehl | 8 Eier | 5 Pck. Tintenfischfarbe |
| 50 ml Wasser | Olivenöl | Salz |
| Mehl | | |

Füllung:

| | | |
|--------------|-------------------------|---------------------------|
| 400 g Spinat | 1 Schalotte | 1,5 Brötchen, altbacken |
| 50 g Sahne | 400 g Hackfleisch, Kalb | 0,25 Bund Petersilie |
| 2 Eier | 1,5 l Fleischbrühe | 1 EL Schnittlauchröllchen |
| 0,25 TL Salz | Pfeffer, weiß | |

Morchelrahmsauce:

| | | |
|---------------------|----------------------|---------------------------|
| 0,5 Bund Petersilie | 10 Blätter Basilikum | 20 g Morcheln, getrocknet |
| 2 Schalotten | 2 EL Butter | 4 cl Weißwein |
| 8 cl Noilly Prat | 200 ml Kalbsfond | 200 ml Sahne |
| Salz | Pfeffer | Muskatnuss |
| Speisestärke | | |

Schwäbische Maultaschen:

400 Gramm Mehl, vier Eier, Wasser, etwas Olivenöl und Salz vermengen und zu einem Teig verkneten. Tintenfischfarbe, etwas Olivenöl, Salz, restliches Mehl und Eier ebenfalls zu einem Teig verkneten. Beide Teigsorten in feuchte Tücher einwickeln und im Kühlschrank circa 15 Minuten ruhen lassen. Den schwarzen und den weißen Nudelteig mit etwas Mehl bestäuben und mit der Pastamaschine circa drei Millimeter dick ausrollen. Den schwarzen Teig zu Tagliatelle verarbeiten und in Streifen auf die weiße Nudelbahn legen. Den „Zebrateig“ noch mal durch die Pastamaschine drehen, um ihm Festigkeit zu geben.

Füllung:

Den Spinat putzen und waschen. Die Schalotte fein würfeln und mit dem Spinat anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und grob hacken. Die Brötchen in erhitzter Sahne einweichen und anschließend mit dem Hackfleisch, Spinat, gehackter Petersilie, Schnittlauchröllchen und Eiern vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und der Länge nach auf der Mitte des Nudelteiges dressieren. Den Teig umklappen und mit einem Holzlöffel die Maultaschen in gewünschter Größe portionieren. Die Fleischbrühe zum Kochen bringen, die Maultaschen darin im offenen Topf etwa zehn Minuten gar ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Morchelrahmsauce: Petersilie und Basilikumblätter fein hacken. Die Morcheln in warmem Wasser einweichen, danach abgießen (die Flüssigkeit aufbewahren!) und trocken tupfen. Die Schalotten und die Morcheln klein schneiden und in einem Esslöffel Butter anschwitzen. Sobald die Schalotten glasig sind, mit dem Noilly Prat und dem Weißwein ablöschen. Die Einweichflüssigkeit durch ein Sieb gießen, dazugeben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Mit dem Fond und der Sahne auffüllen und die gehackte Petersilie und das Basilikum dazu geben, auf etwa die Hälfte reduzieren und pürieren. Mit etwas Speisestärke und einem Esslöffel Butter binden. Durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und wenig Muskatnuss abschmecken.

Nelson Müller am 29. Januar 2010

Schweine-Hackbraten mit Sahne-Pfeffer-Soße

Für 2 Personen

| | | |
|--------------------------|----------------------|--------------------------|
| 2 Schalotten | 2 Scheiben Toastbrot | 50 ml Milch |
| 1/2 Bund Blattpetersilie | 2 Zweige Thymian | 3 EL Butter |
| 300 g Schweinehack | 1 EL scharfer Senf | 1 TL Paprikapulver |
| Salz, Pfeffer | 400 g Rosenkohl | 1 Prise Muskat |
| 1 Zwiebel | 100 ml Sahne | 1 TL grüne Pfefferkörner |

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Schalotten schälen und fein schneiden. Toastbrot würfeln und mit 50 ml heißer Milch begießen. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Thymianblätter abzupfen. Schalotten in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Hackfleisch mit eingeweichtem Toastbrot, Schalotten, Senf, Thymian und Paprikapulver gut vermischen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse zu einem Rechteck formen und in einen Bräter setzen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Zwiebeln am Rand des Bräters um den Hackbraten herum verteilen. Soviel Wasser angießen, dass die Zwiebeln gerade damit bedeckt sind. Den Hackbraten in den Ofen geben und ca. 35 Minuten backen. Eventuell noch Wasser nach der Hälfte der Garzeit angießen. Von den Rosenkohlröschen die äußeren, beschädigten Blätter entfernen. Den Strunkansatz kreuzweise einschneiden und die Röschen im kochenden Salzwasser 5-8 Minuten blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. In einer Pfanne mit 2 EL Butter den Rosenkohl anschwitzen und mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den gebratenen Hackbraten aus dem Bräter nehmen, den entstandenen Bratensaft durch ein Sieb passieren, Sahne und grüne Pfefferkörner zugeben und aufkochen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hackbraten in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten, die Soße angießen und Rosenkohl dazu reichen. Dazu passen auch Salzkartoffeln.

Vincent Klink Mittwoch, 27. Januar 2010

Selbstgemachte Cevapcici

Für 5 Personen:

| | | |
|--------------------------|------------------------|------------------------|
| 500 g Rinder-Hackfleisch | 500 g gem. Hackfleisch | 2 rote Zwiebeln |
| 4 Zehen Knoblauch | 2 EL scharfer Paprika | 2 EL edelsüßer Paprika |
| 1 Bund Petersilie | Olivenöl | 2 TL Backpulver |
| 3 EL Paniermehl | 3 EL Wasser | 1 EL Fondor |
| Pfeffer | Salz | |

Zwiebeln und Knoblauchzehen in kleinste Würfel schneiden, Petersilie fein hacken.

Hackfleisch unter Zugabe von 1 EL Olivenöl in eine ausreichend große Rührschüssel geben.

Alle Zutaten mit dem Knethaken des Handmixers gut durchmischen, und für die richtige Konsistenz Wasser zufügen. Teig mit Fondor, Pfeffer und Salz abschmecken. Den Teig 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, damit alle Gewürze gut durchziehen können.

Teig in daumengroße Röllchen formen. In heißem Olivenöl braten, die Röllchen dabei öfter wenden, damit sie schön gleichmäßig gebräunt werden.

Als Beilage dazu Reis, buntes Paprikagemüse und gebräunte Zwiebelringe oder auch Kartoffelpüree und Speckbohnenpäckchen.

NN

Selbstgemachte Curry-Wurst aus Hackfleisch

Für 2 Personen:

| | | |
|--------------------------|----------------------|-------------------------|
| 300 g Hackfleisch | 100 g Schlagsahne | 1 Tl. Currypaste, mild, |
| 1 Tl. Five-Spice (chin.) | 1 Tl. Kurkuma | 1 m Lammdärme, |
| 1 Tl. Garam-masala | 2 Tl. Koriandergrün. | |

Fleisch und Sahne im Mixer kurz pürieren und mit den Gewürzen vermengen. In einen Spritzbeutel mit 8 mm Lochtülle füllen, in den Darm praktizieren und mit Küchengarb ca. 8 cm lange Würstchen abbinden. Drei Minuten pochieren (in Wasser unter 100°C garziehen) und kalt stellen. Würstchen vorsichtig einschneiden, braten und dabei mit Garam masala, Koriander, Salz und Pfeffer bestreuen.

NN

Spaghetti Bolognese I

Für 5 Personen:

| | | |
|------------------------|--------------------|----------------|
| 400 g gem. Hackfleisch | 1 Zwiebel, gehackt | 1 Pck. Tomaten |
| 1 l Brühe | 1 Becher Sahne | Salz, Pfeffer |
| Oregano | 500 g Spaghetti | |

Das Hackfleisch und die Zwiebel in Öl anbraten. Passierte Tomaten und Brühe dazufügen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano kräftig würzen und die Sahne zugießen. Die Spaghetti inzwischen nach Packungsanweisung bissfest kochen.

NN

Spaghetti Bolognese II

Für 4 Personen:

| | | |
|------------------------|--------------------|--------------------------|
| 1 kg gem. Hackfleisch | 3 m.-gr. Zwiebeln | 2 m.-gr. Möhren |
| 75 g Knollensellerie | 1 Tube Tomatenmark | 1 Dose Tomaten |
| 1 pass. Tomaten | 100 g Schmand | 1 l Wein, weiß |
| 1 l Gemüsebrühe | 2,5 Lorbeerblätter | 1 EL Oregano, gerebelter |
| Salz, Pfeffer, Zucker, | Parmesan | Oregano, frischer |

Das Hackfleisch in einem großen Topf ohne Fettzugabe kräftig anbraten und anschließend auf ein Sieb zum Abtropfen geben. Die Möhren, die Zwiebeln und die Sellerieknolle schälen, fein würfeln und im selben Topf anbraten. Das Tomatenmark dazu geben und kurz anrösten (nicht zu lang, sonst wird es bitter!). Das abgetropfte Hackfleisch wieder dazu geben und mit dem Gemüse vermengen. Gemüsebrühe, Weißwein und die passierten Tomaten dazu geben. Die geschälten Tomaten auf einem Sieb abtropfen lassen (Saft dabei auffangen) und anschließend fein hacken. Saft und gehackte Tomaten mit in den Topf geben. Die Lorbeerblätter, den gerebelten Oregano und etwas Zucker dazu geben. Die Sauce mindestens zweieinhalb Stunden bei mittlerer Hitze köcheln lassen und im 10-Minuten-Takt umrühren. Sollte sie gegen Ende der Kochzeit zu dickflüssig werden noch etwas Wasser dazu geben. Durch die lange Kochzeit verdunstet die Flüssigkeit und die Sauce erreicht gegen Ende der Kochzeit eine richtige Saucenkonsistenz, wodurch kein Abbinden nötig ist. Sollte sie noch zu flüssig sein, einfach noch etwas länger köcheln lassen. Die Sauce vom Herd nehmen, den Becher Schmand einrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Zum Servieren gekochte Spagetti in eine Schüssel füllen, die Sauce darüber gießen und mit frisch geriebenem Parmesan und frischem Oregano anrichten. Die Sauce eignet sich auch sehr gut zum Einfrieren.

NN

Spaghetti Bolognese III

Für 4 Personen:

| | | |
|------------------------|------------------|-------------------|
| 500 g gem. Hackfleisch | 50 g Speck | Spaghetti, Pasta, |
| 1 Zwiebel | 3 Knoblauchzehen | 1 Möhre |
| 1 St Staudensellerie | 2 EL Tomatenmark | 500 g Tomaten |
| 150 ml Rotwein | 3 EL Olivenöl | 2 TL Oregano |
| 1 TL Zucker | 2 TL Petersilie | Salz, Pfeffer |
| frischer Parmesan | | |

Das Olivenöl in eine Pfanne geben und die gehackte Zwiebel darin glasig andünsten. Knoblauch, Sellerie und Karotte schälen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit dem Speck in die Pfanne geben und für ca. 5 Minuten anbraten. Das Hackfleisch hinzugeben und bei hoher Temperatur ca. 3-5 Minuten anbraten, bis das Fleisch braun geworden ist. Mit dem Rotwein ablöschen und die Dose Tomaten, den Oregano und den Zucker hinzufügen. Alles einmal aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und für mindestens eine, besser zwei Stunden köcheln lassen. Das Tomatenmark zu der Bolognese geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren die Petersilie unterrühren. Dazu muss es natürlich Spaghetti (notfalls tut es auch eine andere Pasta) geben, die auf den Punkt „al dente“ gegart sind. Gut macht sich auch etwas frisch geriebener Parmesankäse auf die Spaghetti Bolognese.

NN

Spaghetti Bolognese IV

Für 3 Personen:

| | | |
|-----------------|---------------------|---------------------|
| 250 g Spaghetti | 30 g Schinkenwürfel | 1 Zwiebeln, |
| 50 g Wurzeln | 40 g Sellerie | 20 g Butter, |
| 1 EL Olivenöl | 200 g Hack | 2 Dose Tomatenmark, |
| 1/8 l Brühe | 1/8 l Rotwein | 6 EL Milch, |
| Pfeffer, Salz | Knoblauch, Oregano. | |

Spaghetti Bolognese schmeckt umso aromatischer, je länger die Sauce köchelt. Man sollte die Sauce für Spaghetti Bolognese mindestens eine 3/4 Stunde auf niedriger Temperatur köcheln lassen. Besser schmeckt die Tomatensauce allerdings, wenn man sie rechtzeitig vorbereitet und ca. 2 Stunden ohne Deckel auf niedrigster Stufe langsam einkochen lässt, bis sie sämig wird. Am besten eignet sich ein hoher Topf, damit die Tomatensauce beim Köcheln nicht so spritzt. Zunächst eine Bratpfanne aus Edelstahl erhitzen. Mit einem Tropfen Wasser prüfen, ob die Temperatur erreicht ist. Wenn der Wassertropfen verdampft, die Temperatur auf mittlere Stufe zurückschalten und Butter in der Pfanne auslassen. Schinkenwürfel zufügen und anbraten. Zwiebel, Wurzel und Sellerie schälen, in möglichst feine Würfel schneiden und in die Bratpfanne geben. Das Gemüse unter Rühren mit dem Kochlöffel hellbraun anbraten. Das Gemüse in einen hohen Kochtopf umfüllen. In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und Hack darin kräftig anbraten. Dabei das Hack mit einem Bratenwender zerteilen, bis es feinkrümelig ist. Das Hack in den großen Kochtopf umfüllen und unter Rühren mit dem Kochlöffel stark erhitzen. Tomatenmark unter das Hack rühren und leicht anschmoren lassen. Die Tomatensauce mit Rotwein ablöschen. Die Temperatur auf niedrigste Stufe zurückschalten und die Tomatensauce mit Brühe auffüllen. Milch zufügen und die Sauce ohne Deckel ca. 2 Stunden einkochen lassen. Dabei hin und wieder mit dem Kochlöffel durchrühren. Die Sauce wird erst zum Ende der Garzeit gewürzt, da die Schinkenwürfel und Brühe ihre Gewürze an die Sauce abgeben und man dadurch kein Salz benötigt. Die Sauce mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Knoblauch pellen und durch die Knoblauchpresse drücken. Den Knoblauch unter die Sauce rühren und mit Oregano würzen. Einige Zweige Oregano für die Dekoration beiseite legen. Spaghetti bissfest kochen und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Klassisch werden die Spaghetti in den Topf mit der Sauce gegeben und gut miteinander vermischt. Frisch geriebenen Parmesan zu den Spaghetti Bolognese servieren.

NN

Spaghetti Bolognese mit Rinder-Hack

Für 2 Personen

| | | |
|--------------------------|--------------------|------------------|
| 200 g Rinderhackfleisch | 100 g Spaghetti | 30 g Parmesan |
| 1 Zehe Knoblauch | 2 Tomaten | 1 Zwiebel |
| 1 Möhre, klein | 1 EL Olivenöl | 1 EL Tomatenmark |
| 150 ml Tomaten, passiert | 50 ml Geflügelfond | 2 Zweige Thymian |
| 1 Prise Zucker | Salz | Pfeffer |

Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Möhre schälen, ebenfalls würfeln und mit der Zwiebel und dem Knoblauch in dem Olivenöl andünsten. Das Hackfleisch dazugeben und unter Rühren krümelig braten, bis es etwas Farbe annimmt. Nun das Tomatenmark einrühren und mit dem Hackfleisch circa vier Minuten anrösten. Anschließend den Geflügelfond und die passierten Tomaten angießen und für etwa 15 Minuten bei milder Hitze einkochen lassen. Die Tomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und fein würfeln. Die Thymianzweige zupfen, fein hacken und mit den Tomaten in die Soße geben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und aufkochen lassen. Die Spaghetti mit der Bolognese mischen, auf Tellern verteilen und den Parmesan darüber reiben.

Johann Lafer am 23. Dezember 2009

Spaghetti Bolognese V

Für 4 Personen:

| | | |
|-------------------|--------------------|------------------|
| 300 g Hackfleisch | 1 Zwiebel | 1 rote Paprika |
| 2 Knoblauchzehen | 1 Chili-Schote | 1 kleine Möhre |
| 5 reife Tomaten | Tomatenmark | Rotwein, trocken |
| Oregano | Basilikum, Thymian | Olivenöl |
| Pfeffer, Salz | 400 g Spaghetti | |

Paprika und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden.

Chili, Knoblauch und Möhre sehr fein hacken.

Die Tomaten waschen und die Stielansätze entfernen; klein schneiden.

Pfanne auf höchster Stufe mit ca. 2 - 3 EL Öl erhitzen. Chili und Knoblauch kurz darin schwenken, bis das Öl leicht rötlich wird und nun die Zwiebeln und Paprika hinzugeben und kurz andünsten - eine Minute maximal. Danach das Hackfleisch hinzugeben und anbraten. Wenn keine rohe Stellen vom Hack mehr zu sehen sind, die sehr fein gehackten Möhren hinzugeben und noch ca 2 Min. auf höchster Stufe anbraten. Nun ca. 2 EL Tomatenmark hinzugeben und solange verteilen, bis es vollständig untergerührt ist; ungefähr ein Glas Rotwein hinzugeben. Das sollte jetzt so lange kochen, bis der Alkohol komplett verkocht ist und keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne ist. Es sollte eine richtig dicke Pampe entstanden sein. Nun die Tomaten hinzugeben und 2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Bei geringer Hitze und geschlossenem Deckel ca. 30 - 40 Min. einkochen lassen. Ab und zu umrühren. Unter Umständen muss Wasser (ca. 100 ml) nachgegossen werden - je nachdem wie dickflüssig es ist. Wenn die Tomaten vollständig verkocht sind und sich eine schön flüssige Sauce ergeben hat, darf die Sauce nach eigenem Ermessen mit den Gewürzen verfeinert werden. Ist die Sauce noch zu flüssig, mit Tomatenmark verdicken. Sauce auf niedrigster Stufe köcheln lassen, abschmecken und ggf. nachwürzen. Nudeln wie gewohnt zubereiten und mit der Sauce servieren.

NN

Spaghetti Bolognese

Für 4 Personen

| | | |
|----------------------|-------------------|----------------------|
| 500 g Schweinehack | 500 g Kalbshack | 4 EL Olivenöl |
| 50 g Karotten | 50 g Sellerie | 50 g Zwiebeln |
| 50 g Lauch | 2 Zweige Rosmarin | 2 Zweige Thymian |
| 1 Zehe Knoblauch | 100 ml Rotwein | 1 Kg Tomaten, frisch |
| 2 EL Blattpetersilie | 500 g Spaghetti | Parmesan |
| Salz | Pfeffer | |

Hackfleisch in Olivenöl anbraten. Karotten, Sellerie, Zwiebeln und Lauch putzen und in Würfel schneiden. Das gewürfelte Gemüse und gehackten Knoblauch zu dem Hackfleisch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und Rosmarin und Thymian dazu geben. Mit einem Schuss Wasser und Rotwein ablöschen, langsam gar köcheln. Die Tomaten blanchieren, enthäuten, entkernen und in feine Würfel schneiden. Dazu geben und fünf Minuten mitköcheln lassen. Petersilie unter die Soße heben. Spaghetti kochen und mit der Soße anrichten. Frisch geriebenen Parmesan dazu reichen.

Steffen Henssler am 18. September 2009

Spaghetti Bolognese

Für 2 Personen

| | | |
|----------------------|------------------|------------------------|
| 300 g Rinderschulter | 3 Schalotten | 1 Knoblauchzehe |
| 1 Karotte | 100 g Sellerie | 100 g Pastinake |
| 2 EL Olivenöl | 1 EL Tomatenmark | 250 g Tomaten, stückig |
| 100 ml Rotwein | Salz, Pfeffer | 1 Zweig Rosmarin |
| 1 Zweig Thymian | 300 g Spaghetti | Parmesan |

Das Fleisch durch die möglichst große Scheibe des Fleischwolfs drehen. Schalotten, Knoblauch und Gemüse schälen. Schalotten und Knoblauch fein schneiden. Das Gemüse fein würfeln. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl die Schalotten anschwitzen, das Fleisch zugeben und anbraten. Dann die Gemüsewürfel und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Tomatenmark untermischen und Tomaten zugeben. Rotwein hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, Rosmarin und Thymianzweig einlegen. Bei geschlossenem Deckel das Sugo ca. 20 Minuten kochen. Die Spaghetti in kochendem Salzwasser bissfest garen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Spaghetti servieren. Nach Belieben frisch geriebenen Parmesan dazu reichen.

NN 16. Oktober 2010

Spaghetti mit Tomaten-Soße und Fleisch-Bällchen

Für 4–6 Personen

| | | |
|--------------------------|-----------------------------|---------------------|
| 2 Zwiebeln | 1 Knoblauchzehe | 2 El Öl |
| 1 Dose geschälte Tomaten | 150 ml frischer Orangensaft | 100 ml Fleischbrühe |
| 1/2 Portion Hackmasse | Salz | Pfeffer |
| Zucker | 750 g–1000 g Spaghetti | 1 Topf Basilikum |

Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln, im heißen Öl glasig dünsten, Tomaten zugeben, mit Saft und Brühe aufgießen. Bei mittlerer Hitze 10 Minuten einkochen lassen. Inzwischen mit geölten Händen aus der Hackmasse walnussgroße Bällchen formen und auf einen geölten Teller legen. Die Soße mit dem Schneidstab fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Die Fleischbällchen hineingeben und bei milder Hitze 10 Minuten in der Soße garen. Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser garen. Abgießen, gut abtropfen lassen und mit der Soße anrichten. Mit einigen Basilikumblättern bestreuen und servieren.

Tim Mälzer am 27. 02. 2010

Spieß Burger mit Rinder-Hack

Für 2 Personen

| | | |
|------------------|----------------------------|-------------------------|
| 1 Schalotte | 4 Stiele glatte Petersilie | 300 g Rinderhackfleisch |
| Salz, Pfeffer | 1 reife Avocado | 1 Limette |
| 2 Knoblauchzehen | 1 kleine Chilischote | 2 kleine Baguettes |
| 1 EL Olivenöl | 4 Salatblätter | |

Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das Rinderhackfleisch gut mit den gehackten Schalotten und der Petersilie durchkneten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zu kleinen Buletten formen und je 3 auf einen langen Holzspieß stecken. Die Spieße auf dem Grill (oder in einer Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl) von allen Seiten braten. Die Avocado halbieren, den Kern herausnehmen und mit einem Löffel das Fruchtfleisch auslösen, in einer Schüssel geben und mit dem Saft einer Limette zerdrücken. Eine Knoblauchzehe schälen und fein hacken, aus der Chilischote die Kerne entfernen und die Schote ebenfalls fein hacken. Knoblauch und Chili mit der Avocado mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Baguettes aufschneiden. Die Knoblauchzehe halbieren und mit den Schnittstellen über die Brotscheiben streichen, dann mit Olivenöl beträufeln. Die Baguettescheiben auf dem Grill (oder in einer Pfanne) von beiden Seiten knusprig rösten. Dann die Unterseite der Baguettes mit Salatblättern auslegen und mit der Avocadocreme bestreichen. Die Spieße auflegen und mit der Oberseite des Baguette abdecken. am Tisch den Spieß herausziehen.

Otto Koch Freitag, 21. Mai 2010

Spitzkohl-Rouladen

Für 2 Portionen

| | | |
|------------------|--------------------------|-------------|
| 300 g Rinderhack | 1 Scheibe Graubrot | 1 Spitzkohl |
| 1 Ei | 50 g getrocknete Tomaten | 1 Zwiebel |
| 1 Knoblauchzehe | Fond | 1 TL Senf |
| Butter | Öl | Salz |
| Pfeffer | | |

Zunächst die Rinderhackmasse in eine Schüssel geben. Das Graubrot in kleine Würfel schneiden und mit dem Hackfleisch vermischen. Ein ganzes Ei aufschlagen und mit der Hackmasse vermischen. Eine Zwiebel abziehen, klein schneiden und ebenfalls mit der Hackmenge mixen. Zum Abschluss ein wenig Senf für den Geschmack hinzufügen und die Hackmischung mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einzelne Blätter vom Spitzkohl entnehmen, in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Nun die Blätter mit der Hackmasse befüllen. Die Spitzkohlblätter nun vorsichtig rollen und an den Enden verschließen. Falls ein Blatt zu klein ist um die Hackmasse aufzunehmen, so empfiehlt es sich zwei Blätter versetzt übereinander zu schlagen, um eine größere Fläche zu erhalten. Abschließend die Spitzkohlrouladen mit Salz und Pfeffer würzen. Schließlich eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Spitzkohlrouladen darin anbraten. Die getrockneten Tomaten in eine Auflaufform geben. Eine Knoblauchzehe abziehen, schneiden und zu den Tomaten in die Auflaufform geben. Nachdem die Rouladen von allen Seiten gut angebraten sind aus der Pfanne herausnehmen und in die Auflaufform legen. Das Bratenfett aus der Pfanne unbedingt hinzugeben. Die Auflaufform mit Fond auffüllen und bei 175 Grad für 15 bis 20 Minuten bei Ober- und Unterhitze in den Ofen stellen. Anschließend die Auflaufform entnehmen und die Rouladen auf Tellern anrichten. Den Sud durch ein Sieb in einen Kochtopf geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und erneut einmal kurz aufkochen. Etwa ein bis zwei Löffel Butter hinzufügen, die Hitze reduzieren und die Sauce mit einem Stabmixer schaumig aufmixen. Zum Abschluss die Soße über die Rouladen geben und servieren.

Steffen Henssler am 04. 04. 2012

Trofie mit Bolognese

Für 2 Personen

| | | |
|--------------------------|-----------------------|-----------------|
| 200 g Weizenmehl Typ 405 | 100 g Weizengrieß | 140 ml Wasser |
| 3 EL Olivenöl | 8 EL Parmesan, frisch | Salz |
| 300 g Rinderschulter | 3 Schalotten | 1 Knoblauchzehe |
| 1 Karotte | 100 g Sellerie | 100 g Pastinake |
| 1 EL Tomatenmark | 400 ml Fleischbrühe | 200 ml Rotwein |
| 1 Zweig Rosmarin | 1/2 TL Lavendelblüten | Mehl |

Aus Mehl, Grieß, Wasser, 1 EL Olivenöl, Parmesan und einer Prise Salz einen glatten Teig kneten. Diesen in Frischhaltefolie verpacken und ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Das Fleisch durch die möglichst große Scheibe des Fleischwolfs drehen. Schalotten, Knoblauch und Gemüse schälen. Schalotten und Knoblauch fein schneiden. Das Gemüse fein würfeln. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl die Schalotten anschwitzen, das Fleisch zugeben und anbraten. Dann die Gemüswürfel und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Tomatenmark untermischen und mit Fleischbrühe ablöschen. Rotwein hinzufügen sowie Rosmarin und Lavendel. Bei geschlossenem Deckel das Sugo ca. 20 Minuten kochen. Aus dem Teig mit etwas Mehl auf einem Holzbrett lange bleistift dünne Würste ausrollen, diese in 1 cm lange Stücke schneiden und diese wie Schupfnudeln formen. (Trofie sind eine Spezialität aus dem Piemont.) Die Trofie in siedendem Salzwasser wie Nudeln garen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Trofie servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 27. März 2008

Tschebureki Gebackene Teigtaschen

Für 2 Portionen

Für den Teig:

| | | |
|-----------------|-------------------------|----------------------|
| 1,5 Tassen Mehl | 1/2 Tasse warmes Wasser | 1 TL Salz |
| 1 Ei | 25 g Butter | Eigelb zum Verkleben |

Für die Füllung:

| | | |
|---------------------------------|-------------------|------------|
| 1/2 TL Salz | Pfeffer | 2 Zwiebeln |
| 500 g Hackfleisch halb und halb | Öl zum Frittieren | |

Für den Teig alle Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Für die Füllung das Hackfleisch mit einer gewürfelten Zwiebel mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun so viel Wasser zugeben und unterkneten, bis die Masse breiartig ist. Die Masse auf die ausgerollten Teigstücke geben, die Ränder mit Eigelb bestreichen, zusammenklappen und rundherum gut verschließen. In einer Pfanne zwei Zentimeter hoch Öl erhitzen und die Teigtaschen darin von beiden Seiten goldgelb ausbacken.

Steffen Henssler am 27. 06. 2012

Weißer Bohnen-Flan mit Bohnen-Hackfleisch-Ragout

Für 2 Personen

| | | |
|------------------------------|--------------------|------------------------------|
| 80 g weiße getr. Bohnenkerne | 300 ml Gemüsebrühe | 100 ml Sahne |
| 1 Ei | Salz, Pfeffer | 3 EL Butter |
| 2 Scheiben Salami, dünn | 1 Zwiebel | 150 g gemischtes Hackfleisch |
| 150 g Tomaten | 100 ml Kalbsfond | 150 g frischer Blattspinat |
| 1 Schalotte | 1 Prise Muskat | |

Die Bohnenkerne über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Dann in einem Topf mit Gemüsebrühe weich kochen, abschütten und gut abtropfen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. 200 g der gut abgetropften Bohnen mit Sahne und einem Ei im Mixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2 Soufflécörmchen (ca. 150 ml Inhalt) mit etwas Butter ausfetten, je eine Scheibe Salami einlegen und darauf das Bohnenmus füllen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Für das Ragout die Zwiebel schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter die Zwiebel anschwitzen, das Hackfleisch zugeben und rundum anbraten. Dann die Tomaten zugeben und Kalbsfond angießen. Die restlichen Bohnen untermischen und kochen lassen, bis das Hackfleisch weich ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalotte schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotte anschwitzen, Spinat und 2 EL Gemüsebrühe zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken. Spinat in der Tellermitte anrichten, einen Bohnenflan darauf stürzen. Mit dem Bohnen-Hackfleischragout umgießen.

Otto Koch Freitag, 25. März 2011

Weißwein-Sauerkraut, Speck-Frikadellen, Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

Für das Weinsauerkraut:

| | | |
|----------------|-----------------------------|------------------------------|
| 2 Schalotten | 2 EL Butter | 1 Knoblauchzehe |
| 1/4 l Riesling | 200 g Sauerkraut | 1 TL Bio-Gemüsebrühe instant |
| 1 Lorbeerblatt | 1 TL zerdr. Wacholderbeeren | Salz, Pfeffer |

Für die Speckfrikadellen:

| | | |
|---------------------|------------------|----------------------|
| 1/8 l Milch | 1 Brötchen | 50 g ger. Bauchspeck |
| 1 Zwiebel | 1 Knoblauchzehe | 1 EL Olivenöl |
| 1/2 Bund Petersilie | 2 Zweige Majoran | 250 g Hackfleisch |
| 1 TL scharfer Senf | 1 Ei | Salz, Pfeffer |
| 1 EL Butterschmalz | | |

Für das Kartoffelpüree:

| | | |
|--------------------------|----------------|--------------|
| 500 g Kartoffeln, mehlig | Salz | 200 ml Milch |
| 20 g Butter | 1 Prise Muskat | Pfeffer |

Für das Weinsauerkraut:

Die Schalotten schälen und fein hacken, mit etwas Butter in einer Pfanne bei mäßiger Hitze glasig dünsten. Den Knoblauch schälen, fein hacken und mit dünsten. Den Riesling, das Sauerkraut, Gemüsebrühepulver, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben. Mit einer Gabel vermengen, pfeffern und salzen. 15 bis 20 Minuten kochen bei geschlossenem Deckel. Das Kraut sollte noch etwas Biss haben. Die Flüssigkeit sollte restlos eingekocht werden, dazu evtl. den Deckel abnehmen und bei großem Feuer reduzieren. Die restliche Butter untermischen und anrichten. Für die Speckfrikadellen Die Milch erhitzen. Das Brötchen in Scheiben schneiden und mit heißer Milch übergießen. Speck fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln, mit dem Speck in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, dann in eine Schüssel umfüllen. Petersilie und Majoran abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Hackfleisch, Senf, Ei, Kräuter und das eingeweichte Brötchen zur Zwiebelmischung geben. Alles gut miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Hackfleischmasse Fleischküchle formen und in Butterschmalz braten.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, der Länge nach halbieren und in Salzwasser weich kochen. Abschütten und auf dem Herd bei kleiner Flamme ausdampfen lassen. Die Kartoffeln immer wieder schütteln, evtl. vom Boden loskratzen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in einen heiß vorgewärmten Topf drücken. Milch aufkochen und unter die Kartoffeln rühren. Anschließend den Brei durch ein feines Sieb streichen, mit Folie abdecken und warm stellen. Butter in einen kleinen Topf geben, bräunen, dann unter das Püree mischen, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Vincent Klink 02. Februar 2012

Wildschwein-Frikadellen auf Rotkraut-Salat

Für 2 Personen

| | | |
|-----------------------|-----------------------------|--------------------------|
| 300 g Rotkraut | 1 Schalotte | Salz, Pfeffer |
| 2 EL Rotweinessig | 4 EL Olivenöl | 60 ml Milch |
| 1 Brötchen vom Vortag | 4 Stängel glatte Petersilie | 1 Zwiebel |
| 1 Knoblauchzehe | 1 TL Butter | 250 g Wild-Hackfleisch |
| 1 TL scharfer Senf | 1-2 EL Butterschmalz | 200 ml brauner Kalbsfond |

Vom Rotkraut den harten Strunk entfernen, evtl. unschöne Blätter entfernen. Das Kraut in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln. Schalotte schälen, fein würfeln und mit dem Rotkraut in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, Essig und Olivenöl zugeben und alles gut vermischen bzw. verkneten und durchziehen lassen. Den Salat vor dem Servieren nochmals abschmecken. Die Milch erwärmen. Das Brötchen in der warmen Milch einweichen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen. Hackfleisch in eine Schüssel geben. Das eingeweichte Brötchen ausdrücken, etwas zerpfücken und zum Hackfleisch geben. Ebenfalls Zwiebel, Knoblauch und Petersilie zugeben, mit Salz, Pfeffer und Senf würzen und alles gut vermischen. Aus der Masse kleine Frikadellen formen und diese in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten braten, bis die Masse gut durchgebraten ist. Die Frikadellen aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit Fond aufgießen und etwas einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frikadellen anrichten, die Sauce angießen und den Rotkrautsalat dazu reichen.

Otto Koch 13. Januar 2012

Wirsing-Kohl-Rouladen

Für 4 Personen:

| | | |
|--------------------------|-------------------|------------------|
| 500 g gem. Hackfleisch | 1 Zwiebel | 2 Knoblauchzehen |
| 1 EL Senf | 1 Brot, alt | 1 Ei |
| 1 Bund Petersilie, glatt | 1 Karotte | 1 Tomate |
| 200 ml Sauerrahm | 8 Wirsingblätter | 1 EL Butter |
| 0,25 l Rinderbrühe | Meersalz, Pfeffer | Küchengarb |

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Das Brötchen in Rinderbrühe oder heißem Wasser einweichen.

Wirsingblätter blanchieren.

Die Tomate enthäuten, die Karotte, den Knoblauch und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

Die Petersilie fein hacken.

Die vorbereiteten Zutaten mit dem Ei, dem Hackfleisch, dem Brötchen und dem Senf in einer Schüssel vermengen. Dann daraus acht gleich große Kugeln formen. Pro Wirsingblatt eine Fleischkugel reinsetzen, zusammen falten und mit einem Bindfaden zusammenbinden. Eine hitzefeste Form mit Butter auspinseln und mit Rinderbrühe angießen. Die Wirsingrouladen in die Form setzen, im Ofen garen und nach fünfzehn Minuten den Sauerrahm und die Rinderbrühe drüber gießen. Weitere fünfzehn Minuten im Ofen garen.

Dazu passt Selleriepüree.

NN

Zigeuner-Buletten mit Petersilien-Nudeln

Für vier Portionen

| | | |
|------------------------|--------------------------|------------------------|
| 3 Zwiebeln | 2 Knoblauchzehen | 1 Zweig Rosmarin |
| 600 g Hackfleisch | 1 Ei (Gr. M) | 1 EL Senf |
| 2 EL Semmelbrösel | 2 EL Rapsöl | 1 Glas Paprikaschoten |
| 2 EL Tomatenmark | 2 EL Weißweinessig | 200 ml Rinderfond |
| 250 g Farfalle | 1 Bund Petersilie, glatt | 50 ml Olivenöl |
| 1 Limette, unbehandelt | Salz, Pfeffer | Cayennepfeffer, Zucker |

Eine Zwiebel sowie eine der Knoblauchzehen schälen, anschließend die Rosmarinnadeln abzupfen und alles klein hacken. Zusammen mit dem Hackfleisch, dem Ei, dem Senf und den Semmelbröseln in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und gründlich vermischen. Die Hackmasse zu acht Buletten formen und in einer Pfanne im heißen Rapsöl von beiden Seiten etwa drei Minuten anbraten. Die Buletten aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die restlichen zwei Zwiebeln sowie die übrige Knoblauchzehe schälen, in Streifen schneiden und in die Pfanne geben. Alles im Bratensatz der Buletten anschwitzen. Anschließend die Paprika in Streifen schneiden und hinzufügen. Das Tomatenmark unterrühren, kurz anrösten und mit dem Weißweinessig sowie dem Rinderfond ablöschen. Kräftig mit einer Prise Zucker, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Nun die Buletten zugeben und in der Soße weitere fünf Minuten garen. Die Farfalle in reichlich, leicht gesalzenem Wasser al dente kochen und abgießen. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Petersilie mit dem Olivenöl sowie dem Limettensaft in einen Zerkleinerer geben, etwas Salz und Pfeffer hinzufügen und fein mixen. Anschließend das Petersilienöl unter die Nudeln mischen. Die Buletten mit der Soße auf Tellern verteilen, die Petersiliennudeln daneben anrichten und servieren.

Horst Lichter am 25. August 2012

Zweierlei Dim-Sum mit Schweine-Fleisch und Mango-Chutney

Für 4 Personen

Dim Sum:

| | | |
|-------------------------|------------------------|----------------|
| 100 g Schweinehack | 1 Zehe Knoblauch | 1 Chinakohl |
| 50 g Erdnüsse, gesalzen | 1 Packung Wan Tan-Teig | 50 ml Sesamöl |
| 100 ml Hoisin Soße | 50 ml Austernsoße | 50 ml Sojasoße |
| 50 ml Sweet Chilisoße | 2 Eier | Fett |

Sud:

| | | |
|------------------------|-------------------|-------------------|
| 2 Stangen Zitronengras | 10 Limonenblätter | 1 Zehe Knoblauch |
| 1 Sternanis | 5 g Koriandergrün | 3-5 g Tee, grüner |

Mango-Chutney:

| | | |
|--------------------|-----------------------|--------------------------|
| 2 Thai-Mango, reif | 4 Schalotten | 1 Schote Chili |
| 1 Spritzer Tabasco | 10 ml Balsamico, weiß | 0,5 Bund Koriander, grün |
| 10 g Honig | Salz | Pfeffer |
| Zucker | | |

Dim Sum:

Das Schweinehack zusammen mit geschnittenem Knoblauch in Sesamöl kross braten. Den Chinakohl fein schneiden und zusammen mit den Erdnüssen zum Hack geben. Mit Austern-, Soja-, Sweet Chili Chicken- und Hoisinsoße abschmecken und kaltstellen.

Sud:

Zitronengras, Limonenblätter, Knoblauch, Sternanis, Koriandergrün und den grünen Tee mit Wasser aufkochen und einige Minuten zu einem Sud einköcheln lassen.

Mango-Chutney:

Die Thai-Mango schälen, fein würfeln und zusammen mit geschälten Schalottenwürfeln, Chili, Tabasco und Balsamico vermengen. Mit Honig und gehacktem Koriander, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Anschließend die Hackmasse auf den Wan Tan-Teig verteilen, mit Eiweiß die Ränder bepinseln und zusammenklappen. Je nach Zeit Dreiecke und Säckchen formen. Die eine Hälfte in tiefem Fett frittieren, die andere Hälfte im Körbchen dämpfen. Zusammen mit dem Mango-Chutney servieren.

Mario Kotaska am 08. August 2008

Index

- Artischocke, 25
Aubergine, 1, 67
Auflauf, 34
Avocado, 89
- Bällchen, 1, 10, 15, 37, 48, 61, 70, 72, 75, 89
Blumenkohl, 42
Bohnen, 2, 5, 8, 18, 75, 76, 92
Bolognese, 84–88, 91
Bratkartoffeln, 22
Bratklops, 2, 9, 16, 17, 19, 20, 22, 24, 40,
44–47, 55, 68, 76, 81, 93–95
Burger, 3, 6, 38, 65, 89
- Cevapcici, 48, 83
Chili-con-Carne, 8, 18
Chinakohl, 96
Couscous, 52, 57, 79, 81
- Eisberg, 6, 18, 38
Erbsen, 33
- Gurke, 3, 6, 9, 22, 38, 57
- Hackbraten, 12–14, 33, 46, 83
Hackepeter, 12, 33
Hackfleisch, 2, 7, 8, 13, 17, 19, 26, 30, 32,
34–37, 39, 49–51, 53, 59, 62, 65, 68,
85–87, 93
- Kürbis, 8, 21
Kalb, 5, 9, 12, 16, 22, 31, 44–47, 69, 72, 88
Klops, 40–43
Kohl-Roulade, 49–51, 53, 62, 71, 90, 94
Kohlrabi, 24, 26, 34, 52
Kraut, 53
- Lamm, 1, 11, 14, 23, 24, 27, 31, 40, 54, 56–58,
72, 75, 80, 84
Lasagne, 56, 57, 59, 60
Lauch, 1, 5, 26, 27, 34, 37, 44, 46, 61, 70, 79,
81
- Möhren, 5, 10, 13, 15, 18, 24, 33, 36, 56, 60,
79, 85, 87, 88, 91, 94
- Mangold, 27, 30
Maultaschen, 28, 63, 64, 82, 91
Moussaka, 67
- Nudeln, 5, 15, 20, 35, 84–89, 95
- Paprika, 6, 7, 11, 23–25, 31, 54, 57, 77, 87,
95
Pastinaken, 79, 88, 91
Pilze, 10, 47, 50, 60, 64, 76, 82
Polenta, 7
Porree, 4, 79
- Radieschen, 68
Ravioli, 28, 63, 64, 82, 91
Reis, 30, 48, 66, 70, 71
Rind, 12, 21, 25, 43, 72, 88, 91, 94, 95
Rinder-Hack, 1, 3, 4, 8, 10, 12, 18, 20, 29, 31,
38, 40, 48, 52, 60, 67, 71, 74, 77–79,
81, 83, 87, 89, 90
Rosenkohl, 78, 83
Rote-Bete, 41, 52
Rotkraut, 94
Rucola, 20
- Sauerkraut, 17, 93
Schoten, 7, 18, 66, 72, 95
Schwarzwurzeln, 46
Schwein, 5, 12, 14, 24, 61, 63, 73, 83, 88, 96
Sellerie, 10, 18, 36, 60, 85, 86, 88, 91
Spargel, 68, 72
Spinat, 5, 11, 25, 28, 39, 63, 64, 82, 92
Spitzkohl, 54, 80, 90
- Tatar, 21
Teig-Taschen, 28, 63, 64, 82
- Weißkohl, 29, 51, 53, 62, 71, 77
Wirsing, 45, 49, 94
- Zucchini, 25