

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Profi: Schwein

2021

77 Rezepte

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

Inhalt

Bayerisches Eisbein	1
Belegtes Schnitzel	2
Chili-Topf aus dem Ofen	3
Cordon bleu mit Brennessel-Spinat	4
Cordon bleu mit Feldsalat	5
Cordon bleu	5
Eisbein und Erbsen	6
Fränkisches Schäufole mit Brezel-Knödel, Kraut-Salat	7
Gefüllte Ofenkartoffeln - Jacked Potatoes	9
Gefüllte Schweine-Schnitzel vom Grill	10
Gefüllter Nacken-Braten mit Bacon und Zwiebeln	10
Geschnetzeltes mit Bärlauch	11
Glasierter Schweine-Nacken, gebratene Kartoffel-Ecken	12
Grillfackeln	13
Gyros-Braten	13
Kasseler im Blätterteig	14
Kasseler in Honig-Senf-Sahne	14
Kasseler-Champignon-Auflauf mit Schupfnudeln	15
Knusperzarte Spareribs	15
Knuspriger Teriyaki-Schweine-Bauch	16
Kraut-Schupfnudeln mit gefüllten Schnitzelchen	17
Krusten-Braten aus dem Römertopf	18
Mariniertes Schweinehals-Steak und gemischter Salat	19
Maurische Fleisch-Spieße	20
Nacken-Koteletts vom Grill	20

Paniertes Kotelett mit Kartoffel-Salat	21
Paprika-Geschnetzeltes, frittierte Quetschkartoffeln	22
Paprika-Schnitzel	23
Perfekter Schweine-Bauch	24
Pfannen-Gyros mit Pita-Brot	25
Pfannen-Gyros	26
Pulled pork und Coleslaw	27
Pulled Pork vom Grill	28
Räuber-Fleisch	28
Rosenkohltopf mit Filet, Rahm-Soße, Kartoffel-Gratin	29
Russische Fleisch-Spieße	30
Schaschlik grillen	31
Schichtbraten	32
Schnitzel mit buntem Paprika-Gemüse	33
Schnitzel Wiener Art mit Champignon-Rahm-Soße	34
Schnitzel Wiener Art	35
Schnitzel-Schichtbraten mit Tomaten-Soße	36
Schnitzel-Schichtbraten	37
Schwarzes Risotto mit glasiertem Schweinebauch, Brokkoli	38
Schweine-Bäckchen mit Rotkohl	39
Schweine-Bauch mit Gewürz-Honig-Lack und Pak Choi	40
Schweine-Braten aus dem Römertopf	41
Schweine-Braten bayrischer Art	42
Schweine-Braten mit Chianti Jus	43
Schweine-Braten mit gegarten Kartoffeln	44
Schweine-Braten mit knuspriger Kruste	45
Schweine-Braten-Burger	46
Schweine-Braten	47
Schweine-Filet in Curry-Sahne	48
Schweine-Filet mit Kräuter-Lack, Radieschen-Gemüse	49
Schweine-Filet mit Sellerie-Püree und Walnuss-Brokkoli	50
Schweine-Filet und Apfelmus, Karotten und brauner Reis	51

Schweine-Filet-Pfanne Saltimbocca Art	51
Schweine-Haxen	52
Schweine-Koteletts mit Pastinaken und Kräuter-Butter	53
Schweine-Medaillons im Speck-Mantel, Orangen-Chutney	54
Schweine-Medaillons mit Kräuter-Kruste, Frühling-Gemüse	55
Schweine-Medaillons, Rahm-Soße, Brokkoli, Kartoffeln	56
Schweine-Schnitzel-Pizza	57
Schweine-Steak im Kartoffel-Mantel	57
Schweinekrusten-Filet mit Spitzkohl-Kürbis-Gemüse	58
Schweinshaxe mit gedünstetem Spitzkraut	59
Sommerlicher Käse-Salat mit Minutenschnitzeln	60
Souvlaki vom Grill	61
Spanferkel-Rollbraten	62
Spargel-Schnitzel Elsässer Art	63
Spinat im Blättereig-Mantel mit Kasseler	64
Steckrüben-Eintopf mit Kasseler	64
Szegediner Gulasch	65
Tiroler Gröstl mit Käse-Knödel	66
Würzige Gyros-Spieße	66
Wraps mit Hüttenkäse, Kasseler und Eisberg-Salat	67

Index	68
--------------	-----------

Bayerisches Eisbein

Für 4 Personen

Für das Garen der Haxe:

1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt	2 Gewürznelken
1 TL Zucker	1 gepök. hint. Schweinshaxe	3 Scheiben Ingwer
1 TL Pfefferkörner	$\frac{1}{2}$ TL ganzer Kümmel	2 kl. getr. rote Chilischoten
3 Wacholderbeeren		

Zum Servieren:

4 EL braune Butter	5 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt
1 kl. getr. rote Chilischote	1 Scheibe Ingwer	1 Knoblauchzehe

Für die Sauce:

80 g mehligk. Kartoffel	300 ml Hühnerbrühe	80 g Sahne
12 EL Sahnemeerrettich	$\frac{1}{2}$ TL scharfer Senf	mildes Chilisalz
frisch gerieb. Muskatnuss	1 EL Schnittlauchröllchen	

Für den Wirsing:

$\frac{1}{2}$ Wirsing	Salz	2 Karotten
100 ml Hühnerbrühe	2 EL braune Butter	mildes Chilisalz
Muskatnuss	2 EL geh. Walnüsse	

Für die Haxe in einem großen Topf 4 l Wasser aufsetzen. Die Zwiebel schälen und das Lorbeerblatt mit den Gewürznelken darauf feststecken.

Die gespickte Zwiebel mit dem Zucker in den Sud geben und aufkochen.

Die Schweinshaxe waschen und im Sud etwa $3\frac{1}{2}$ Stunden weich köcheln, bis sich das Fleisch vom Knochen lösen lässt. Dabei etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit Ingwer, Pfefferkörner, Kümmel, Chilischoten und Wacholderbeeren hinzufügen.

Anschließend die Haxe aus dem Kochsud heben und etwas abkühlen lassen, die Schwarte (nach Belieben dazu servieren) und Knochen entfernen. Das magere Fleisch (ca. 650 g) in seine natürlichen Segmente teilen und bis zum Servieren im Sud warmhalten.

Währenddessen für die Sauce die Kartoffel schälen, waschen, in etwa 1 cm große Würfel schneiden und in der Brühe etwa 20 Minuten weich garen. Dann die Sahne mit Meerrettich und Senf dazugeben und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Sauce mit Chilisalz und etwas Muskatnuss abschmecken und den Schnittlauch unterrühren.

Für den Wirsing den Kohl putzen, waschen und vierteln, den harten Strunk entfernen. Den Wirsing in die einzelnen Blätter teilen, diese waschen und in etwa $1\frac{1}{2}$ cm große Stücke schneiden. In Salzwasser 6 bis 8 Minuten gerade weich garen, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Das übrige Wasser mit den Händen gut ausdrücken.

Inzwischen die Karotten putzen, schälen und in 6 bis 8 mm große Würfel schneiden. Mit der Brühe in eine große tiefe Pfanne geben, mit einem Blatt Backpapier bedecken und knapp unter dem Siedepunkt 8 bis 10 Minuten weich garen.

Den abgetropften Wirsing hinzufügen und darin erhitzen. Die braune Butter untermischen, den Wirsing mit Chilisalz und Muskatnuss würzen und die Walnüsse untermischen, warmhalten.

Zum Servieren der Haxe die braune Butter mit Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Chili, Ingwer und Knoblauch in einer Pfanne bei milder Temperatur erhitzen. Die Fleischsegmente in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und darin wenden. Den Wirsing auf vorgewärmte Teller verteilen, die Fleischscheiben darauflegen und die Sauce darum herumverteilen.

Alfons Schuhbeck am 19. Januar 2021

Belegtes Schnitzel

Für 2 Personen:

2 Schweineschnitzel	1 Zwiebel	1 Tomate
1 Knoblauchzehe	300 g Kartoffeln	Parmesan
Senf	Schmand	Salz, Pfeffer
Backpapier		

Die Kartoffeln 11 min. kochen; danach abkühlen, pellen und raspeln.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Schnitzel unter Folie weich klopfen.

Das Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden und auf dem Backpapier ein Bett für die Schnitzel auslegen.

Die Schnitzel auf das Zwiebelbett legen und in folgender Reihenfolge belegen:

Zunächst salzen und pfeffern, sodann mit Senf bestreichen, mit Tomatenscheiben belegen und auf diese gepressten Knoblauch verteilen.

Die geraspelten Kartoffeln auf die Tomaten-Scheiben schichten und großzügig mit Schmand bedecken.

Die Beschichtung mit einer dicken Käse-Raspel-Schicht abschließen.

Nun das Backblech für 45 min. mittig in den Backofen schieben.

Tipps:

Zum Gericht passt Eisberg- oder Wildkräuter-Salat.

Das Gericht lässt sich auch mit anderem Fleisch zubereiten.

Nimmt man filetierte Hähnchen-Keulen, so sollten diese anstelle von Pfeffer und Salz am Vortag beidseitig kräftig mit Brathuhngewürz bestreut werden. Bei der Schichtung liegt die Haut oben.

Anstelle von Parmesan eignet sich auch anderer Schnittkäse, wie z. B. geraspelter Edamer.

In jedem Falle erhält man ein Gericht mit saftigem Fleisch.

NN am 06. November 2021

Chili-Topf aus dem Ofen

Für 5 Personen:

1 Dose (425 ml) Kidney-Bohnen	1 Dose (425 ml) Maiskörner	2 Bund Lauchzwiebeln
1 kg Schweinegulasch	2-3 EL Öl	Salz, schwarzer Pfeffer
1 EL Mehl	2 TL Gemüsebrühe	100-150 ml Thai-Chili-Sauce
1 Dose (850 ml) Tomaten	1/2 Bund Petersilie	

Bohnen abspülen und abtropfen lassen. Mais ebenfalls abtropfen lassen.

Lauchzwiebeln putzen, waschen und in dicke Ringe schneiden. Fleisch trockentupfen und evtl. kleiner würfeln.

Öl in einem Bräter oder Schmortopf erhitzen. Fleisch portionsweise darin kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen.

Lauchzwiebelringe im Bratfett kurz andünsten.

Gesamtes Fleisch wieder zugeben. Mehl darüberstäuben und anschwitzen.

3/8-1/2 l Wasser, Brühe und Chili-Sauce einrühren. Bohnen, Mais und Tomaten samt Saft zugeben, Tomaten etwas zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles aufkochen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Um-luft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 1 3/4 Stunden schmoren.

Abschmecken. Petersilie waschen, fein schneiden und darüberstreuen.

Dazu schmecken Taco-Chips und Schmand.

NN am 17. April 2021

Cordon bleu mit Brennnessel-Spinat

Für 4 Personen

Für den Brennnesselspinat:

80 g Butter	800 g Brennnessel-Triebe	Salz
Pfeffer		

Für das Cordon bleu:

4 EL Mehl	250 g Semmelbrösel	2 Eier
4 doppelte Schweineschnitzel	Salz	Pfeffer
125 g Kochschinken in Scheiben	125 g Bergkäse in Scheiben	100 g Butterschmalz
1 Zitrone		

Für den Brennnesselspinat die Butter in einem Topf erhitzen und klären.

Brennnesseltriebe verlesen, abspülen und in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Für das Cordon bleu jeweils in einen tiefen Teller das Mehl, Semmelbrösel und verquirlte Eier geben.

Die Schnitzel waagrecht einschneiden, dünn plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schnitzel mit je einer Scheibe Schinken und Käse füllen und fest zusammendrücken.

Dann in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Semmelbröseln wenden.

In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen.

Die gefüllten Schnitzel darin bei mäßiger Hitze goldbraun braten (von jeder Seite ca. 3 Minuten).

Die blanchierten Brennnesseltriebe mit einem Stabmixer zerkleinern.

Etwas Salz, Pfeffer und geklärte Butter zu dem Püree geben und nochmals alles fein pürieren.

In einem Topf das Püree kurz erwärmen.

Cordon bleu anrichten, nach Wunsch mit Zitronenspalten garnieren.

Dazu das Brennnesselpüree reichen.

Rainer Klutsch am 17. März 2021

Cordon bleu mit Feldsalat

Für 4 Personen

Für den Salat:

150 g Feldsalat	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 TL Honig
1 TL Senf	2 EL Essig	2 EL Sonnenblumenöl
2 EL Walnussöl	Salz	Pfeffer

Für das Cordon bleu:

4 doppelte Schweineschnitzel	Salz	Pfeffer
125 g gekochter Schinken	125 g Emmentaler Käse	4 EL Mehl
2 Eier	250 g Semmelbrösel	100 g Butterschmalz
1 Zitrone		

Den Feldsalat putzen, gründlich kalt spülen, sodass aller Sand entfernt wird. Feldsalat trocken schleudern.

Für das Cordon bleu die Schnitzel waagrecht einschneiden, dünn plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schnitzel mit je einer Scheibe Schinken und Käse belegen, überklappen und die Ränder fest zusammendrücken.

Fleischscheiben dann im Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Semmelbröseln wenden.

In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die gefüllten Schnitzel darin bei mäßiger Hitze goldbraun braten (von jeder Seite ca. 3 Minuten).

In der für den Salat den Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Fürs Dressing Honig, Senf, Essig und die beiden Öle verrühren. Schnittlauch zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren den Feldsalat mit dem Dressing vermischen.

Die Zitrone heiß abwaschen und in Spalten schneiden.

Cordon bleu anrichten, nach Wunsch mit Zitronenspalten garnieren. Den Salat dazu reichen.

Rainer Klutsch am 07. Dezember 2021

Cordon bleu

Für 4 Stücke

4 Schweineschnitzel	4 Knochenschinken (geräuchert)	4 Scheiben Käse
Salz	Paniermehl	Mehl
Eier		

Die Schnitzel in einen Gefrierbeutel legen und mit einem Fleischklopfer kräftig klopfen, bis das Fleisch wenige Millimeter dünn ist. Wer keinen Fleischklopfer hat, kann auch einen Topf zum Plattieren verwenden. Das Fleisch salzen.

Je eine Scheibe Schinken und Käse auf eine Seite des Schnitzels legen, in der Mitte zusammenklappen und die Ränder andrücken.

Das Cordon bleu in Mehl wenden, in verquirltes Ei tauchen und schließlich in Paniermehl panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Wichtig: Das Fett sollte mindestens 160 Grad heiß sein.

Das Cordon bleu in die Pfanne geben und von jeder Seite 2 Minuten goldbraun anbraten.

Vor dem Servieren kurz ruhen lassen.

Björn Freitag am 31. Dezember 2021

Eisbein und Erbsen

Für 6-8 Personen:

3 Schinkenhaxen (ca. 2,3 kg)	2 Lauch	1 Stück Sellerie
3 Karotten	Olivenöl	2 frische Lorbeerblätter
100 g Perlgerste	1 L Hühnerbrühe	400 g TK-Erbsen
frische Petersilie	1 EL Minzsauce	

Am Tag bevor Sie dieses Rezept kochen, weichen Sie die Schinkenricks über Nacht in einem Topf mit kaltem Wasser ein.

Am nächsten Tag die Haxen abtropfen lassen, den Topf mit frischem kaltem Wasser auffüllen und zum Kochen bringen. Entsorgen Sie das salzige Wasser, spülen Sie die Sprunggelenke ab und wiederholen Sie es noch einmal.

Schneiden und würfeln Sie Lauch, Sellerie und Karotten in Ihrer Küchenmaschine.

Das Gemüse mit einer Prise Meersalz, schwarzem Pfeffer und den Lorbeerblättern in eine Auflaufform geben. Schwitzen Sie bei mittlerer Hitze für 15 Minuten oder bis das Gemüse weich, aber nicht gefärbt ist, und rühren Sie gelegentlich.

Die abgetropften Haxen, Perlgerste und Hühnerbrühe datieren. Zum Kochen bringen und dann mit dem Deckel auf 3 Stunden bei mittlerer bis niedriger Hitze kochen oder bis das Fleisch sehr zart ist. Überprüfen Sie es gelegentlich und decken Sie es mit mehr heißem Vorrat oder Wasser auf, wenn es zu trocken wird.

Mit einer Zange die Haxen auf ein sauberes Brett geben und vorsichtig das gesamte Fett und die Knochen entfernen. Zerkleinern Sie das Fleisch und bringen Sie es in die Brühe zurück. Die Hitze aufdrehen und die Erbsen hinzufügen.

Wenn sie zart sind, pflücken, fein hacken und die Petersilie zusammen mit der Minzsauce unterrühren.

Mit Brot und englischem Senf servieren.

Jamie Oliver am 13. November 2021

Fränkisches Schäuferle mit Brezel-Knödel, Kraut-Salat

Für 4 Personen

Für die Schäuferle:

4 Schäuferle (Schweineschulter) á 350 g	2 Knoblauchzehen	4 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	1 TL Paprika, edelsüß
1 TL Kümmel, ganz	2 EL scharfer Senf	2 Karotten
150 g Knollensellerie	1 große Zwiebel	1 EL Tomatenmark
200 ml dunkles Bier	1 EL Speisestärke	

Für den Knödel:

3 Laugenbrezeln vom Vortag	1 mittelgroße Zwiebel	1/2 Bund glatte Petersilie
3 EL Butter	250 ml Milch	2 Eier
Salz	Pfeffer	2 Eiweiß

Für den Krautsalat:

50 g Speckwürfel	600 g Weißkohl	Salz
2 EL weißer Balsamico	1 EL Rapsöl	Pfeffer
1 Prise Kümmel, gemahlen		

Das Fleisch muss über Nacht marinieren.

Bereits am Vorabend die Schwarte der Schweineschultern rautenförmig einritzen.

Knoblauch schälen, sehr fein schneiden oder pressen und mit der Hälfte vom Rapsöl vermischen. Salz, Pfeffer, Paprika und Kümmel mischen. Das Fleisch der Schweineschultern (NICHT die Schwarte) ringsum mit Senf, Knoblauchöl und der Gewürzmischung einreiben.

Das gewürzten Fleisch über Nacht zugedeckt im Kühlschrank marinieren.

Am nächsten Tag Karotte, Sellerie und Zwiebel schälen und grob klein schneiden.

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

In einem Bräter restliches Rapsöl erhitzen und das geschnittene Gemüse darin anrösten.

Tomatenmark dazu geben, kurz mitrösten, dann mit dem Bier ablöschen.

Das marinierte Fleisch mit der Schwarte nach oben auf ein Backgitter setzen und in den Ofen geben. Direkt darunter den Bräter mit dem Gemüse und Bier geben. So kann der Fleischsaft direkt in den Bräter tropfen und es entsteht eine geschmackvolle Sauce.

So das Fleisch zunächst 30 Minuten garen, dann die Kruste mit Wasser besprühen (oder einstreichen), das Fleisch auf eine Seite wenden und weitere 30 Minuten garen. Dann das Fleisch auf die andere Seite wenden, nochmals mit Wasser besprühen (oder einstreichen) und weitere 30 Minuten garen.

Während das Fleisch brät, für den Knödel die Brezeln in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Falls sie noch nicht trocken genug sind, kurz in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

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

In einem Topf ein Drittel der Butter erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Die Milch dazugeben und einmal aufkochen lassen.

Die warme Zwiebel-Milch über die Brezelwürfel gießen. Petersilie und Eier zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und locker vermengen.

Eiweiß steif schlagen und langsam unter die Brezelmasse heben.

Ein sauberes, gründlich mit Wasser ausgespültes Geschirrtuch auslegen und die Knödelmasse als Rolle mittig darauf geben.

Zusammenrollen, die Enden mit Küchengarnt gut zubinden.

In einem breiten Topf Salzwasser aufkochen und die Knödelrolle einlegen. Im leicht siedenden Wasser ca. 30 Minuten pochieren.

Für den Salat die Speckwürfel in einer Pfanne knusprig auslassen.

Den Weißkohl waschen, den Strunk herausschneiden und den Kohl fein schneiden oder hobeln. Kohlstreifen mit ca. 1 TL Salz bestreuen und mit den Händen weich kneten.

Anschließend Speckwürfel, Balsamico und Rapsöl zugeben, mit Pfeffer und Kümmel würzen, alles gut vermischen und den Salat etwas ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmal abschmecken. Sobald das Fleisch fertig gegart und die Kruste schön knusprig ist, den Schmorfond im Bräter durch ein Sieb in einen Topf geben. 23.

Die Stärke mit 2 EL Wasser anrühren, in die kochende Sauce geben, diese damit binden und abschmecken.

Die gegarte Knödelrolle vorsichtig aus dem Geschirrtuch auspacken und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne restliche Butter erhitzen und die Knödelscheiben darin von beiden Seiten anbraten.

Die Schüftele auf Teller geben, die Sauce angießen, Knödelscheiben und Krautsalat dazu reichen.

Antonina Müller am 04. Mai 2021

Gefüllte Ofenkartoffeln - Jacked Potatoes

Für 4 Personen

Für die Kartoffeln:

8 Kartoffeln à ca. 150 g	3 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	Zucker	

Für die Quark-Füllung:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 Chilischote
1 Bund gemischte Kräuter	1 Bio-Limette	250 g Quark
75 g Naturjoghurt	75 g Schmand	Salz
Pfeffer	Zucker	

Für die Fleischfüllung:

200 g Weißkohl	1,5 EL Honig	2 EL weißer Balsamico
2 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer
2 eingel. Jalapenos	2 EL Butter	250 g Schweinenackensteak
200 g Cheddar-Käse	60 ml Milch	60 ml Sahne
1 Prise Zucker		

Den Backofen auf 175 Grad Umluft (180 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Die Kartoffeln gut waschen, trocken tupfen. Die Kartoffeln von allen Seiten mit Olivenöl einstreichen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und in eine Auflaufform oder auf ein Backblech legen.

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

Für die Quarkfüllung die Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Chili abwaschen, der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse austreichen und Chili fein hacken.

6. Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Limette heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Quark, Joghurt und Schmand verrühren. Schalotten, Chili, Knoblauch, die Kräuter, Limettensieb und -saft untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen, bis die Kartoffeln gegart sind.

Für die Fleischfüllung den Weißkohl waschen, abtrocknen, in feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.

Knapp die Hälfte vom Honig, Balsamico, Rapsöl, etwas Salz und Pfeffer zugeben und alles gut verkneten. Jalapenos in feine Ringe schneiden und unter die Krautstreifen heben.

Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen, das Schweinenackensteak darin kurz von beiden Seiten anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen, in Stücke schneiden und diese wieder in die Pfanne geben. Restlichen Honig untermischen und kurz braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Käse grob reiben.

In einer weiteren Pfanne restliche Butter bräunen und mit Milch und Sahne ablöschen.

Den geriebenen Käse unterrühren, die Flüssigkeit darf dabei nicht mehr kochen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Jeweils 2 gegarte Kartoffeln auf einen Teller geben, in der Mitte leicht einschneiden und leicht auseinanderdrücken. Eine Kartoffel mit Quarkcreme, die andere mit Weißkohl, Fleisch und Käsecreme füllen.

Robin Pietsch am 29. Juni 2021

Gefüllte Schweine-Schnitzel vom Grill

Für 4 Personen:

Für die Schnitzel:

4 Schweine-Schnitzel (3-4 cm)	4 dünne Scheiben Kochschinken	50 g Bergkäse
0.5 Ananas	Rucola	Salz, Pfeffer
Olivenöl		

Für den Fruchtsalat:

1 Mango	0.5 Apfel	3 Radieschen
0.5 Bund Rucola	2 EL Crema di Balsamico	2 EL Estragon-Essig
2 EL Olivenöl	0.5 TL Chiliflocken	Salz

Für die Schnitzel:

Das Fleisch sollte aus der Oberschale stammen. Mit einem spitzen und scharfen Messer tiefe Taschen in die Schnitzel schneiden. Den Käse und die Ananas in feine Scheiben schneiden, den Rucola in Stücke zupfen.

Die Schnitzel außen und innen etwas salzen und pfeffern. Dann mit Schinken, Käse, Rucola und Ananas füllen. Die Taschen mit Rouladennadeln verschließen. Mit etwas Öl bepinseln und auf den Grill legen. Nach etwa 5 Minuten am Grillrand fertiggaren oder die Hitze reduzieren. Dabei immer wieder mit etwas Öl bepinseln.

Dazu schmeckt pikanter Fruchtsalat. Man kann auch halbierte Zitronen und Knoblauchknollen kurz grillen und dazu servieren.

Für den Fruchtsalat:

Alle Zutaten gut säubern und in kleine Stücke und Streifen schneiden.

Die Zutaten vermengen und mit Crema di Balsamico, Essig, Olivenöl, Chili und etwas Salz würzen.

Rainer Sass am 25. Juni 2021

Gefüllter Nacken-Braten mit Bacon und Zwiebeln

Für 8 Portionen

2 kg Schweinenacken ohne Knochen	300 g Bacon	8 Zwiebeln in Ringe
Salz, Pfeffer		

Den Schweinenacken in Scheiben anschneiden (dabei nicht ganz durchschneiden), so dass Taschen zum Füllen entstehen. Den Braten mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in der ersten Tasche etwas dünn geschnittenen Bacon, in die nächste Tasche Zwiebelringe füllen. Die Taschen immer in Wechsel weiter füllen. Den gefüllten Braten in einem Bräter mit Deckel geben, zudecken, im Kühlschrank 12-24 Std. ziehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen (225°C) 120 - 150 min. garen.

NN am 29. September 2021

Geschnetzeltes mit Bärlauch

Für 2 Personen

300 g Schweineschnitzel	3 - 4 Zwiebeln, mittelgroß	200 g Champignons
1 Bund Bärlauch	1 Zitrone	350 ml Weißwein
250 ml Sahne	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Den Bärlauch waschen, trocken tupfen und ebenfalls fein schneiden.

Was Sie beim Pflücken von Bärlauch beachten sollten: Bärlauch sammeln Die Schweineschnitzel in breite Streifen schneiden, mit Salz würzen und leicht einölen. Schnitzel nach und nach in einer großen, beschichteten Pfanne anbraten. Die fertigen Schnitzel zur Seite legen.

Die Pfanne anschließend mit einem feuchten Küchentrepp ausreiben, zurück auf den Herd stellen, die Zwiebelstreifen mit einem kleinen Schuss Pflanzenöl glasig anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Dann das Fleisch wieder zurück in die Pfanne zu den Zwiebeln geben, die Champignons unterrühren, mit der Sahne bedeckt auffüllen und bei schwacher bis mittlerer Hitze, unter gelegentlichem Rühren leicht einkochen lassen. Zuletzt den Bärlauch unterheben und das Geschnetzelte mit Salz, Pfeffer und einigen Spritzern Zitronensaft abschmecken.

Als Beilagen zum Bärlauchgeschnetzeltem passen hervorragend Kartoffelbrei oder Nudeln.

Alexander Herrmann am 12. März 2021

Glasierter Schweine-Nacken, gebratene Kartoffel-Ecken

Für 4 Personen:

Für den Schweinenacken:

2 Nackensteaks (à 400 g) 1 TL Öl

Für die Glasage:

1 TL Speisestärke 2 EL Ahornsirup 1 EL Sake (Sherry)

2 EL helle Sojasauce Msp. geriebener Knoblauch 1 Msp. Ingwer

Für die Barbecue-Sauce:

350 ml Hühnerbrühe 2 EL Tomatenketchup 1 TL Dijon-Senf

6 EL Ahornsirup 2 TL Paprikapulver (edelsüß) 1 TL geräuch. Paprikapulver

1 TL milde Chiliflocken 1 EL Weißweinessig 2 TL gehackter Knoblauch

1 TL gehackter Ingwer 2 Prisen Instant-Kaffeepulver 1 schwach geh. TL Salz

1 EL mildes Currypulver 1 geh. EL Speisestärke 1 Stück Vanilleschote (3 cm)

Für das Gemüse:

6 dünne Frühlingszwiebeln 80 g Champignons 4 kl. rote Chilischoten

50 ml Gemüsebrühe 1 ausgekratzte Vanilleschote 4 große Splitter Zimtrinde

1 TL kalte Butter Salz

Für die Kartoffelecken:

1 kg Kartoffeln Salz 1 bis 2 TL Öl

Pfeffer mildes Chilisalz gemahl. Kümmel

getrock. Majoran

Für den Schweinenacken den Backofen auf 100°C vorheizen. Auf die mittlere Schiene ein Ofengitter und darunter ein Abtropfblech schieben. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Die Schweinenackensteaks in der Pfanne rundum anbraten, auf das Ofengitter setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten rosa garen.

Für die Glasage die Speisestärke mit 1 EL kaltem Wasser glattrühren. 2 EL Wasser, Ahornsirup, Sake und Sojasauce in einem kleinen Topf aufkochen. Knoblauch und Ingwer dazugeben. Die Glasage mit der angerührten Speisestärke binden, kurz köcheln lassen und vom Herd nehmen. Die Schweinenackensteaks am Ende der Garzeit mit der Glasage bestreichen.

Für die Barbecue-Sauce die Brühe in einem Topf mit Ketchup, Senf und Ahornsirup verrühren. Beide Paprikapulver, Chiliflocken, Essig, Knoblauch, Ingwer, Kaffeepulver, Salz und Currypulver hinzufügen und alles aufkochen. Die Stärke in 2 bis 3 EL kaltem Wasser glattrühren, in die Sauce geben und köcheln lassen, bis diese sämig bindet. Dann die Vanilleschote hinzufügen, 1 bis 2 Minuten darin ziehen lassen und wieder entfernen.

Die Barbecue-Sauce vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Für das Gemüse die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg halbieren. Die Pilze putzen, trocken abreiben und in einzelne kleine Pilze zerteilen.

Frühlingszwiebeln mit Chili und Brühe in einen Topf geben, mit einem Blatt Backpapier darauflegen und am Siedepunkt 5 Minuten ziehen lassen. Pilze, Vanille und Zimt dazugeben, darin erhitzen, die Butter hinzufügen und salzen.

Für die Kartoffelecken die Kartoffeln in Salzwasser gerade weich garen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und in Spalten schneiden. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Die Kartoffeln goldbraun anbraten und mit Salz, Pfeffer, Chilisalz, Kümmel und Majoran würzen. Ihr Standort: BR.de Fernsehen BR Fernsehen Schuhbecks Rezepte Schuhbecks - Meine Festtagsküche Ihr Standort: BR.de Fernsehen BR Fernsehen Schuhbecks Rezepte Schuhbecks - Meine Festtagsküche Zum Servieren die Steaks schräg in Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit dem Gemüse garnieren. Die

Barbecue-Sauce in kleinen Schälchen daneben setzen und die Kartoffelecken dazu reichen.
Bildnachwei

Alfons Schuhbeck am 26. April 2021

Grillfackeln

Für 15 Fackeln

2 kg Schweinebauch am Stück

Für den Rub:

4 EL Salz	4 EL brauner Zucker	3 EL Kreuzkümmel
3 EL Rosmarin	3 E geräuchertes Paprikapulver	1 1/2 EL Senfkörner
1 1/2 EL Knoblauchpulver	1 1/2 EL Zwiebelpulver	1 1/2 EL Madras Curry
1 1/2 EL Cayennepfeffer	1/2 EL Zimt	Grill, Spieße

Holzspieße ca. 30 Minuten in Wasser einweichen lassen.

Schwarte vom Schweinebauch wegschneiden.

Knorpel aus dem Bauchfleisch schneiden.

Das Bauchfleisch in fingerdicke Scheiben schneiden.

Für den Rub alle Zutaten zusammenmischen.

Bauchscheiben ordentlich mit Rub bestreuen und einreiben.

Bauchscheiben jeweils an einem Ende aufspießen und an das untere Ende des Spießes schieben.

Bauchfleisch um den Spieß wickeln und am oberen Ende wieder aufspießen.

Fackeln 10-15 Minuten grillen und zwischendurch wenden.

NN am 29. Oktober 2021

Gyros-Braten

Für 8 Personen:

2 kg Schweine-Nacken 500 g griech. Joghurt 2 Gemüsezwiebeln
6 EL Gyros Rub

Aus dem Schweinenacken 1 cm dicke Steaks schneiden.

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.

In einer großen Schüssel Joghurt mit dem Gyros Rub vermischen. Steaks und Zwiebeln hinzugeben und alles gut durchmischen.

Das Ganze über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag eine Kasten-Kuchenform längs mit Küchengarn auslegen, wobei die Enden mehr als doppelte Länge haben müssen, damit der Braten später zusammengebunden werden kann.

Die marinierten Steaks hochkant in die Form schichten.

Die geschichteten Steaks zusammenbinden und auf den Grill stellen. Bei 160 Grad bis zu einer Kerntemperatur von 72°C gleichzeitig räuchern und indirekt grillen (ca. 3 Stunden).

Tipp:

Die Teller vorwärmen, da sie schnell erkalten.

Zum Braten passt z. B. Tzatziki und Djuvec-Reis.

Eventuelle Reste vakuumieren, einfrieren und bei Bedarf im Wasserbad auftauen lassen.

NN am 16. Juli 2021

Kasseler im Blätterteig

Für 4 Personen:

800 g Kasseler am Stück	150 g Schwarzwälder Schinken	1 Rolle Blätterteig
Senf	Ei	

Für das Sauerkraut:

1 EL Butter	400 g Sauerkraut	100 ml Brühe
4 Pimentkörner	2 Lorbeerblätter	Salz und Pfeffer

Für das Püree:

400 g mehlig. Kartoffeln	50 g Parmesan	60 g Butter
1 Knoblauchzehe	Muskatnuss	30 ml Schmand
Salz, Pfeffer		

Für das Sauerkraut die Butter im Topf erhitzen, darin das Sauerkraut anrösten, mit der Brühe ablöschen, mit den Pimentkörnern, den Lorbeerblättern sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree die Kartoffeln schälen und im Salzwasser weichkochen; danach mit dem Parmesan, der Butter, der kleingeschnittenen Knoblauchzehe, dem Schmand stampfen, mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer abschmecken. Das Püree anschließend abkühlen lassen.

Den Blätterteig ausrollen, darauf den Schinken in zwei Reihen überlappend auslegen; an den Rändern ein paar Zentimeter freilassen. Anschließend den Schinken gleichmäßig mit dem Kartoffelpüree bestreichen. Das Sauerkraut gründlich ausdrücken und es auf dem Püree verteilen.

Das Kasseler in einer heißen Pfanne mit Öl von allen Seiten scharf anbraten, anschließend von allen Seiten mit Senf betreichen, mittig auf den Blätterteig legen und darin einwickeln.

Das Päckchen mit einem verquirlten Ei betreichen und 20 min. bei 200°C backen.

NN am 04. Juni 2021

Kasseler in Honig-Senf-Sahne

Für 5 Personen:

3 Zwiebeln	5 ausgel. Kasseler-Koteletts (à 180 g)	1 EL Öl
weißer Pfeffer, Salz, Muskat	400 g Schlagsahne	2 EL flüssiger Honig
3 EL mittelscharfer Senf	1,2 kg mehlig. Kartoffeln	600 g Wirsing
3 EL Butter	250 ml Milch	1 Bund Schnittlauch

Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Kasseler waschen und trockentupfen. In 1 EL heißem Öl von jeder Seite 1-2 Minuten anbraten. Mit Pfeffer würzen. Herausnehmen und in eine leicht geölte Auflaufform (ca. 30 cm lang) legen.

Zwiebeln im Bratfett glasig dünsten. Sahne, Honig und Senf einrühren und aufkochen. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen. Soße über das Fleisch gießen. Offen im vorgeheizten Ofen (175°C/Umluft 150) 40-50 Minuten schmoren.

Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. In Salzwasser zugedeckt ca. 20 Minuten kochen.

Wirsing putzen, waschen und in Streifen schneiden. In der heißen Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 100 ml Wasser angießen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten schmoren.

Milch erhitzen. Kartoffeln abgießen und zerstampfen. Milch unterrühren. Wirsing abtropfen lassen und unterheben. Mit Salz und Muskat abschmecken. Alles anrichten. Schnittlauch waschen, fein schneiden, über das Kasseler streuen.

NN am 25. März 2021

Kasseler-Champignon-Auflauf mit Schupfnudeln

Für 4 Personen:

250 g Champignons	4 ausgel. Kasselerkoteletts (à 150 g)	3 EL Öl
600 g frische Schupfnudeln	1 gestrich. EL Mehl	200 g Schlagsahne
150 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer	1/2 Bund Schnittlauch
50 g Goudakäse		

Pilze säubern, putzen und halbieren. Fleisch trocken tupfen. 1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Schupfnudeln darin rundherum ca. 5 Minuten anbraten und herausnehmen. 2 EL Öl in die Pfanne geben.

Fleisch darin von jeder Seite ca. 4 Minuten anbraten, aus der Pfanne nehmen. Pilze in die heiße Pfanne geben und ca. 5 Minuten rundherum anbraten. Mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Sahne und Brühe zugießen und 5 Minuten köcheln lassen; mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Ca.

2/3 Schnittlauch in die Soße rühren. Käse raspeln. Schupfnudeln und Kasseler in eine ofenfeste Form geben. Pilzsoße darauf verteilen, mit Käse bestreuen.

Auflauf im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/) 20 Minuten goldbraun überbacken. Aus dem Ofen nehmen und mit Schnittlauch bestreuen.

NN am 06. April 2021

Knusperzarte Spareribs

Für 2 Personen:

2,5 kg Spareribs	2 EL brauner Zucker	2 EL Salz
5 getrock. Chilis	1 TL schwarze Pfefferkörner	1 TL geräuch. Paprikapulver
320 g Steak-Sauce		

Chilis und Pfefferkörner im Mörser durcharbeiten. Zucker und Salz dazugeben und alles weiter durcharbeiten. Zum Schluss geräuchertes Paprikapulver dazugeben und alles gut vermengen und mörsern.

Fleisch rundherum mit dem Rub einreiben. Fleisch anschließend mit 4 EL Steak-Sauce von allen Seiten einreiben.

Im heißen Ofen bei 115 °C Umluft ca. 5 Stunden backen.

Steffen Henssler am 26. August 2021

Knuspriger Teriyaki-Schweine-Bauch

Für 4 Personen:

8 EL Sojasoße 5 EL geröstetes Sesamöl 2 EL brauner Zucker
200 ml trockener Weißwein 4 EL Weißwein-Essig 6 Scheiben Schweinebauch (1 cm)

Sojasoße, Sesamöl, Zucker, Wein und Essig mischen und in eine flache Schale geben. Vom Schweinebauch die Schwarte abschneiden. Schweinebauch-Scheiben in die Marinade legen und mindestens 30 Minuten marinieren.

Schweinebauch auf ein Blech geben. Restliche Marinade aufheben. Im heißen Ofen bei 220 Grad auf der mittleren Schiene 25-35 Minuten braten (Umluft nicht empfehlenswert). Nach 15 Minuten das Fleisch mit etwas Marinade bepinseln.

Schweinebauch in Stücke schneiden und servieren.

Tim Mälzer am 15. Mai 2021

Kraut-Schupfnudeln mit gefüllten Schnitzelchen

Für 4 Personen

Für die Schupfnudeln:

800 g Kartoffeln, mehligk.	4 Eigelb (M)	100 g Mehl
Salz	Muskatnuss	2 EL Butter

Für das Sauerkraut:

2 Schalotten	1 EL Butter	400 g Sauerkraut, frisch
1 EL Zucker	Salz	1 Lorbeerblatt
4 Wacholderbeeren	Kümmel	200 ml Weißwein
150 ml Gemüsebrühe	Pfeffer	

Für die gefüllten Schnitzel:

1 kleine Zwiebel	3 Stängel glatte Petersilie	30 g Speckwürfel
500 g Schweinerücken	Salz, Pfeffer	2 EL Butterschmalz

Kartoffeln gründlich abbürsten, knapp mit Wasser bedeckt sehr weichkochen.

Inzwischen für das Sauerkraut Schalotten schälen und fein schneiden.

Butter in einem Schmortopf erhitzen, Schalotten darin leicht andünsten. Sauerkraut untermischen, Zucker, Salz, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Kümmel dazu geben.

Wein und Brühe angießen. Zugedeckt ca. 15 Minuten sacht köcheln lassen.

Währenddessen gekochte Kartoffeln abgießen, im Topf auf der noch heißen Herdplatte ausdampfen lassen. Die Kartoffeln dann schälen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse in eine Rührschüssel drücken.

Eigelbe, Mehl, Salz und Muskat zu geben und alles kurz glatt verkneten.

Aus dem Teig auf wenig Mehl gleichmäßige, etwa 3 cm dicke, Rollen formen.

Davon etwa 2 cm große Stückchen abstechen. Zwischen den leicht bemehlten Handflächen zu Schupfnudeln formen.

Den Deckel vom Kraut abheben. Weiter köcheln lassen, bis das Sauerkraut weich ist. Dabei die Flüssigkeit fast vollständig verkochen lassen.

In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Schupfnudeln darin ca. 4 Minuten gar ziehen lassen.

Schupfnudeln aus dem Kochwasser heben, in kaltem Wasser kurz abschrecken, abtropfen lassen und auf einem sauberen Geschirrtuch ausgelegen.

Für die Schnitzel die Zwiebel schälen und fein schneiden.

Petersilie abrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

In einer Pfanne 1 TL Butterschmalz erhitzen, die Zwiebel darin anschwitzen, Speckwürfel zugeben und anbraten. Zuletzt die Petersilie untermischen und die Pfanne vom Herd ziehen.

Den Schweinerücken in 4 Medaillons schneiden und die Fleischscheiben sehr dünn plattieren.

Fleischscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, auf jeweils eine Hälfte der Fleischscheiben etwas Speck-Zwiebelmasse geben, die andere Hälfte darüber klappen und fest andrücken.

In einer Pfanne restliches Butterschmalz erhitzen und die gefüllten Schnitzel darin von beiden Seiten braten.

In einer großen Pfanne 2 EL Butter erhitzen. Die Schupfnudeln darin heiß schwenken oder leicht braun anbraten.

Nach Belieben das Sauerkraut mit etwas Butter verfeinern und abschmecken.

Schupfnudeln und Kraut vermischen und anrichten. Die Schnitzel dazu reichen.

Sören Anders am 22. Januar 2021

Krusten-Braten aus dem Römertopf

Für 4 Personen

1,2 kg Krusten-Braten	grobes Salz und Pfeffer	2 große Karotten
2 Pastinaken	1 mLauch	2 große Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	250 ml Fleischbrühe	Rosmarin
Petersilie	Liebstöckel	Römertopf
1 Flasche Bier		

Römertopf ca. 15 Minuten in Wasser einweichen. (Nur bei denen aus Ton oder Steingut).

Krustenbraten mit einem Kutter einritzen oder beim Metzger fertig holen. Mit Salz und Pfeffer gut von jeder Seite würzen.

Gemüse schälen und grob zerkleinern. Alle in den Römertopf legen.

Fleischbrühe dazugeben und Fleisch daraufsetzen.

Den Römertopf verschließen und in den KALTEN Backofen stellen. Ofen auf ca. 200 Grad einstellen. Alles ca. 2 Stunden braten. Immer wieder mit etwas Bier übergießen. In der letzten halben Stunde Deckel entfernen und übergrillen.

Braten rausnehmen und Fleischsaft abgießen und binden.

Gemüse auf dem Teller legen, Fleisch in scheiben schneiden. Mit der Soße servieren Dazu passen sehr gut Semmelknödel.

NN am 08. April 2021

Mariniertes Schweinehals-Steak und gemischter Salat

Für die Steaks:

1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1/2 Bio-Zitrone
2 EL Sojasauce	1 EL Ketchup	200 ml Malzbier
¼ TL Paprikapulver, geräuch.	6 Pfefferkörner, gemörs.	4 Schweinehalssteak á 140 g
Pflanzenöl		

Für den Salat:

1 Zucchini	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer
200 g Wassermelone	100 g Feta	220 g gegarte Kichererbsen
1 Schalotte	3 Zweige Koriander	3 Zweige Minze
1 Msp. Cayennepfeffer	1/2 Bio-Zitrone	

Die Steaks werden bereits am Vortag mariniert.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, in feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen. Etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Zitronenschale, -saft, Sojasauce, Ketchup, Malzbier, Paprikapulver und gemörserte Pfefferkörner mit in die Schüssel geben und zu einer Marinade vermischen.

Die Hälfte der Marinade in eine Auflaufform geben, die Steaks einlegen. Restliche Marinade auf den Steaks verteilen, die Auflaufform abdecken und das Fleisch mindestens 12 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Am nächsten Tag für den Salat den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Zucchini waschen, der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden.

Paprika waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, in breite Streifen schneiden und mit den Zucchini-scheiben in eine Schüssel geben. Mit 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren, vermischen. Dann das Gemüse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech flach verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 18 Minuten garen.

Tipp: Alternativ kann das Gemüse auch in einer Grillschale auf dem Grill gegart werden.

Die Wassermelone schälen, evtl. vorhandene Kerne entfernen, Fruchtfleisch in Würfel schneiden.

Den Feta in Würfel schneiden. Die Kichererbsen abgießen und kurz mit kaltem Wasser abspülen.

Die Schalotte schälen und sehr fein würfeln.

Den Koriander und die Minze abbrausen, trocken schütteln. Die Minzblätter abzupfen.

Blättchen und kompletten Koriander in feine Streifen schneiden.

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen. Etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Schalotten-Würfel, restliches Olivenöl, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Zitronensaft und -schale in eine Salatschüssel geben und verrühren.

Das abgekühlte Gemüse aus dem Ofen, Melone, Kichererbsen, Feta und die Kräuter zugeben, gut vermischen und abschmecken. Den Salat mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

Die marinierten Steaks aus der Marinade nehmen und auf Küchenpapier trocknen.

Die Marinade in einen Topf geben, einmal aufkochen lassen, dann durch ein Sieb passieren und anschließend sirupartig in einem Topf einkochen.

Die Steaks mit wenig Pflanzenöl in einer heißen Pfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und 5 Minuten ruhen lassen.

Zum Schluss mit der eingekochten Marinade bepinseln.

Den Salat anrichten und evtl. mit Minzblättern garnieren. Das Steak daneben legen.

Michael Kempf am 08. Juni 2021

Maurische Fleisch-Spieße

Für 6 Portionen:

600 g Schweinefilets	2 Knoblauchzehen	1 TL Salz
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen	1 Msp. Korianderpulver	1 Msp. Cayennepfeffer
2 EL Paprikapulver, edelsüß	Pfeffer	5 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft		

Das Filet in der Mitte teilen und in Faserrichtung in dünne Streifen schneiden.

Knoblauchzehen im Mörser mit dem Salz zu einem Brei verreiben, in eine Schüssel zusammen mit Olivenöl, Zitronensaft und den übrigen Gewürzen geben. Alles zu einer Marinade verrühren. Die Fleischstreifen hinzufügen und zugedeckt 2 Stunden marinieren lassen.

Danach die Streifen zickzackartig auf Schaschlikspieße stecken. Auf dem Grill ca. 2 - 3 Minuten grillen.

NN am 20. April 2021

Nacken-Koteletts vom Grill

Für 4 Personen:

Für die Koteletts:

4 Schweinenacken-Koteletts	1 EL Fenchelsamen	1 EL Kreuzkümmel
1 EL Schwarzer Pfeffer	1 EL Pimentkörner	Salz
Olivenöl		

Für den Fruchtsalat:

1 Mango	0.5 Äpfel	3 Radieschen
0.5 Bund Rucola	2 EL Crema di Balsamico	2 EL Estragon-Essig
2 EL Olivenöl	0.5 TL Chiliflocken	Salz

Für die Koteletts:

Die Gewürze in eine Küchenmaschine oder einen Mörser geben und zerkleinern. Die Nackenkoteletts mit etwas Olivenöl oder Gewürzöl einstreichen, auf den Grill legen und je Seite etwa 2 Minuten garen. Gegebenenfalls am Grillrand noch etwas nachziehen lassen. Die Koteletts auf Teller geben und mit Salz und der Gewürzmischung bestreuen. Wer mag, kann noch etwas Olivenöl darüber träufeln. Dazu den pikanten Fruchtsalat servieren.

Für den Fruchtsalat:

Alle Zutaten gut säubern und in kleine Stücke und Streifen schneiden.

Die Zutaten vermengen und mit Crema di Balsamico, Essig, Olivenöl, Chili und etwas Salz würzen.

Rainer Sass am 18. Juni 2021

Paniertes Kotelett mit Kartoffel-Salat

Für 4 Personen

Für den Kartoffelsalat:

600 g festk. Kartoffeln	3 Schalotten	2 Zweige Rosmarin
3 Gewürzgurken	2 Stangen Staudensellerie	3 Frühlingszwiebeln
3 EL Gurkenwasser	3 EL (1%) Joghurt	1 EL Mayonnaise
Olivenöl	Pfeffer, Salz	

Für die Koteletts:

4 Duroc-Koteletts	50 g Mehl	2 Eier
1 Tasse Paniermehl	1 Tasse Pankomehl	1 EL Butter
Butterschmalz	1 Knoblauchzehe	Salz
Pfeffer	frischer Thymian	frischer Rosmarin

Für den Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in einen Topf geben.

Wasser hinzufügen, bis die Kartoffeln knapp bedeckt sind. Schalotten in Lamellen teilen und mit Salz, Rosmarin und etwas Olivenöl hinzufügen. Die Kartoffeln garen, dann das Wasser bis auf 2 EL abgießen.

Die Nadeln von den Rosmarinstielen zupfen, gegebenenfalls hacken und wieder zu den Kartoffeln geben. Gurken, Staudensellerie und Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden und mit den Kartoffeln vermengen. Mayonnaise und Joghurt hinzufügen und den Salat mit Gurkenwasser, Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa 15 Minuten ziehen lassen.

Für die Koteletts:

Die Koteletts salzen und pfeffern. Mehl, Eier und Brösel in unterschiedliche Schüsseln geben. Die Eier verquirlen. Die Koteletts zunächst in Mehl, dann in den Eiern und zum Schluss in den Bröseln wenden. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts anbraten. Die Hitze reduzieren und die Koteletts etwa 6-7 Minuten goldbraun ausbacken. Dabei einige Kräuterzweige und die angedrückte Knoblauchzehe mit in die Pfanne geben. Am Ende der Bratzeit die Koteletts leicht einschneiden und etwas zerlassene Butter in die Ritzen und über die Koteletts laufen lassen.

Rainer Sass am 12. Februar 2021

Paprika-Geschnetzeltes, frittierte Quetschkartoffeln

Für 4 Personen

800 g festk. Kartoffeln	Salz	2 rote Paprika
2 Schalotten	4 Schweineschnitzel à ca. 150 g	Pfeffer
3 EL Butterschmalz	Paprikapulver, edelsüß	Paprikapulver, scharf
1 EL Butter	1 EL Tomatenmark	150 g Maiskörner (Glas oder Dose)
1 TL Mehl	300 ml Fleischbrühe	1 Lorbeerblatt
300 ml Pflanzenöl	20 g Crème-fraîche	

Die Kartoffeln gut waschen. Kartoffeln knapp mit Wasser bedeckt in einen Topf geben.

Salz zugeben. Zugedeckt ca. 20 Minuten garen.

Paprika waschen, putzen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und Paprika in feine Streifen schneiden.

Schalotten abziehen und fein schneiden.

Fleisch trocken tupfen, in 1 cm breite Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Fleischstreifen darin portionsweise kurz und kräftig anbraten, mit Paprikapulver nach Geschmack bestäuben, dann aus der Pfanne nehmen, in eine flache Form geben und beiseite stellen.

Währenddessen die Butter im Bratfett in der Pfanne erhitzen.

Schalotten zugeben und anschwitzen. Paprikastreifen zugeben und kurz anbraten. Tomatenmark einrühren und mit anrösten.

Maiskörner zugeben und kurz anbraten. Mit 1 TL Mehl bestäuben. Mit Brühe ablöschen, Lorbeerblatt zugeben und unter gelegentlichem Rühren leicht sämig einkochen.

Das Lorbeerblatt entfernen den ausgetretenen Fleischsaft der beiseite gestellten.

Fleischstreifen die Sauce geben, einmal aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Die Fleischstreifen in die heiße, nicht mehr kochende Sauce geben und wieder erwärmen.

Das Frittierfett in einem tiefen Topf erhitzen.

Die gekochten Drillingskartoffeln mit einem Kartoffelstampfer oder der Unterseite eines Glases plattdrücken.

Die plattdrückten Kartoffeln im Frittierfett kross ausbacken, mit einer Siebkelle aus dem Fett nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Geschnetzeltes mit der Sauce anrichten, nach Belieben einen Klecks Crème fraîche oben aufgeben und die Kartoffeln dazu reichen.

Martin Gehrlein am 28. September 2021

Paprika-Schnitzel

Für 2 Personen:

4 Schweineschnitzel	2 rote Spitzpaprika	1 weiße Zwiebel
1/3 Chilischote	1 EL Paprikapulver, edelsüß	1 EL Tomatenmark
500 g passierte Tomaten	1 Spur Sojasauce	3 EL Mehl
1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer	2 EL Bratöl

Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl mit Paprikapulver und Gewürzmix mischen. Schnitzel mehlieren und in heißem Öl von beiden Seiten scharf anbraten, dann von jeder Seite 2-3 Minuten braten.

Paprika in dicke Ringe, Zwiebel in Stücke und Chili in Ringe schneiden. Schnitzel aus der Pfanne nehmen.

Paprika, Zwiebel und Chili in die Fleischpfanne geben und darin 2-3 Minuten braten. Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben, kurz anrösten und Pfanne von der Hitze ziehen. Zucker und 1 Prise Salz dazugeben, alles verrühren und die Pfanne wieder auf die Hitze stellen. Sojasauce angießen und alles nochmals gut verrühren. Dann die passierten Tomaten dazugeben und alles einkochen lassen.

Schnitzel wieder in die Pfanne in die Sauce geben, 20- 30 Sekunden in der Sauce heiß werden lassen und durchschwenken.

Steffen Henssler am 19. Oktober 2021

Perfekter Schweine-Bauch

4 kg Stück Schweinebauch	6 Lorbeerblätter	2 EL Meersalz
2 EL Koriandersamen	2 EL Fenchelsamen	2 EL schwarze Pfefferkörner
4 Zwiebeln	300 ml trockener Wein	3 EL Mehl
Gemüse:		
4 Karotten	4 Kartoffeln	4 Stangen Sellerie
2 Zwiebeln Fenchel	4 Zweige frischen Rosmarin	1 Knoblauchzwiebel

Lassen Sie das Schweinefleisch über Nacht unbedeckt im Kühlschrank, um die Haut auszutrocknen.

Den Ofen auf 240°C vorheizen.

Die Schweinehaut vorsichtig mit einem scharfen Messer oder Skalpell bewerten.

Legen Sie die Lorbeerblätter in einen Stößel und Mörser mit dem Meersalz und geben Sie ihm ein gutes Bashing. Koriandersamen, Fenchelsamen und Pfefferkörner dazugeben, dann wieder in Ordnung schlagen.

Reiben Sie 2 Esslöffel des aromatisierten Salzes über das gesamte Schweinefleisch, massieren Sie es in alle Ecken und Winkel und speichern Sie den Rest für einen anderen Tag. Bürsten Sie jeden Überschuss weg.

Die Zwiebeln zu Keilen aufknallen und hautseitig in Reihen anordnen. Das Schweinefleisch direkt über die Zwiebeln legen, dann 40 bis 50 Minuten rösten, oder bis das Knistern golden und super knusprig ist.

Bereiten Sie in der Zwischenzeit das Gemüse vor. Karotten und Kartoffeln schrubben, Sellerie und Fenchel abschneiden, dann in 21/2cm große Stücke klirren und auf ein großes Backblech legen.

Pflücken Sie die Rosmarinblätter, brechen Sie dann die Knoblauchzwiebel auf und streuen Sie sie über die Nelken, wobei die Haut eingeschaltet bleibt. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann gut vermischen.

Nehmen Sie das Schweinefleisch aus dem Ofen und reduzieren Sie die Temperatur auf 150°C.

Heben Sie das Schweinefleisch vorsichtig mit einer Zange von den Zwiebeln ab und legen Sie es direkt auf die oberen Stäbe des Ofens. Positionieren Sie das Tablett mit Gemüse genau darunter, um die leckeren Säfte zu fangen. Kochen Sie das Schweinefleisch für weitere 2 bis 4 Stunden - nach 2 Stunden ist das Fleisch weich und leicht zu schnitzen, nach 4 Stunden ist das Fleisch weich genug, um es zu 'ziehen'. Das Gemüse gelegentlich hineinberühren, die Schweinesäfte unterziehen, bis es karamellisiert und nach Ihren Wünschen gekocht ist, dann entfernen. (Legen Sie ein leeres Tablett unter das Schweinefleisch, um zu verhindern, dass die Säfte in Ihrem Ofen ein Durcheinander verursachen.) Um die Soße herzustellen, lassen Sie das Fett vorsichtig von den Zwiebeln abtropfen und reservieren Sie es für einen anderen Tag. Stellen Sie das Tablett bei mittlerer Hitze auf das Kochfeld, gießen Sie dann den Apfelwein ein und lassen Sie ihn einige Minuten lang sprudeln, wobei Sie alle klebrigen Leckereien von der Basis des Tablett abkratzen. Nach und nach das Mehl einrühren, dann 1,5 Liter kochendes Wasser eingießen und 15 Minuten lang auf der Hitze rühren, oder bis es verdickt und reduziert ist.

Wenn es Zeit zum Servieren ist, arrangieren Sie das Gemüse auf einer Servierplatte mit dem Schweinefleisch und abseihen Sie die Soße in einen Krug. Schnitzen oder ziehen Sie das Schweinefleisch und geben Sie es mit ein wenig von allem auf. Köstlich serviert mit einer einfachen Brunnenkresse und Apfelsalat und einem Klecks englischem Senf.

Jamie Oliver am 31. Oktober 2021

Pfannen-Gyros mit Pita-Brot

Für 4 Personen

Für das Pitabrot:

80 ml Milch	100 ml Wasser	1 Prise Zucker
20 g frische Hefe	350 g Weizenmehl (405)	1 TL Salz
2 EL Olivenöl	1 Eigelb	2 TL Sesam

Für das Gyros:

1 Salatgurke	Salz	3 Zweige Oregano
500 g Schweinenacken	Pfeffer	3 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen	350 g griech. Joghurt (10%)	2 Tomaten
1 Prise Zucker	1 Spritzer Zitronensaft	1 rote Zwiebel

Für das Brot Milch und Wasser in einem Topf auf ca. 40 Grad erwärmen.

Den Topf vom Herd nehmen und Zucker und Hefe in der warmen Flüssigkeit auflösen.

Mehl und 1 TL Salz in einer Rührschüssel vermischen, die Hefeflüssigkeit und Olivenöl zugeben und alles zu einem glatten Teig vermischen. Den Teig etwa 5 Minuten kneten, dann abgedeckt etwa 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Den Teig in 4 etwa gleichgroße Stücke teilen und diese zu Fladenbroten formen. Die Teige auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Mit den Fingern Muster in die Teigfladen drücken. Eigelb verquirlen und die Teigfladen damit einstreichen, mit Sesam bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

Gebackene Fladen auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Gurke waschen, fein raspeln, salzen und 5 Minuten stehen lassen.

Oregano abbrausen, trocken schütteln. Oreganoblättchen abzupfen und fein schneiden.

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Olivenöl zugeben untermischen und 5 Minuten ziehen lassen.

Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken.

Die geraspelte Gurke in einem Sieb ausdrücken. Dann mit Knoblauch und Joghurt mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tomaten waschen, den Strunkansatz entfernen. Tomaten würfeln oder in Scheiben schneiden.

Mit Salz, Zucker, Zitronensaft und 1 EL Olivenöl marinieren.

Das marinierte Fleisch in einer heißen Pfanne scharf von allen Seiten anbraten.

Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

Die Fladenbroten aufschneiden und mit etwas Gurkenjoghurt bestreichen, darauf etwas Fleisch, Tomaten und Zwiebeln geben. Restlichen Gurkenjoghurt darauf verteilen und genießen.

Jacqueline Amirfallah am 15. September 2021

Pfannen-Gyros

Für 2 Personen

300 g Schweinebauch ohne Schwarte	300 g Schweinenacken	200 g Schafsjoghurt
1/3 Gurke	2 Knoblauchzehe	1 mittlere weiße Zwiebel
2 Zweige Thymian	1 grosse Prise Gewürzmix	1 grossr Schuss Olivenöl
1 grosse Prise Salz, Pfeffer	1 Spur Rotweinessig	

Den Schweinenacken längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den Schweinebauch ebenso in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit dem Nacken in einer Schüssel mit Olivenöl, Thymian, Gewürzmix und 1 Zehe fein geriebenem Knoblauch für 10 Minuten marinieren.

Währenddessen die Gurke grob reiben und eine Knoblauchzehe fein dazu reiben. Beides ansalzen und vermengen.

Das Gyros in eine heiße Pfanne Geben und solange braten bis Wasser aus dem Fleisch austritt, dieses wieder verdunstet und das Fleisch zu rösten beginnt.

Das entstandene Gurkenwasser abgießen, den Joghurt zur Gurke geben, salzen und pfeffern. Jeweils einen Schuss Olivenöl und Rotweinessig dazugeben und verrühren.

Das Gyros solange rösten bis es kross ist und anschließend salzen. Auf ein Sieb geben und das ausgebratene Fett abtropfen lassen.

Die Zwiebel in Scheiben schneiden, das Gyros mit Tsatsiki auf 2 Tellern anrichten und die Zwiebelringe darauf geben.

Steffen Henssler am 11. Februar 2021

Pulled pork und Coleslaw

Für 8 Personen

2,5-3 kg Schweinenacken	2 Tassen Apfelsaft	2 Tassen Brühe
2 EL BBQ Sauce	Senf	Grillgewürzmischung
Spritze	Garthermometer	

Coleslaw:

1 Weißkohl	3 Karotten	1 Zwiebel
100 ml Milch	250 ml Buttermilch	Spritzer Zitronensaft
500 gr Mayonnaise	100 gr Zucker	Salz, Pfeffer

Pulled pork:

Apfelsaft, Brühe, BBQ Sauce mischen und in eine Spritze ziehen. Den Schweinenacken auf einen großen Teller legen.

Das Fleisch abwaschen, trocken tupfen und mit der Spritze alle 2 cm die Flüssigkeit in das Fleisch impfen.

Anschließend das Fleisch mit Senf einreiben bis keine Fleischfarbe mehr zu sehen ist.

Das Fleisch in Frischhaltefolie einpacken und 2 Tage im Kühlschrank auf einem Teller lagern.

Am Kochtag 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank und auspacken.

Den Backofen auf 115°C vorheizen, eine Auflaufform mit dem Apfelsaft und Brühe füllen. Das Fleisch mit dem Thermometer auf ein Gitter setzen, auf der Auflaufform in den Backofen schieben.

Bei einer Kerntemperatur von 90 Grad wird es 1-2 mal mit der BBQ Sauce eingepinselt. Bei 93 Grad Kerntemperatur ist es fertig.

Nun das Fleisch in Alufolie noch eine Stunde ruhen lassen.

Den Saft aus der Schale in einem Topf aufkochen und einen Schuss BBQ Sauce hinzufügen.

Das Fleisch nach der Stunde auspacken, mit 2 Gabeln zerrupfen und anschließend die Soße untermischen.

Coleslaw:

Kohl, Karotten und Zwiebel reiben.

Milch, Buttermilch, Zitronensaft, Mayo, Zucker, Pfeffer und Salz in einer Schüssel verrühren. Alles mit dem Kraut vermischen und im Kühlschrank kühlen.

NN am 10. April 2021

Pulled Pork vom Grill

Für 2 Personen:

1 kg Schweinenacken 4 EL Apfelsaft 2 EL Ahornsirup
2 EL Steak-Sauce 1-2 EL Gewürzmix 1 TL Salz

Schweinenacken mit Salz und Gewürzmix von beiden Seiten würzen und in eine Auflaufschale legen. Apfelsaft und Ahornsirup in die Form gießen und das Fleisch darin marinieren. Fleisch mit Steaksauce rundherum einreiben.

Fleisch in der Auflaufschale in Alufolie einwickeln und auf dem Grill mit Deckeltemperatur von 170°C bei indirekter Hitze mit geschlossenem Deckel ca. 4 Stunden grillen.

Auflaufschale mit Fleisch vom Grill nehmen und die Alufolie entfernen.

Dann das Fleisch in der Auflaufschale ohne Alufolie nochmals auf den Grill stellen und bei direkter Hitze den Sud auf die Hälfte einkochen lassen. Fleisch vom Grill nehmen, auseinanderzupfen, mit dem Sud mischen und servieren.

Steffen Henssler am 09. August 2021

Räuber-Fleisch

Für 4 Personen:

4 Schweineschnitzel 500 g Champignons 2 Paprikaschoten
100 g, magerer Speck 2 Gewürzgurken 1 Becher Schmand
2 EL Tomatenmark 1 Zwiebel 2 Knoblauchzehen
250 ml Brühe Tabasco Salz, Pfeffer, Öl
Paprikapulver, rosenscharf Käse

Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform legen.

Zwiebel in einer leicht gefetteten Pfanne anbraten. Speck, Champignons, Gewürzgurke und Paprika dazugeben und ebenfalls kurz anbraten. Dann den gepressten Knoblauch hineingeben, alles mit 250 ml Brühe aufgießen, den Becher Schmand und das Tomatenmark unterrühren.

Mit der Hot Pepper Sauce, Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken und die Sauce über die Schnitzel in der Auflaufform gießen. Bei 170°C Umluft 30 min. überbacken.

Etwa 5 Min. vor Ende der Backzeit etwas geriebenen Käse darüber streuen.

NN am 14. April 2021

Rosenkohltopf mit Filet, Rahm-Soße, Kartoffel-Gratin

Für 4 Personen:

Für den Rosenkohltopf:

400 g Rosenkohl	Salz	10 g Butter
1 kleine Zwiebel	1-2 Stängel Kräuter	8 Schweinefilet-Medaillons (à 90 g)
Salz	Pfeffer	1 EL Butterschmalz
1 TL Zucker	200 ml Rotwein	200 g Sahne
1-2 TL scharfer Senf		

Für das Kartoffel-Apfel-Gratin:

700 g Kartoffeln	100 g Schalotten	1 Apfel
0,3 l Sahne	0,2 l Milch	100 Gruyère-Käse, gerieben
Salz, schwarzer Pfeffer		

Für den Rosenkohltopf:

Für das Gemüse die Rosenkohlröschen putzen und waschen. Für das Fleisch die Zwiebel schälen und hacken. Kräuter abbrausen, trocken schütteln und hacken.

Schweinefilet Medaillons leicht flachklopfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Rosenkohlröschen in das sprudelnd kochende Wasser geben und 10-15 Minuten bissfest garen.

Inzwischen Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin von beiden Seiten kurz anbraten.

Herausnehmen und warmhalten.

Gehackte Zwiebeln in dieselbe Pfanne geben, im Bratensatz anschwitzen. Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen. Dann mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Sahne angießen und kurz köcheln lassen. Die Sauce mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Kräuter unterrühren. Das Fleisch in die Rahmsauce legen und 1-2 Minuten erwärmen lassen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, den Rosenkohl abgießen und in der Butter schwenken.

Je zwei Medaillons auf vier Teller setzen und daneben den Rosenkohl anrichten. Die Rahmsauce über das Fleisch geben und servieren.

Für das Kartoffel-Apfel-Gratin:

Für das Gratin Backofen auf 180° vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Schalotten abziehen und in Ringe schneiden, Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden.

Kartoffeln, Schalotten und Äpfel in Sahne und Milch aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles in eine Ofenform geben, mit dem geriebenen Gruyère bestreuen und für 30 Minuten in den Backofen schieben.

Christian Henze am 12. November 2021

Russische Fleisch-Spieße

Für 6-8 Personen:

2-3 kg Schweinenacken

Für die Marinade:

750 ml Mineralwasser	5 EL Senf	4 große Zwiebeln
1 TL Cayennepfeffer	5 Lorbeerblätter	2 EL Ajvar
5 Knoblauchzehen	10 Wacholderbeeren	Saft von 1 Zitrone
1 Esslöffel Salz	1 Esslöffel Pfeffer	

außerdem:

kleine rohe Zwiebeln

Für die Essig-Zwiebeln:

5 große Zwiebeln	500 ml Gurkensud	Pfeffer, Salz
1/2 Bund Petersilie		

Das Fleisch in gulaschgroße Stücke schneiden. Für die Marinade alle Zutaten mischen und das Fleisch darin im Kühlschrank, 1-2 Tage ziehen lassen.

Vor dem Grillen das Fleisch etwas abtropfen lassen; sodann auf Spieße stecken. Am Anfang und am Ende eines Spießes jeweils eine kleine, halbe Zwiebel stecken. Die Spieße werden dann über direkter hoher Hitze für einige wenige Minuten gegrillt und dabei mehrfach gewendet. Das Fleisch ist gut, wenn es durch die Hitze schöne Röstaromen hat, beim Drucktest fest wirkt und nicht mehr weich im Kern ist. Durch die hohe Hitze und das ständige wenden, bekommen die Spieße Röstaromen und das Fleisch bleibt saftig. Durch die Marinade ist es wunderbar würzig.

Für die Essig-Zwiebeln:

Die Essigzwiebeln zu den russischen Fleisch-Spießen bereitet man 12- 24 Stunden vor dem Essen zu. Dafür die geschälten Zwiebeln in Ringe schneiden und mit den Zutaten mischen. Marinade für die Zwiebeln zu, indem Ihr alle Zutaten vermischt.

Gegessen werden die Russischen Fleisch-Spieße direkt heiß vom Grill, zusammen mit den Essigzwiebeln. Passend dazu ist dann noch mehr Ajvar und Schmand zum Dippen und ein frisches Graubrot.

Tip:

Diese Marinade lässt sich auch gut verwenden, um klassische Nacken- oder Holzfällersteaks zum Flachgrillen darin einzulegen.

NN am 20. April 2021

Schaschlik grillen

Für 4 Portionen

1 kg Schweine-Nacken	3 Gemüsezwiebeln	500 ml Milch
1 Schuss Essig	Salz, Pfeffer	Tomatenmark
1 Kiwi		

Den Schweinenacken in nicht zu kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln halbieren und in halbe Ringe schneiden.

Tomatenmark, Salz, Pfeffer und einen Spritzer Essig mischen und mit der Hand schön in das Fleisch einmassieren. Alles in eine große Schüssel geben und mit Milch auffüllen. Zugedeckt über Nacht an einem kühlen Ort einziehen lassen.

Am nächsten Tag die Marinade probieren und evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Ca. 2 Stunden vorm Grillen die Kiwi schälen und in kleine Stücke schneiden. In die Marinade geben und ebenfalls in das Fleisch einmassieren. Bitte die Kiwi nicht zu lange (max. 2 Stunden) in der Marinade lassen, da sonst das Fleisch zu weich wird und vom Spieß fällt.

Dann das Fleisch auf Spieße ziehen und grillen. Kurz vor dem Verzehr mit Essigwasser beträufeln. Sehr lecker schmeckt auch, frische Zwiebelringe in leichtes Essigwasser einzulegen und zum Schaschlik servieren.

NN am 06. April 2021

Schichtbraten

Für 4 Personen:

1 kg Schweinefleisch	250 g Bacon	2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	1 Glas Gurken-Scheiben	ca. 5 EL Senf
Salz, Pfeffer	200 ml Brühe	

Für die Soße:

500 ml Rotwein (Weißwein)	700 ml Fleischfond	1 Zwiebel, gewürfelt
1 EL Tomatenmark	1 Bund Suppengemüse	2 Lorbeerblätter
gutes Öl		

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Das Fleisch anfrieren und mit der Brotmaschine in 8 mm dicke Scheiben schneiden; jede Scheibe zwischen zwei Folien-Blätter legen und flachklopfen (damit Muskelfasern reißen).

Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden; den Knoblauch sehr klein würfeln und unter den Senf mischen. Eine Fleischscheibe mit Senf bestreichen und mit Speckscheiben, Zwiebelringen und Gurkenscheiben belegen, salzen und pfeffern. Eine weitere Fleischscheibe darauf legen und mit dem Schichten fortfahren bis das Fleisch verarbeitet ist.

Den Braten jetzt zusammenbinden (mit Gefühl, damit nichts herausgedrückt wird) und in einen Bräter (Römertopf) legen. Von außen noch mit etwas Pfeffer und Salz würzen.

In einer Pfanne für die Soße die Zwiebel würfeln und in etwas Öl anbraten, das Gemüse dazugeben und etwas Farbe annehmen lassen, das Tomatenmark hinzufügen und etwas anschwitzen. Jetzt mit dem Rotwein ablöschen, aufkochen und einen Augenblick köcheln lassen, damit sich der Ansatz lösen kann.

Das Ganze um den Braten verteilen und den Fond dazu gießen. Den Bräter zudecken und bei 180 °C je nach Fleischsorte 1-2,5 Stunden backen.

Den Braten herausnehmen und die Bänder entfernen. Die Soße passieren, abschmecken und evtl. binden.

Auch Rind, Wildschwein, Kalb und Lamm eignen sich für diesen Braten.

NN am 08. April 2021

Schnitzel mit buntem Paprika-Gemüse

Für 4 Personen:

Für die Schnitzel:

4 mittelgroße Schweineschnitzel	Salz, Pfeffer	1 EL Olivenöl
1 EL Butter	3 Zweige Rosmarin	

Für das Gemüse:

6 türkische Paprikaschoten	2 mittelere rote Zwiebeln	4 Knoblauchzehen
1 scharfe Chilischote	0.5 l Tomatensaft	3 EL Olivenöl
2 EL Crema di Balsamico	2 gehäutete Tomaten	2 Stangen Frühlingszwiebeln
10 frische Korianderblätter	1 Bio-Zitrone	Salz, Zucker, Pfeffer

Die türkischen Paprikaschoten vom Stielansatz befreien und in feine Streifen schneiden. Die roten Zwiebeln schälen und ebenfalls in Streifen schneiden. Knoblauch und Chilischote fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen.

Den Knoblauch in der Pfanne andünsten. Paprika, rote Zwiebeln und Chili hinzufügen, ebenfalls etwas andünsten und dabei gut vermengen. Jetzt den Tomatensaft angießen. Die Zutaten sollten gut bedeckt sein. Eventuell etwas mehr Tomatensaft dazu. Das Gemüse salzen, zuckern und mit Crema di Balsamico würzen.

Offen mindestens 20 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Das Paprikagemüse mit Zitrone, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel anbraten. Dabei salzen und pfeffern. Rosmarinzweige mit in die Pfanne legen. Die Hitze reduzieren und die Schnitzel bei mittlerer Hitze garen. Die Tomaten häuten und entkernen. Das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe teilen. Korianderblätter von den Stielen zupfen. Das Tomatenfleisch und die Frühlingszwiebeln kurz in Olivenöl braten, dann mit den Korianderblättern zum Paprikagemüse geben. Die Schnitzel mit dem Paprikagemüse servieren.

Rainer Sass am 27. August 2021

Schnitzel Wiener Art mit Champignon-Rahm-Soße

Für 4 Portionen

Schnitzel:

4 Schweineschnitzel (à 180 g)	100 g Paniermehl	100 g Weizenmehl
2 Eier (Größe M)	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
250 ml neutrales Öl		

Soße:

350 g Champignons	1 mittelgroße Zwiebel	1 Bund glatte Petersilie
6 Scheiben Bacon	75 g Bergkäse	2 EL neutrales Öl
2 Prisen Salz	2 Prisen Pfeffer	100 ml trockener Weißwein
200 ml Sahne	200 ml Rinderfond	Speisestärke

Schnitzel klopfen: Für die Schnitzel das Fleisch zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel mit der flachen Seite des Fleischklopfers schön dünn ausklopfen. Paniermehl und Weizenmehl auf je einem tiefen Teller verteilen. Auf einem dritten Teller die Eier verschlagen und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch panieren: Die Schnitzel erst im Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch die gewürzten Eier ziehen und abschließend im Paniermehl wälzen, dabei die Brösel nur leicht andrücken. Nebeneinandergelegt beiseitelegen.

Sauce vorbereiten: Für die Sauce die Champignons putzen, bei Bedarf mit Küchenpapier trocken abreiben und je nach Größe vierteln oder achteln. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und nach Belieben mit oder ohne Stängel fein schneiden. Den Frühstücksspeck in feine Streifen schneiden. Den Bergkäse entrinden und reiben oder in feinste Streifen schneiden.

Champignons und Speck anbraten: Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin bei starker Hitze anbraten, bis sie Farbe nehmen. Die Temperatur reduzieren, die Pilze auf einer Pfannenseite zusammenschieben und die Zwiebeln auf der freien Pfannenseite mit den Speckstreifen bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis die Zwiebeln glasig sind, dabei den Pfanneninhalt mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.

Ablöschen: Mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit auf die Hälfte der Menge einkochen. Sahne und Rinderfond angießen, die Sauce bei niedriger Hitze 10-15 Minuten köcheln lassen.

Schnitzel anbraten: Inzwischen für die Schnitzel das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin nacheinander von beiden Seiten jeweils 1-2 Minuten goldbraun braten (siehe Tipp). Dabei die Pfanne sanft hin und herschwenken und dadurch die Schnitzel immer wieder mit dem heißen Fett begießen. Beim Wenden darauf achten, die Panade nicht mit einer Gabel einzustechen. Die Schnitzel aus dem Fett heben, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Käse zur Sauce geben: Den geriebenen Bergkäse in der Sauce schmelzen lassen, dabei kräftig durchrühren, bis sich der Käse richtig aufgelöst hat. Die Sauce noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und die Sauce damit binden. Abschließend zwei Drittel der Petersilie unterheben.

Anrichten: Die Schweineschnitzel Wiener Art auf Tellern anrichten, mit der Champignonrahmsauce begießen und mit der restlichen Petersilie bestreut servieren **Tipp:** Bei Benutzung von zwei oder mehr Pfannen zum gleichzeitigen Braten das Öl pro Pfanne rechnen und die Gesamtmenge entsprechend erhöhen.

Frank Rosin am 31. Oktober 2021

Schnitzel Wiener Art

4 Schnitzel (Kalb oder Schwein) -	150 g Mehl	4 Eier
150 g Semmelbrösel	200 g Butterschmalz	1 Zitrone
Wasser	Eiswürfel	Salz

Die Schnitzel sehr dünn plattieren. Man darf auch andere Fleisch-Sorten verwenden.

Eine große Schüssel zur Hälfte mit Wasser und Eiswürfeln füllen, die Schnitzel hineinlegen und 10 Minuten im Eiswasser liegen lassen.

Anschließend herausnehmen, gut abtropfen lassen und mit Küchenkrepp trockentupfen.

Die Eier aufschlagen und mit einer Gabel in einer Schüssel so verkleppern, dass diese gemischt sind, aber nicht die komplette Struktur des Eiweißes zerstört ist.

Anschließend die Schnitzel erst in Mehl, dann im verklepperten Ei und zuletzt in Semmelbröseln wenden. Dabei die Schnitzel in den Semmelbröseln schwenken und diese nicht zu fest andrücken.

Die Schnitzel nacheinander in einer großen, beschichteten Pfanne, bei mittlerer Hitze, in heißem Butterschmalz schwimmend braten. Dabei die Pfanne gleichmäßig, vorsichtig schwenken, damit die Schnitzel stetig mit heißem Butterschmalz übergossen werden und soufflieren.

Sind die Schnitzel ringsum goldbraun knusprig gebraten, aus der Pfanne nehmen, kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen; mit Salz würzen und mit Zitronenspalte servieren.

Als Beilage passen bayerischer Kartoffel-Salat oder Kartoffel-Rösti.

Alexander Herrmann am 15. Dezember 2021

Schnitzel-Schichtbraten mit Tomaten-Soße

Für 8 Portionen

8 Zwiebeln	4 Knoblauchzehen	4 EL Olivenöl
Zucker	2 EL Oregano	2 EL Thymian
Salz, Pfeffer	1 Glas	geröst. Paprikaschoten
1 Topf Basilikum	8 Schweineschnitzel a 175 g	24 Scheiben Bacon
350 ml Gemüsebrühe	1 ½ EL Tomatenmark	Paprikapulver, edelsüß
2 Dosen stück. Tomaten		
Zum Garnieren:		
Thymian, frisch	Basilikum, frisch	Kirschtomaten, frische

Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen abziehen. 7 Zwiebeln in feine Ringe schneiden und die Knoblauchzehen hacken. Die Zwiebelringe in einer Schüssel zusammen mit dem gehackten Knoblauch, 2 EL Olivenöl, Zucker, Oregano, Thymian, 1 gestrichenen EL Salz und einem 1 EL schwarzem Pfeffer aus der Mühle gut vermengen.

Die gerösteten Paprika abtropfen lassen und würfeln. Das Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen.

Die Schnitzelscheiben abspülen, trocken tupfen und die Scheiben zwischen Frischhaltefolie sehr flach klopfen. 3 Küchengarnstücke (à ca. 80 cm lang) in einem Abstand von ca. 2 cm auf ein Backblech legen. Dann 6 Küchengarnstücke (à ca. 50 cm lang) senkrecht in einem Abstand von ebenfalls 2 cm darauflegen.

Eine Schnitzelscheibe mittig auf das Garnnetz legen. Etwa 1/8 der gewürzten Zwiebelringe darauf verteilen und 3 Scheiben Frühstücksspeck darauflegen. Mit jeweils 1/7 der Paprikawürfel und des Basilikums belegen. Die restlichen Zutaten ebenso darauf schichten. Die obere, letzte Schnitzelscheibe nur mit den gewürzten Zwiebelringen und den Bacon belegen.

Nun zuerst die 6 kurzen Küchengarnenden, dann die 3 langen Küchengarnenden fest um den Braten schnüren und verknoten. Dann die Gemüsebrühe angießen und den Braten im vorgeheizten Backofen bei 175 °C etwa 2 1/4 Stunden garen.

Die übrige Zwiebel fein würfeln. In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Dann das Tomatenmark zugeben, anschwitzen und mit etwas Salz, einigen Umdrehungen schwarzem Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker und dem Paprikapulver würzen.

Dann die stückigen Tomaten mitsamt dem Saft zugießen, aufkochen lassen und anschließend bei kleiner bis mittlerer Hitze etwa 8 Minuten köcheln lassen.

Den Braten aus dem Backofen nehmen und kurz ruhen lassen. Dann auf ein Brett setzen, aufschneiden und mit frischem Thymian, Basilikum und Kirschtomaten garniert anrichten. Die Tomatensauce in eine Schale oder Sauciere geben und dazu reichen.

NN am 08. April 2021

Schnitzel-Schichtbraten

Für 8 Personen:

8 Zwiebeln	4 Knoblauchzehen	4 EL Olivenöl
1 TL + etwas Zucker	2 EL Thymian	2 EL Oregano
Pfeffer	Salz	1 Glas geröstete Paprika
7-9 Stiele Basilikum	8 Schweineschnitzel (à 175 g)	24 Scheiben Bacon
350 ml Gemüsebrühe	1,5 EL Tomatenmark	edelsüßes Paprika
2 Dosen stückige Tomaten	Frischhaltefolie	Küchengarnt

Zwiebeln schälen und 7 Zwiebeln in fein Ringe schneiden. Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Zwiebelringe, Knoblauch, 2 EL Öl, 1 TL Zucker, getrockneten Thymian, Oregano, 1 EL Pfeffer und 1 EL Salz gut vermengen. Paprika in eine Sieb gießen gut abtropfen lassen und grob hacken. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen.

Fleisch zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie sehr flach klopfen. 3 Küchengarntschnüre (à ca. 80 cm lang) auf ein Backblech legen. In einem Abstand von ca. 2 cm. Dann 6 Küchengarntschnüre (à ca. 50 cm lang) senkrecht in einem Abstand von knapp 2 cm) darauf legen.

Ein Schnitzel mittig auf das Garn setzen. Knapp 1/7 der Zwiebelringe darauf verteilen. 3 Scheiben Frühstücksspeck darauf legen. Mit 1/7 des Paprikas belegen und 1/7 des Basilikums belegen. Restlichen Zutaten ebenso einschichten. Oberes Schnitzel nur mit restlichen Zwiebelringen belegen und mit 3 Scheiben Frühstücksspeck abschließen. Mit dem Garn fest zusammenbinden.

Brühe angießen und im vorgeheizten Backofen (175°C) ca. 2 1/4 Stunden backen. Restliche Zwiebel fein würfeln. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel zufügen und darin glasig dünsten. Tomatenmark zufügen, anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprika würzen.

Mit Tomaten ablöschen, aufkochen und bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 8 Minuten köcheln lassen.

Braten aus dem Ofen nehmen, auf einem Brett nach Belieben mit Thymian, Basilikum und Kirschtomaten garniert anrichten. Soße in einem Schälchen extra dazu reichen.

NN am 16. Dezember 2021

Schwarzes Risotto mit glasiertem Schweinebauch, Brokkoli

Für 4 Personen

Für den Risotto:

2 Schalotten	500 ml Gemüsebrühe	50 g Parmesan
$\frac{1}{2}$ Limette (Saft)	2 EL Olivenöl	160 g schwarzer Risottoreis
40 ml Weißwein	2 EL Mascarpone	2 EL Butter
1 Spritzer Sojasauce	Pfeffer	

Für den Schweinebauch:

100 ml Sojasauce	6 EL Honig	100 ml Bier (Pils)
1 TL Speisestärke	500 g Schweinebauch	2 EL Pflanzenöl
Salz		

Für den Brokkoli:

1 kleiner Brokkoli	10 g frischer Ingwer	1 EL Butter
Sojasauce	1 Prise Zucker	Salz

Für das Risotto die Schalotten schälen und fein schneiden. Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen. Den Parmesan fein reiben. Von der Limette den Saft auspressen.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Den Reis zugeben und mit anschwitzen.

Dann mit Weißwein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen.

Anschließend mit der Hälfte der heißen Brühe aufgießen und den Risotto etwa 20 Minuten bissfest garen, dabei immer wieder umrühren und Brühe nachgießen.

In der Zwischenzeit für die Glasur des Schweinebauchs Sojasauce, Honig und Bier in einen Topf geben, aufkochen und so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit leicht eindickt.

Speisestärke mit 1 EL Wasser verrühren und die Glasur damit binden.

Für den Brokkoli in einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Brokkoli waschen, putzen und in Röschen zerteilen.

Brokkoliröschen im kochenden Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren, aus dem Topf nehmen und abtropfen.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Schweinebauch in 4 Scheiben schneiden. In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und darin die Schweinebauchscheiben von beiden Seiten kross anbraten.

Die gebratenen Schweinebauchscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit der Bierglasur bestreichen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und für ca. 4 Minuten in den heißen Backofen geben.

Sobald das Risotto bissfest gegart ist, Mascarpone, Butter, Parmesan, Limettensaft, Sojasauce und Pfeffer unterrühren und abschmecken.

Für den Brokkoli Ingwer schälen und fein schneiden.

In einer Pfanne Butter erhitzen. Brokkoli, Ingwer und Sojasauce zugeben und in der Pfanne schwenken. Mit einer Prise Zucker und Pfeffer abschmecken.

Risotto auf vorgewärmten Tellern anrichten. Den Brokkoli anlegen und den Schweinebauch darauf legen.

Antonina Biebrich am 26. Januar 2021

Schweine-Bäckchen mit Rotkohl

Für 4 Personen

Für die Schweinebäckchen:

2 Karotten	100 g Knollensellerie	3 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	8 Schweinebäckchen (à 80 g)	Salz
Pfeffer	2 EL Sonnenblumenöl	2 EL Tomatenmark
1 TL Honig	300 ml Rotwein	3 Wacholderbeeren
2 Pimentkörner	6 Pfefferkörner	2 Lorbeerblätter
1 Zweig Rosmarin	400 ml Fleischbrühe	

Für den Rotkohl:

1 kg Rotkohl	3 Zwiebeln	3 Äpfel
10 g frischer Ingwer	30 g Schmalz	2 EL Zucker
Salz	2 EL Weinessig	50 ml Orangensaft
100 ml Apfelsaft	100 ml Wasser	3 schwarze Pfefferkörner
1 Zimtstange	2 Gewürznelken	1 Lorbeerblatt
1 EL Johannisbeergelee	1 Zitrone	

Außerdem:

1 Gewürzsäckchen

Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Karotten, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Schweinebäckchen mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einem Bräter erhitzen und die Schweinebäckchen darin von allen Seiten anbraten.

Die Gemüsewürfel, Tomatenmark und Honig zugeben und 2-3 Minuten mitbraten.

Mit Rotwein ablöschen. Wacholder, Piment, Pfefferkörner und Lorbeerblätter zufügen.

Rosmarinzweig abrausen, ebenfalls zugeben, die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen.

Dann Brühe angießen und aufkochen.

Den Bräter zugedeckt in den vorgeheizten Backofen schieben und die Bäckchen ca. 1 Stunde schmoren.

In der Zwischenzeit vom Rotkohl die äußeren Blätter entfernen. Den Kohlkopf vierteln, den Strunk entfernen. Die Kohlviertel hobeln.

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden.

Ingwer schälen und fein würfeln.

Das Schmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin farblos anschwitzen. Die Kohlstreifen zugeben und ebenfalls dünsten.

Zucker, eine Prise Salz, Apfelspalten, Ingwer, Essig, Orangen-, Apfelsaft, Wasser zugeben.

Die Pfefferkörner etwas andrücken und mit Zimtstange, Gewürznelken und Lorbeerblatt in ein Gewürzsäckchen geben, zubinden und mit in den Topf geben. Von der Zitrone den Saft auspressen und mit Gelee zugeben. Alles gut umrühren und zugedeckt ca. 50 Minuten garen, öfter umrühren.

Sobald die Bäckchen weich geschmort sind, den Deckel vom Topf abnehmen. Den Backofen ausschalten und das Fleisch noch 10 Minuten im Backofen bei Resthitze schmoren.

Anschließend die Bäckchen aus dem Topf nehmen, die Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken. Bäckchen wieder in die Sauce legen.

Das Gewürzsäckchen aus dem Rotkraut entfernen, das Kraut abschmecken und auf Teller geben. Mit Schweinebäckchen und Sauce anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln

Sören Anders am 03. Dezember 2021

Schweine-Bauch mit Gewürz-Honig-Lack und Pak Choi

Für 4 Personen

Für den Schweinebauch:

800 g Schweinebauch 2 EL neutrales Pflanzenöl Salz, Pfeffer

Für den Gewürz-Honig-Lack:

300 g Honig 3 ganze Sternanis 2 kleine Zimtstangen

1 EL Koriandersamen 2 EL helle Sesamsamen 5 g frischer Ingwer

1 kl. rote Chilischote 1 TL heller Essig 1 Spritzer Sojasauce

Pfeffer

Für das Gemüse:

300 g Mini-Pak-Choi 150 g Rettich 150 g Shiitake-Pilze

2 Knoblauchzehen 1 rote Chilischote 5 g frischer Ingwer

2 EL neutrales Pflanzenöl 1 EL weißer Sesam 1/2 Bund frischer Koriander

1 EL Mango-Chutney 2 EL Cashewkerne Salz, Pfeffer

Bereits am Vortag den Schweinebauch am Stück rundherum mit etwas Pflanzenöl einreiben und kräftig mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 130 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

1 Tasse Wasser in eine Fettpfanne geben und auf der untersten Schiene in den Ofen schieben. Ein Backofengitter in die Schiene darüber schieben.

Das Fleisch mit der Schwarte nach oben auf das Gitter legen. Das Fleisch 4-5 Stunden sanft garen.

Den gegarten Schweinebauch aus dem Ofen nehmen. Den Bratensaft aus der Fettpfanne in eine Schale gießen, beiseitestellen und wenn abgekühlt in den Kühlschrank geben.

Eine passende Auflaufform mit Frischhaltefolie auskleiden. Den Schweinebauch mit der Schwarte nach unten hineinlegen. Die Folienränder über das Fleisch ziehen und ein ausreichend großes Brett darauflegen. Auf das Brett Gewichte (z. B. einen großen Stein oder gefüllte Konservendosen) stellen, um das Fleisch zu pressen.

So den Schweinebauch abkühlen lassen. Dann so in den Kühlschrank stellen und über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag für den Lack Honig, Sternanis, Zimtstangen, Koriandersamen und Sesam in einen Topf geben. Aufkochen und den Honig etwas einkochen lassen. Den Bratensaft des Schweinebauches in diesen Sirup rühren.

Den Ingwer schälen und fein hacken.

Die Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und fein schneiden.

Ingwer und Chili in den Sirup geben.

Den Sirup erneut aufkochen und nochmals kräftig einkochen, bis er schön dickflüssig ist.

Die Reduktion mit etwas Essig, Sojasauce und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Den Gewürz Honig-Lack abkühlen lassen.

Für das Gemüse den Pak Choi putzen, waschen und je nach Größe längs halbieren oder vierteln. Rettich putzen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Pilze putzen und halbieren.

Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein schneiden.

Das Pflanzenöl in einer Pfanne oder in einem Wok erhitzen und die Sesamsamen darin kurz anrösten.

Das Gemüse, die Pilze, den Knoblauch, die Chiliringe und den Ingwer dazugeben und anbraten. Das Gemüse ca. 5 Minuten bissfest dünsten, dabei ab und zu durchschwenken.

Den Koriander abrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden.

Einige Blätter für die Deko zur Seite legen.

Mango-Chutney, die Cashewkerne und den Koriander zum Gemüse geben und alles mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Den Schweinebauch aus der Folie nehmen und in 5 - 6 cm große Würfel schneiden.

Den Gewürz-Honig-Lack in einem kleinen Topf aufkochen, Sternanis und die Zimtstangen entfernen.

Rest Pflanzenöl in einer Pfanne stark erhitzen und die Fleischwürfel mit der Schwarte nach unten in das heiße Öl setzen und etwa 2 Minuten knusprig anbraten, dann mit dem heißen Gewürz-Honig-Lack beträufeln.

Das Fleisch gut in dem Lack wenden, warm ziehen lassen und lasieren.

Das Gemüse auf Tellern verteilen und den lackierten Schweinebauch daraufsetzen.

Nach Belieben mit etwas frischem Koriander garnieren.

Christian Henze am 25. November 2021

Schweine-Braten aus dem Römertopf

Für 4 Personen:

Schritt 1:

1.5 kg Schweinebraten Salz, Pfeffer 1 TL gemahlener Kümmel
Römertopf

Schritt 2:

250 ml dunkles bayrisches Bier

Schritt 3:

3 Zwiebeln 3 Zehen Knoblauch 2 Möhren
3 Zweige Rosmarin

Schritt 4:

1 EL Speisestärke

Schritt 1:

Römertopf ca. 10 Minuten wässern. Dafür den Topf komplett in ein Wasserbad stellen. Backofen nicht vorheizen.

Die Schwarte des Schweinebratens mit einem Cutter rautenförmig einschneiden oder vom Metzger fertig kaufen. Das Fleisch rundherum kräftig mit Salz, Pfeffer und Kümmel einreiben.

Schritt 2:

Das Fleisch mit der Schwarte nach unten in den Römertopf legen. Nun 125 ml Wasser und 250 ml Bier angießen, den Topf in den kalten Ofen stellen, auf 220 Grad (Ober/Unterhitze) schalten und 45 Min. schmoren lassen.

Schritt 3:

In der Zwischenzeit die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen.

Zwiebeln vierteln und Knoblauchzehen ganz lassen. Möhren schälen und in Stücke schneiden. Fleisch umdrehen, Gemüse und Rosmarin dazugeben.

Ggf. etwas Wasser hinzufügen und weitere 60 Minuten schmoren lassen.

Nun den Deckel entfernen, die Temperatur auf 250 Grad (nur Oberhitze) erhöhen und den Braten 30 Min. knusprig braten lassen. Dabei mehrmals mit dem Bratensud übergießen.

Schritt 4:

Bratensud durch ein Sieb passieren, kurz aufkochen und mit in etwas Wasser angerührter Speisestärke andicken. Dazu passen z. B. Knödel und Rotkraut.

NN am 13. April 2021

Schweine-Braten bayrischer Art

Für 4 Portionen

1,2 kg Schweinenacken ohne Knochen	Salz	Pfeffer
2 Knoblauchzehe	1 EL Kümmel	1 EL Majoran
1 EL Zitronen-Abrieb	2 EL Butterschmalz	2 Zwiebeln
2 Karotten	500 ml Bier, helles	500 ml Gemüsebrühe
1 EL Meerrettich	Saucenbinder, dunkler	1 gr. Dose Sauerkraut (770 g)
1 Zwiebel	1 EL Butter	200 ml Weißwein
200 ml Gemüsebrühe	2 Lorbeerblätter	3 Wacholderbeeren
einige Nelken		

Das Fleisch kalt abspülen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Kümmel, Majoran und Zitronenschale dazugeben und alles zerstoßen. Den Braten mit der Mischung einreiben.

Das Butterschmalz erhitzen und das Fleisch rundum darin anbraten. Zwei Zwiebeln und die Karotten schälen, in Stücke schneiden und zum Fleisch geben. Die Hälfte des Bieres und der Gemüsebrühe angießen (jeweils 250 ml).

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 60-70 Minuten schmoren lassen. Während der Garzeit mit den restlichen Flüssigkeiten aufgießen.

Das gegarte Fleisch herausnehmen und die Sauce durchsieben.

Aufkochen und mit Meerrettich, Salz und Pfeffer abschmecken.

Dann mit dunklem Saucenbinder binden.

Inzwischen das Sauerkraut abtropfen lassen. Eine Zwiebel schälen, fein würfeln und in erhitzter Butter anschwitzen. Das abgetropfte Sauerkraut dazugeben. Mit 200 ml Weißwein und 200 ml Gemüsebrühe auffüllen. Die Gewürze dazugeben und alles aufkochen. Ca. 15-20 Min. köcheln lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Braten mit Sauce und Kraut auf Tellern anrichten, evtl. mit Petersilie und Kirschtomaten garnieren.

Dazu passen Kartoffelknödel.

Tipps:

Sollten Sie ein Bratenstück mit Schwarte haben und diese knusprig braten wollen, schneiden Sie diese rautenförmig ein.

Bestreichen Sie sie gegen Ende der Garzeit mit einer Mischung aus Bier und Honig. Anschließend so lange unter den Grill des Backofens bei 200°C stellen, bis sich eine Kruste gebildet hat.

Mögen Sie das Sauerkraut fruchtiger? Dann geben Sie zwei frische gewürfelte Aprikosen hinzu und schmecken alles mit etwas Rübenkraut ab.

NN am 29. Oktober 2021

Schweine-Braten mit Chianti Jus

Metzgerschnur	1 Bund frischer Salbei (15g)	2 Knoblauchzehen
Olivenöl	Rotweinessig	1 kg knochenlose Schweinelende
18 Sch. Coppa di Parma	1 Knopf ungesalzene Butter	1 rote Zwiebel
1 Stock Sellerie	3 Zweige frischen Rosmarin	200 ml Chianti Rotwein
2 Knollensellerie (je 1 kg)	1/2 Strauß frischer Thymian (15g)	
Fruchtkompott:		
400 g Rhabarber	1 grüner Apfel	1 roter Apfel
1 EL brauner Zucker	1 Knopf ungesalzene Butter	

Pflücken Sie die Salbeiblätter in einen Stößel und Mörser, fügen Sie eine Prise Meersalz hinzu und schlagen Sie dann zu einer Paste. Knoblauch schälen und zerschlagen, je 2 Esslöffel Öl und Rotweinessig einwürseln, dann mit schwarzem Pfeffer würzen.

Reiben Sie die Paste über das gesamte Schweinefleisch, bringen Sie es in alle Ecken und Winkel, dann abdecken und in den Kühlschrank für mindestens 30 Minuten, vorzugsweise über Nacht.

Den Ofen auf 180°C/350°F/Gas 4 vorheizen. Legen Sie ein großes Blatt fettgedichtetes Papier auf eine ebene Oberfläche und reiben Sie es leicht mit Öl ab. Ordnen Sie die Coppa di Parma auf dem Papier leicht überlappend an, um ein großes Quadrat zu bilden.

Legen Sie das Schweinefleisch an ein Ende und rollen Sie es fest in der Coppa auf, wobei Sie das Papier verwenden, um Ihnen zu helfen. Entfernen Sie vorsichtig das Papier und befestigen Sie das Schweinefleisch zusammen mit der Metzgerschnur.

Eine große Antihafpfanne bei mittlerer bis hoher Hitze mit einem Spritzer Öl und der Butter stellen, das Schweinefleisch hinzufügen und überall anbraten, mit einer Zange drehen.

Die Zwiebel schälen und in Achtel schneiden, den Sellerie schneiden und grob hacken und in die Pfanne geben. 2 Zweige des Rosmarins abstreifen, dann den größten Teil des Weins eingießen und sprudeln lassen und 1 Minute kochen lassen.

Die Pfanne in den Ofen geben und 40 Minuten lang braten, oder bis sie golden und durchgegart ist, alle 10 Minuten drehen und basteln und gegen Ende den letzten Chianti hinzufügen.

In der Zwischenzeit beide Knollensellerie schrubben und dann vorsichtig die knorrige Haut mit einem scharfen Messer schälen. Die Peelings in ein Bratblech geben, mit 1 Esslöffel Öl und etwas Salz und Pfeffer in den Boden des Ofens mit dem Schweinefleisch geben.

Den Rest des Knollensellerie in grobe 2cm Stücke schneiden und dann bei mittlerer bis niedriger Hitze mit 1 Esslöffel Öl in eine große Auflauffanne geben. Die Thymianblätter unterpflücken, dann 30 Minuten mit dem Deckel kochen oder bis sie weich sind, gelegentlich umrühren und bei Bedarf Wasserspritzer hinzufügen.

Um das Kompott herzustellen, schneiden und hacken Sie den Rhabarber in 5cm Stücke und legen Sie ihn in ein Bratblech. Die Äpfel entkernen, in Keile schneiden und in das Blech legen, dann eine Prise Pfeffer, Zucker, Butter und 1 Esslöffel Rotweinessig hinzufügen. Den restlichen Rosmarinzweig hineintropfen lassen, dann für 20 bis 30 Minuten in den Ofen stellen oder bis Sie die Früchte leicht zerdrücken können.

Nehmen Sie das Schweinefleisch aus dem Ofen und lassen Sie es in seinen Säften ruhen, während die Früchte und der Knollensellerie das Kochen beenden.

Das Schweinefleisch schnitzen (die Schnur entsorgen) und mit dem Fruchtkompott, Knollensellerie und knusprigem Knollensellerie knistern, über die Pfannensäfte löffeln. Lecker serviert mit saisonalen gedämpften Grüns.

Jamie Oliver am 31. Oktober 2021

Schweine-Braten mit gegarten Kartoffeln

Für 6 Personen:

Für die Marinade:

3 EL Senf	1 EL getrockneten Thymian	2 EL Salz
2 EL Paprikapulver	1 EL gemahlene Pfeffer	

Für den Braten:

1,5 kg Schweinenacken	500 ml Brühe	200 ml Rotwein
4 Zwiebeln in Ringen	250 g Emmentaler in Scheiben	

Für die Kartoffeln:

500 g Kartoffeln	100 ml Pflanzenöl	1 EL Paprikapulver
1 EL Salz	1 TL fein gehackten Knoblauch	1 EL gehackten Rosmarin

Den Senf mit allen Gewürzen zu einer Paste verrühren.

Die Paste in den Schweinenacken einmassieren.

Das Fleisch in einen Bräter legen, die Brühe aufgießen und danach den Rotwein.

Ringe von zwei Zwiebeln auf den Braten legen, Deckel auf den Bräter das Ganze drei Stunden marinieren lassen.

Für 2 1/2 Stunden den Braten im vorgeheizten Backofen bei 160 °C im Umluft-Modus garen.

Den Schweinenacken aus dem Bräter nehmen, auf einem Backblech ablegen, an jede Längsseite ein Messer legen und den Nacken in fingerdicke Scheiben einschneiden, aber nicht ganz durch.

Die übrigen Zwiebeln und die Käsescheiben in die durch die Schnitte entstandenen Spalten stecken.

Den Braten nun auf dem Blech für etwa 10 Minuten bei 180 °C Umluft weiterbraten.

Die Soße zubereiten. Dafür die Marinaden-Brühe aus dem Bräter in einen Topf gießen und mit einem Pürierstab fein pürieren.

Für die Beilage die Kartoffeln putzen, schälen und in Scheiben schneiden.

Für eine weitere Marinade das Öl mit den Gewürzen verrühren und anschließend mit den Kartoffeln vermischen. Die Kartoffeln gemeinsam mit der Soße auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 40 Minuten bei 180 °C Umluft im Ofen garen; gelegentlich wenden.

NN am 31. Oktober 2021

Schweine-Braten mit knuspriger Kruste

Für 4 Portionen:

1 $\frac{1}{2}$ kg	Schweineschulter mit Schwarte	1 m.-große Karotte
1 Stange Lauch	1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Flasche Weizenbier	1 Würfel Bratensaft	2 EL Sauerrahm
Kümmel	Salz und Pfeffer	Hähnchengewürz
Butterschmalz	Speisestärke	

Die Schweineschwarte einschneiden, sodass kleine Würfel entstehen.

Danach die Schwarte stark salzen. Die restlichen Seiten des Bratens mit Kümmel, Pfeffer und Salz (oder Hähnchengewürzsalz) würzen.

Das Fleisch beiseitestellen.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Das Gemüse putzen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Ein bisschen Butterschmalz in einem Bräter zergehen lassen und den Braten von allen Seiten - aber nicht die Schwarte - scharf anbraten.

Das Gemüse um das Fleisch herum in den Bräter geben - die Kruste zeigt nach oben. Mit ca. 1/3 des Biers ablöschen und kurz aufkochen lassen.

Den Bratensaftwürfel zerbröckeln und in den Sud geben. Wasser hinzugeben, bis die Flüssigkeit bis ca. zur Hälfte des Bratens steht.

Dann für ca. 2 Std. in den heißen Ofen geben. Zwischendurch immer mal wieder Wasser bzw. ein bisschen Bier nachgießen.

Immer auf die Kruste achten, damit sie nicht verbrennt.

Nach 2 Stunden das Fleisch aus dem Bräter nehmen und die Soße durch ein Sieb in einen Topf gießen. Das Gemüse zurück in den Bräter füllen, das Fleisch darauf legen und zurück in den Ofen geben.

Das übrige Bier der Soße zugeben, abschmecken und aufkochen lassen. Danach 2 EL Sauerrahm in die Soße rühren - nicht mehr kochen lassen; evtl. mit ein bisschen Speisestärke andicken.

Den Ofen auf Grillstufe stellen und die Kruste ppoppenlassen. Den Braten immer im Auge behalten, damit die Kruste nicht verbrennt das dauert maximal 2 Minuten. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

NN am 29. Oktober 2021

Schweine-Braten-Burger

Für 2 Portionen:

Variante 1:

2 Burgerbrötchen	200 g gegartes Schweinefleisch	2 Zweige Blattpetersilie
1 TL Senf	Rapsöl	Salz
Pfeffer	gemahlener Kümmel	

Variante 2:

2 Burgerbrötchen	200 g gegarter Schweinsbraten	1 Zwiebel
1 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer	Kümmel, gemahlen

Variante 3:

2 Burgerbrötchen	200 g Schweinsbraten	1 Zwiebel
2 Zweige Thymian	2 Zweige Majoran	1 TL Senf
50 ml Rapsöl	100 ml Gemüsebrühe	1 Schuss Essig
1 Schuss helle Sojasauce	Salz, Pfeffer	

Meerrettichcreme:

4 EL Sauerrahm	2 EL Tafelmeerrettich	Salz, Pfeffer
----------------	-----------------------	---------------

Spitzkohlsalat:

1/2 Kopf Spitzkohl	4-5 EL weißer Aceto Balsamico	3-5 EL Rapsöl
1/2 Bund Schnittlauch	50 g Cashewkerne	Salz, Pfeffer, Zucker

Variante 1: Das gegarte Schweinefleisch erwärmen, in grobe Stücke zupfen, mit Senf, Rapsöl und gehackter Petersilie mischen und anschließend mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Kümmel abschmecken.

Burgerbrötchen mit Meerrettichcreme bestreichen, 2 EL Spitzkohlsalat daraufgeben, das gepufte Fleisch daraufgeben und den Burger zusammenklappen.

Variante 2: Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Schweinsbraten in dünne Streifen schneiden und zusammen mit den Zwiebelstreifen mit Butterschmalz hellbraun anbraten.

Anschließend mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Kümmel abschmecken.

Burgerbrötchen mit Meerrettichcreme bestreichen, 2 EL Spitzkohlsalat daraufgeben, die gebratenen Schweinebraten-Streifen darauf verteilen und den Burger zusammenklappen.

Variante 3: Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden, in einer Pfanne mit Öl anschwitzen, mit Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen, vom Herd nehmen, Thymian- und Majoranblättchen zugeben und mit Essig und Sojasauce, sowie Salz und Pfeffer abschmecken. 1 TL Senf zugeben und mit einem Schneebesen das Öl einrühren.

Den Schweinebraten in möglichst dünne Scheiben schneiden, mit der Vinaigrette marinieren und zusammen mit der Meerrettichcreme und Spitzkohlsalat in den Burgerbrötchen anrichten.

Jeder Burger wird mit einer Meerrettichcreme und geknetetem Spitzkohlsalat zusammengesetzt.

Meerrettichcreme: Sauerrahm mit Meerrettich mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spitzkohlsalat: Die Cashewkerne in einer Auflaufform bei 160°C ca. 10-12 Minuten braun rösten, anschließend grob zerstoßen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Vom Spitzkohl den Strunk entfernen, Kohl in möglichst dünne Streifen schneiden, eine große Prise Salz und den Essig zugeben und mit den Händen gut durchkneten, damit die Zellstruktur des Kohls aufbricht und dieser mürbe wird.

Jetzt Schnittlauch, Cashewkerne und Rapsöl dazugeben und nochmal mit Salz, Essig, Pfeffer und ggf. einer Prise Zucker abschmecken

Alexander Herrmann am 31. Mai 2021

Schweine-Braten

Für 4 Personen

Für das Fleisch:

1 kg Schweine-Rücken Salz

Für die Soße:

1 EL Senf 1 El Zitronen-Saft 3 EL Öl
3 Knoblauch-Zehen 1/2 TL Paprika Arrabiata, Rosmarin, Sojasoße

außerdem:

200 g Käse (Stück) 2 mittelgroße Tomaten 600 g Kartoffeln
Öl, Salz

Am Vortag:

Das Fleisch zwischen 2 Messer legen und in fingerdicke Scheiben schneiden; dabei wird keine Scheiben abgeschnitten und es entsteht Fleisch-Fächer; von innen und außen salzen. Danach in Folie einwickeln und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am Essen-Tag:

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Knoblauch-Zehen durch die Knoblauch-Pressen drücken.

Alle Soßen-Zutaten in einer Schüssel gut verrühren.

Den Käse in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Die Tomaten halbieren und in Scheiben schneiden.

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.

Das Bratgefäß mit Öl einstreichen, die Kartoffel-Scheiben einfüllen, mit Salz, Arrabiata (bzw. Pfeffer) würzen und darauf das Fleisch legen.

Die Fleisch-Fächer mit Käse- und Tomaten-Scheiben befüllen.

Alles mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Backofen ca. 30 min. garen, gegebenenfalls etwas verlängern, falls die Kartoffeln nicht gar sind.

Den Braten portionieren, mit den Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Tipp:

Anstelle von Schweine-Rücken schmecken auch andere Fleisch-Sorten.

NN am 31. Oktober 2021

Schweine-Filet in Curry-Sahne

Für Personen 6 Personen:

1 kg Schweinefilet	Salz, Pfeffer	3 EL mittelscharfer Senf
20 Scheiben Bacon	1 Bund glatte Petersilie	350 g Crème-fraîche
450 g Schlagsahne	4 TL Currypulver	30 g Tomatenmark
0,5 TL Zucker	Öl (zum Einfetten)	

Den Backofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C). Ein tiefes Backblech mit Öl fetten. Schweinefilets waschen und trocken tupfen. In 20 (ca. 2-3 cm dick) Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Jedes Medaillon dünn mit Senf bestreichen. Medaillons jeweils mit einer Scheibe Bacon umwickeln und mit der Nahtstellennach unten auf ein tiefes Backblech oder in eine große Auflaufform legen.

Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Crème fraîche, Sahne, Curry und Tomatenmark in einer Schüssel glattrühren. Gehackte Petersilie, bis auf etwas zum Garnieren, unterrühren. Mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken.

Sahne-Mischung über die Medaillons geben und im heißen Ofen auf der zweiten Schiene von unten ca. 20-25 Minuten garen. Mit übriger Petersilie bestreuen. Dazu schmeckt Baguette.

NN am 16. Mai 2021

Schweine-Filet mit Kräuter-Lack, Radieschen-Gemüse

Für 4 Personen

Für das Fleisch:

2 Tomaten	2 Toastbrot-scheiben	3 EL Olivenöl
100 g Lauch	1 Bund Basilikum	1 Bund glatte Petersilie
80 g Gorgonzola Dolce	1 Eigelb	20 ml heller Balsamico
Salz	Piment-d'Espelette	100 ml Sojasauce
50 ml Pflaumenwein	1 TL scharfer Senf	1 TL Honig
1 Schweinefilet (600 g)	2 EL Butterschmalz	1 EL Butter

Für das Gemüse:

600 g weiße Radieschen	3 Stängel glatte Petersilie	40 g Butter
1 TL Zucker	20 ml heller Balsamico	2 EL Wasser
Salz	1 Prise Piment-d'Espelette	100 g Sahne
2 EL Crème-fraîche		

Für die Füllung die Tomaten waschen, am Stielansatz einritzen, kurz in kochendes Wasser tauchen, herausnehmen, die Schale abziehen. Tomaten vierteln, die Kerne austreichen, dann die Viertel in feine Würfel schneiden.

Vom Toastbrot die Rinde entfernen, das Brot in 5 mm große Würfel schneiden.

In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Brotwürfel darin goldbraun rösten. 4. Den Lauch putzen, waschen und in 5 mm große Würfel schneiden.

Basilikum und Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Den Käse in kleine Würfel schneiden.

Tomaten, geröstete Brotwürfel, Lauch, die Hälfte der Kräuter, Käse und Eigelb in eine Schüssel geben. Balsamico, 2 EL Olivenöl, je eine gute Prise Salz und Piment dEspelette zugeben, alles gut vermischen und die Füllung 10 Minuten stehen lassen.

Für den Kräuterlack Sojasauce und Pflaumenwein in einen Topf geben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen.

Dann Senf, Honig und die restlichen Kräuter untermischen, den Topf vom Herd ziehen.

Das Schweinefilet parieren, also eventuell vorhandenes Fett, Sehnen oder Silberhaut entfernen. Dann mit einem dünnen, langen Messer jeweils in der Mitte der Seitenränder einen langen Schnitt in das Filet einschneiden, so dass eine Tasche zum Füllen entsteht.

Die Füllung mit einem Löffel in die Fleischtasche geben, evtl. mit einem Rührlöffelstiel nach innen drücken. Die seitliche Öffnung mit einem Zahnstocher verschließen.

Das Filet rundum mit dem Kräuterlack bestreichen und nochmals 10 Minuten stehen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und das gefüllte Schweinefilet darin rundherum anbraten. Dann in eine Auflaufform legen (oder in der backofentauglichen Pfanne), in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 10-15 Minuten garen.

In der Zwischenzeit für das Gemüse die Eiszapfen waschen und schälen, dann schräg in Scheiben schneiden.

Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in Streifen schneiden.

In einer Pfanne 2/3 der Butter erhitzen und die Eiszapfen darin anschwitzen. Mit Zucker bestäuben und hell schmelzen, mit Balsamico und Wasser ablöschen, mit Salz und Piment dEspelette würzen und die Flüssigkeit einkochen lassen.

Dann Sahne und Crème fraîche zugeben und cremig einkochen.

Das Schweinefilet aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.

Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne Butter erhitzen und das Schweinefilet darin nochmals

schwenken. Herausnehmen und schräg in gleichmäßig große Stücke aufschneiden. 21. Unter das Gemüse restliche Butter in kleinen Stücken zugeben und die Petersilie untermischen. Gemüse auf die Tellermitte geben und die Fleischscheiben oben aufsetzen.

Jörg Sackmann am 20. April 2021

Schweine-Filet mit Sellerie-Püree und Walnuss-Brokkoli

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

2 Medaillons vom Schweinefilet 2 Scheiben Pancetta Salz, Pfeffer

Für das Selleriepüree:

100 g Knollensellerie 1 Limette 100 g Crème fraîche
50 g Butter 200 ml Geflügelfond Muskatnuss

Für den Walnuss-Brokkoli:

$\frac{1}{2}$ Brokkoli $\frac{1}{4}$ Granatapfel 50 g Walnusskerne
20 g Butter 20 ml Geflügelfond

Für das Schweinefilet:

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und mit Pancetta ummanteln. Mit Metzgergarn fixieren und in einer beschichteten Pfanne rundherum scharf anbraten. Fleisch auf einen Teller oder Schälchen geben und im vorgeheizten Ofen leicht rosig fertiggar. Die Pfanne für den Brokkoli aufgestellt lassen.

Fleisch aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren Metzgergarn entfernen. Fleischsaft zum Würzen von Brokkoli verwenden.

Für das Selleriepüree:

Butter in einen Topf geben und bräunen. Sellerie schälen, in daumennagelgroße Stücke schneiden und in Fond oder Wasser völlig weich kochen. Abpassieren und zusammen mit Crème fraîche und brauner Butter zu einer glatten Creme mixen. Mit frischer Muskatnuss und Limettensaft/-abrieb würzen.

Für den Walnuss-Brokkoli:

Butter in einen Topf geben und bräunen.

Brokkoli mundgerecht putzen, in die Pfanne des Schweinefilets geben und braten. Mit Fond ablöschen. Walnusskerne sowie Granatapfelkerne und saft hinzufügen. Dann braune Butter über den Brokkoli geben, Fleischsaft angießen und alles gut schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 09. Dezember 2021

Schweine-Filet und Apfelmus, Karotten und brauner Reis

Für 2 Personen:

2 grüne Äpfel	1 cm Ingwer	150 g brauner Reis
200 g kleine Karotten	200 g Brokkoli	220 g Schweinefilet
Muskatnuss	8 Salbeibätter	Olivenöl
2 Orangen	2 EL Naturjoghurt	

Die Äpfel vierteln und die Kerne entfernen, den Ingwer schälen, fein hacken und beides in eine Pfanne mit 300ml kochendem Wasser geben. 10 Minuten lang hart kochen und gelegentlich umrühren.

Den Inhalt der Pfanne in einen Mixer geben und glatt blitzen.

Spülen Sie die Pfanne ab, kehren Sie zur Hitze zurück und kochen Sie den Reis gemäß den Anweisungen der Packung.

Die Karotten in einem Sieb über dem Reis 20 Minuten mit einem Deckel aufdünken und dann auf einen Teller nehmen. Den Brokkoli in das Sieb geben, um die letzten 5 Minuten zu dämpfen, dann beiseite legen und den Reis abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit das Schweinefleisch mit einer Prise Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen, über ein Viertel der Muskatnuss fein reiben, dann die Salbeiblätter pflücken und wirklich in beide Seiten des Schweinefleisches drücken.

1 Esslöffel Öl bei mittlerer Hitze in eine große Pfanne geben, dann das Schweinefleisch und die gedämpften Karotten hinzufügen. Kochen Sie das Schweinefleisch für 4 Minuten auf jeder Seite (abhängig von seiner Dicke - verwenden Sie Ihre Instinkte), oder bis es golden und durchgegart ist.

Das Schweinefleisch auf ein Brett nehmen, um einige Minuten auszuruhen. Reduzieren Sie die Hitze auf niedrig, drücken Sie den Orangensaft über die Karotten, schütteln Sie die Pfanne, um sie zu beschichten, und nehmen Sie die klebrigen Teile von unten auf, dann lassen Sie, bis sie zu einer natürlichen sirupartigen Glasur wird.

Schweinefleisch in Scheiben schneiden und mit Reis, Brokkoli und Karotten servieren. Den Joghurt durch die Hälfte des Apfelmus schwenken (den Rest für einen weiteren Tag aufbewahren) und auf der Seite servieren. Mit einer Pfanne und ruhenden Säften beträufeln und hineinstecken.

Jamie Oliver am 31. Oktober 2021

Schweine-Filet-Pfanne Saltimbocca Art

Für 2 Personen:

300 g Schweinefilet	10 Rispentomaten	100 g geriebener Cheddar
6 Blatt Salbei	4 Sch. gezupfter Parmaschinken	6 EL Olivenöl
1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer	

Die Tomaten quer halbieren, mit der Schnittfläche in eine mäßig heiße Pfanne setzen und für 2 Minuten ohne Öl anbraten. Währenddessen das Schweinefilet in fingerdicke Scheiben schneiden. Olivenöl zu den Tomaten in die Pfanne geben, die Pfanne stärker erhitzen und das Schweinefilet ins Olivenöl legen. Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen und für ca. 3 Minuten anbraten. Das Schweinefilet wenden und die Tomaten z.B. mit einer Gabel zerdrücken. Das Filet nach einer weiteren halben Minute einmal durchschwenken und die Pfanne vom Herd nehmen.

Den Salbei grob schneiden, zusammen mit dem Parmaschinken in die Pfanne geben und alles kurz verrühren. Den Cheddar dazugeben einmal durchschwenken und auf einem Teller anrichten.

Steffen Henssler am 06. Juli 2021

Schweine-Haxen

Für 4-6 Personen:

1 große Knoblauchzehe	1 TL Kümmelsamen	Salz
2 hintere Schweinehaxen (je 1,4 kg)	300 g Zwiebeln	1 Stück Knollensellerie (130 g)
1 Möhre	400 ml Bratenfond (Glas)	1 TL Speisestärke
Pfeffer	Alufolie	

Backofen auf 160° vorheizen. Knoblauch schälen, fein schneiden, mit $\frac{1}{2}$ TL Kümmel und 1 TL Salz bestreuen und sehr fein hacken. Die Schweinehaxen nur auf den Fleischseiten und unter den Schwarten mit dem Gewürzsalz einreiben. Die Schwarte mit Salz bestreuen und dieses kräftig einmassieren.

Zwiebeln, Sellerie und Möhre schälen und 1 cm groß würfeln. Das Gemüse auf einem tiefen Bratblech (ca. 25 x 35 cm) verteilen, die Schweinehaxen darauflegen, in den Ofen (Mitte, Umluft 140°) schieben und die Haxen 1 Std. 15 Min. garen. Haxen wenden und noch 15 Min. weiterbraten. Fond aufgießen und die Schweinehaxen in 1 Std. 30 Min.-2 Std. weich braten, dabei alle 30 Min. wenden.

Die Haxen aus dem Ofen nehmen, die Knochen der Schweinehaxen mit Alufolie einwickeln. $\frac{1}{2}$ TL Salz mit 1 guten Schuss Wasser verrühren und die Schwarten mit etwas Salzwasser einpinseln. Den Backofen auf 250° (Umluft 230°) aufheizen. Schweinehaxen auf den Rost legen, wieder in den Ofen (Mitte) schieben, ein Backblech mit Wasser als Tropfschutz darunterschieben. Haxen in ca. 20 Min. knusprig braten, dabei immer wieder mit dem Salzwasser bepinseln und wenden. Sie sollten ringsherum gebräunt sein und eine Kruste haben.

Inzwischen Fett großzügig von Gemüse und Bratenfond abschöpfen. Reine auf den Herd stellen, Fond aufkochen. Stärke mit 1-2 EL kaltem Wasser glatt verrühren und unter den Fond rühren, in 3 Min. zu einer sämigen Sauce einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und übrigem Kümmel abschmecken.

Knusprige Schweinshaxen aus dem Ofen nehmen, jeweils mit einem scharfen Messer am Knochen entlang halbieren und mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu passen Kartoffelknödel, Blaukraut oder Bayrisch Kraut.

NN am 09. Oktober 2021

Schweine-Koteletts mit Pastinaken und Kräuter-Butter

Für 4 Personen:

4 Schweinekoteletts	4 mittelgroße Pastinaken	8 rosa Champignons
2 rote Zwiebeln	3 Zehen Knoblauch	0.5 Schote Chili
1 TL Honig	1 Zweig Rosmarin	Thymian
1 Zitrone	150 g Butter	2 Prisen Paprikapulver
1 TL grobkörniger Senf	0.5 Bund Schnittlauch	0.5 Bund Petersilie
Schwarzkümmel-Öl	1 Prise Schwarzkümmel	Meersalz, Pfeffer

Kräuterbutter:

Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen, damit man sie besser verarbeiten kann. Mit Meersalz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Ein Drittel des Knoblauchs fein hacken und mit Senf, Schnittlauch und Petersilie dazugeben. Etwas Rosmarin und Thymian hacken und ebenfalls zur Butter geben. Mit ein paar Tropfen Schwarzkümmel-Öl und etwas Schwarzkümmel bekommt die Kräuterbutter eine besonders würzige Note. Alternativ kann man auch Olivenöl verwenden.

Alle Zutaten ordentlich verkneten und die Butter kalt stellen.

Tipp:

Die fertige Kräuterbutter in Pergamentpapier einrollen und portionsweise einfrieren. Die Haltbarkeit beträgt 6-8 Monate.

Zitrone auspressen. Das Gemüse schälen und putzen. Pastinaken in grobe Scheiben, Zwiebeln schälen und in grobe Spalten schneiden. Bei den Champignons lediglich den Strunk entfernen. Restliche Knoblauchzehen schälen. Chilischote grob schneiden. Wer es nicht zu scharf mag, entfernt die Kerne.

Pastinaken, Zwiebeln und Champignons scharf anbraten und salzen.

Danach Knoblauch und Chilischoten hinzufügen. Zum Schluss mit Honig, feingehacktem Rosmarin und 1 Spritzer Zitrone würzen.

Schweinekoteletts mit Salz würzen und von beiden Seiten 4-5 Minuten scharf in einer Pfanne oder auf einem Grill anbraten, bis sie goldbraun sind.

Die Temperatur reduzieren und die Koteletts weitere 2-3 Minuten nachgaren lassen.

Anrichten:

Die Schweinekoteletts in der Mitte der Teller platzieren und mit Pfeffer sowie Schwarzkümmel würzen. Das Gemüse kreisförmig um die Koteletts anrichten und die Kräuterbutter in Nockenform auf das Fleisch geben.

Tarik Rose am 31. Oktober 2021

Schweine-Medaillons im Speck-Mantel, Orangen-Chutney

Für zwei Personen

Für die Schweinemedaille:

4 Schweinefilet-Medaillons	8 Scheiben Bacon	8 Dörripflaumen
2 Knoblauchzehen	1 kleine Chilischote	10 g Ingwer
4 EL Sesamöl	Salz	Pfeffer

Für das Chutney:

1 Orange	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ kleine rote Chilischote
8 g frischer Ingwer	25 ml Aceto Balsamico bianco	Sesamöl
$\frac{1}{2}$ EL Currypulver	25 g Zucker	Salz

Für die Rosmarinkartoffeln:

8 kleine Kartoffeln	1 Zweig Rosmarin	Olivenöl, Salz
---------------------	------------------	----------------

Für die Schweinemedaille:

Den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen.

Etwas Klarsichtfolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten und den Bacon darauf auslegen. Eine Dörripflaume auf den Bacon legen, Schweinemedaille darauflegen und auf das Medaillon wieder eine Dörripflaume legen. Pflaumen an das Fleisch drücken und alles in Bacon einwickeln. Dann die Klarsichtfolie verschließen und das Medaillon plattdrücken. Anschließend die Folie entfernen.

Knoblauch abziehen. Chilischote waschen und trockentupfen. Knoblauch, Chilischote und Ingwer fein hacken und mit Sesamöl vermengen.

Medaillons kurz in die Marinade legen, dann die Marinade in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons rundherum anbraten. Anschließend das Fleisch für ca. 8 Minuten (je nach Dicke des Fleisches) in den vorgeheizten Ofen schieben und fertig garen.

Für das Chutney:

Orange so schälen, dass die gesamte weiße Haut mit entfernt wird. Dann das Fruchtfleisch klein würfeln.

Zwiebel abziehen, Ingwer schälen. Chilischote waschen, trockentupfen, dann der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Alles fein würfeln. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Ingwer und Chili darin andünsten. Alles mit Zucker bestreuen, dann mit Balsamicoessig ablöschen, mit Currypulver bestäuben und gewürfelte Orange dazugeben. Alles solange einkochen lassen, bis fast die gesamte Flüssigkeit verdunstet ist.

Chutney mit Salz würzig abschmecken und schließlich im Kühlschrank abkühlen lassen.

Für die Rosmarinkartoffeln:

Kartoffeln waschen, trockentupfen und der Länge nach halbieren.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelhälften mit der Schnittfläche nach unten in das Öl legen. Bei niedriger Hitze langsam goldgelb braten. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und sehr fein hacken. Zu den Kartoffeln in die Pfanne geben. Kartoffeln mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 05. Februar 2021

Schweine-Medaillons mit Kräuter-Kruste, Frühling-Gemüse

Für 4 Personen

Für das Gemüse:

400 g Brokkoli	1 Kohlrabi	200 g Bundmöhren
100 g Zuckerschoten	2 Schalotten	Salz
1/2 Bio-Zitrone	50 g Butter	Pfeffer

Für die Schweinemedallions:

1 Schweinefilet (ca. 600 g)	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
-----------------------------	------------	---------------

Für die Kräuterkruste:

5 Stängel frischer Majoran	1 Bund Kerbel	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bio-Zitrone	3 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	30 g Semmelbrösel	

Brokkoli putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Den Stiel schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Kohlrabi putzen, schälen, waschen und in dünne Spalten schneiden.

Die Möhren putzen, dabei einen kleinen grünen Stiel stehen lassen.

Möhren dünn schälen, waschen und längs halbieren.

Die Zuckerschoten putzen und waschen.

Die Schalotten schälen und längs in Spalten schneiden.

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Das Schweinefilet parieren, dabei die Sehnen und Silberhäute des Filets entfernen. Das Filet in ca. 5 cm dicke Medaillons schneiden.

In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und die Medaillons darin von beiden Seiten kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Medaillons in eine feuerfeste Form geben und für ca. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen garen.

In der Zwischenzeit in einem Topf reichlich leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Möhren und Kohlrabi zugeben und 1 Minute blanchieren, dann Brokkoliröschen und Schalottenspalten zugeben, weitere 30 Sekunden blanchieren, zuletzt Zuckerschoten und Brokkolistiele zugeben und alles weitere 30 Sekunden blanchieren.

Das Gemüse mit einer Siebkelle herausheben, in Eiswasser kurz abschrecken und anschließend gut abtropfen lassen.

Für die Kräuterkruste Majoran, Kerbel und Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben.

Kräuterblättchen, Schnittlauch und etwas Zitronenabrieb mit Olivenöl, je 1 Prise Salz und Pfeffer in den Mörser geben und fein mörsern. Zuletzt die Semmelbrösel untermischen und mit etwas Zitronenabrieb abschmecken.

Die Schweinemedallions aus dem Ofen nehmen und die Kräuterkruste ca. 1-2 cm auf die Medaillons geben und erneut in den Ofen geben und kurz überbacken.

In einer Pfanne Butter erhitzen und das bunte Gemüse darin warm schwenken. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronenabrieb und -saft würzen und abschmecken.

Die Schweinemedallions auf vorgewärmte Teller verteilen und mit dem Gemüse anrichten.

Sören Anders am 14. Mai 2021

Schweine-Medaillons, Rahm-Soße, Brokkoli, Kartoffeln

Für 4 Personen:

Für die Medaillons mit Rahmsauce:

500 g Schweinefilet	1 EL Butterschmalz	200 ml Sahne
Salz, Pfeffer	250 ml Rinderfond	¼ Bund Schnittlauch

Für Kartoffeln und Brokkoli:

400 g mehligk. Kartoffeln	50 g Butter	60 g Mehl
1 Ei	1 Eigelb	80 g Gruyère
2 l Öl	Salz, Pfeffer	1 großer Brokkoli
1 EL Butterschmalz		

Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Für die Schweinemedallions zunächst die Silberhaut vom Fleisch entfernen.

Anschließend in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden und mit der Hand flach drücken.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin von beiden Seiten kurz und scharf anbraten.

Das Fleisch aus der Pfanne heben und auf ein Backblech legen. Für 15 Minuten im Ofen bei 170 Grad Umluft nachgaren. Verbraucher.wdr.de © WDR 2021 Seite 8 von 16 Den in der Pfanne verbliebenen Bratensaft mit Sahne ablöschen. Den Rinderfond hinzugeben und einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Für Kartoffeln und Brokkoli:

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen, abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Den Gruyère fein reiben.

Für den Brandteig Butter in einem Topf schmelzen lassen, Mehl hineinrühren und unterarbeiten. Der Teig soll nicht am Topfboden festkleben. Der Brandteig ist fertig, wenn er glatt und glänzend aussieht. Außerdem soll er weich vom Löffel fallen.

Den Topf vom Herd nehmen und das Ei und das Eigelb unterrühren.

Die gepressten Kartoffeln und den Gruyère hinzugeben. Nach Geschmack salzen. Mit den Händen zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.

In einem Topf das Frittierfett auf circa 160 Grad erhitzen.

Profitipp: Einen Holzlöffel in das Fett halten. Bilden sich daran Bläschen, ist die richtige Temperatur erreicht.

Aus dem Brandteig mit zwei Löffeln Nocken formen.

Die Nocken im heißen Fett frittieren. Sobald sie eine goldbraune Farbe annehmen, sind die Dauphine-Kartoffeln fertig und können abgeschöpft werden. Zum Abtropfen auf ein Küchenpapier legen.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den Brokkoli putzen und in Röschen schneiden. 3-5 Minuten bissfest kochen. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Das Butterschmalz in eine Pfanne geben. Den Brokkoli kurz darin anschwanken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Medaillons mit Dauphine-Kartoffeln, Sauce und Brokkoli anrichten.

Mit Schnittlauch garnieren.

Björn Freitag am 19. Juni 2021

Schweine-Schnitzel-Pizza

Für 10-12 Portionen:

10 Schweine-Schnitzel, á 150 g	4 Gemüse-Zwiebeln	700 g Mett
1 Stange Lauch	4 große Tomaten	500 g Champignons
3 Becher Schmand	2 Pck. Rahm-Soße	1 Pck. Pfeffer-Soße
400 g geriebenen Käse		

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Gemüse-Zwiebeln in Ringe schneiden und auf einem tiefen Backblech verteilen. Darauf die Schnitzel legen. Aus dem Mett kleine Fladen formen, damit die Schnitzel bedecken und andrücken. Den Lauch in feine Streifen schneiden und ihn darüber streuen. Die Tomaten in Scheiben schneiden und auch darüber legen; die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und damit die Beschichtung beenden.

Das so vorbereitete Backblech für 40 Minuten in den Backofen schieben.

Danach den Schmand mit den Soßen verquirlen und über das Ganze gießen; schließlich alles mit dem Käse bedecken und weitere 15-30 Minuten garen lassen.

NN am 26. November 2021

Schweine-Steak im Kartoffel-Mantel

Für 4 Personen

800 g Kartoffeln	4 Schweinesteaks	4 Eier
1 Zwiebel	Mehl	Öl
Salz, Pfeffer	60 g Käse	Dill

Die Kartoffeln waschen, schälen und in eine Schüssel mit kaltem Wasser raspeln.

Die Steaks mit Kunsstoff-Folie abdecken, weich klopfen, salzen und pfeffern.

Die Zwiebel reiben.

Das Wasser aus den Kartoffel-Raspeln drücken, 2 Eier, Salz, Pfeffer, 2 EL Mehl und die geriebene Zwiebel mit den Raspeln gut mischen.

2 Eier schlagen und darin die Steaks tauchen.

Eine Pfanne mit Öl einstreichen, 2 EL Kartoffel-Mischung hineinsetzen, daraus einen Taler in Steak-Größe formen, ein Steak darauf setzen und mit 2 EL Kartoffel-Mischung vollständig abdecken. Nun ca. 2-3 min. auf jeder Seite goldgelb braten. Diesen Vorgang mit den anderen Steaks wiederholen.

(Bis zu diesem Zustand lässt sich das Gericht am Vortag vorbereiten.)

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Auf einem Backblech Backpapier auslegen, darauf die vorgegarten, ummantelten Steaks platzieren und 20-25 min. im Backofen garen.

Den Käse raspeln, die Steaks mit den Raspeln bestreuen und noch einmal für 5-7 min. in den Backofen schieben.

Vor dem Servieren mit gehacktem Dill bestreuen.

Tipps:

Zum Gericht passt ein Tomaten-Salat.

Das Gericht lässt sich auch mit anderem Fleisch, wie z. B. filetierten Hähnchen-Keulen zubereiten.

NN am 01. November 2021

Schweinekrusten-Filet mit Spitzkohl-Kürbis-Gemüse

Für zwei Personen

Für das Schweinekrustenfilet:

400 g dickes Schweinefilet	25 g Schweinekrusten	50 g Schweineschmalz
1 Ei	Salz	Pfeffer

Für das Spitzkohl-Kürbis-Gemüse:

125 g Hokkaido-Kürbis	3-4 Spitzkohlblätter	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
25 g Butter	40 ml Fleischfond	1-2 EL Weißweinessig
$\frac{1}{2}$ EL Kümmelsamen	$\frac{1}{2}$ EL Zucker	1-2 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für das Zwiebelpüree:

1-2 große Zwiebeln	35 g Butter	$\frac{1}{2}$ EL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Schweinekrustenfilet:

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Schweinekrusten in einen Beutel geben und mit einem kleinen Topf oder Nudelholz zerkrümeln. Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. 40 g Schweineschmalz mit Eigelb und den Krustenkrümeln vermischen, Masse zwischen zwei Bogen Backpapier etwa 5 mm dick flach drücken und für 30 Minuten kaltstellen.

Filet mit Salz und Pfeffer würzen und in restlichem Schmalz rundum anbraten. Anschließend im heißen Ofen in etwa 15 Minuten rosa garen.

Dabei das Fleisch gelegentlich wenden.

Filet aus dem Ofen nehmen und die Grillfunktion des Backofens einschalten. Kruste aus dem Kühlschrank nehmen und passend auf Größe des Filets zurechtschneiden. Backpapier abziehen, Kruste vorsichtig auf das Fleisch legen und unter dem heißen Grill in ca. 4 Minuten goldbraun gratinieren. Filet in Tranchen schneiden und servieren.

Für das Spitzkohl-Kürbis-Gemüse:

Kürbis putzen, waschen und mitsamt Schale in dünne Scheiben hobeln.

Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Spitzkohlblätter putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Kümmelsamen hacken. Öl in einer breiten Pfanne erhitzen und Kürbis, Zwiebel und Spitzkohl zusammen mit Kümmel etwa 3 Minuten anbraten. Mit Zucker bestreuen und das Gemüse leicht karamellisieren. Dann mit Weißweinessig ablöschen, Fond angießen, Butter unterschwenken und alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Zwiebelpüree:

Etwas Butter in einen breiten Topf geben und auslassen. Zwiebeln abziehen, würfeln und in zerlassener Butter ca. 10 Minuten anschwitzen.

Dabei mit Zucker bestreuen und die Zwiebel leicht karamellisieren. Topf mit einem Deckel schließen und weitere 10 Minuten weichschmoren.

Anschließend die weichen Zwiebeln in einen Mixer geben, die restliche Butter zufügen und fein pürieren. Zwiebelpüree kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 05. Februar 2021

Schweinschaxe mit gedünstetem Spitzkraut

Für 4 Personen

Für die Haxe:

4 Schweinschaxen à 400-450 g Salz 1 TL Pfeffer
dunkles Bier

Für das Spitzkraut:

1 TL Senfkörner 1 TL Dijon-Senf 1 TL körnigen Pommery-Senf
1 TL süßen Senf 400 g Spitzkohl 2 Schalotten
1 Knoblauchzehe 2 EL Butter 1 Msp. Cayennepfeffer

Außerdem:

4 Laugenstangen

Am Vortag die Schweinschaxen in einen Bräter einlegen, mit kaltem, gesalzenem Wasser aufgießen. Zugedeckt und kühl über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag die Schweinschaxe abwaschen und mit einem Küchenpapier trockentupfen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Schaxenhaut mit einem scharfen Messer zuerst von oben nach unten und dann quer im Abstand von etwa 3 cm einschneiden, so dass ein Rautenmuster auf der Haut entsteht.

1 EL Salz und Pfeffer vermischen und die Schaxen von allen Seiten damit einreiben.

Die Schweinschaxen auf ein Backofengitter geben und in die mittlere Schiene des Ofens schieben.

In die untere Schiene ein tiefes Backblech geben und so viel Wasser angießen, dass das Blech zu etwa $\frac{3}{4}$ mit Wasser befüllt ist. So im Ofen die Schaxen ca. 2,5 Stunden garen.

Während des Garens die Schaxen immer wieder mit Wasser oder dunklem Bier bepinseln.

Etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit die Temperatur des Backofens auf 200 Grad erhöhen.

Für das Spitzkraut die Senfkörner im Mörser grob mahlen, in einem Topf mit Wasser kurz aufkochen. Den Topf vom Herd ziehen, Senfkörner kurz quellen lassen, dann abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die 3 Senf-Sorten vermischen und die Senfkörner untermischen.

Das Spitzkohl waschen, putzen. Die Blätter ablösen, evtl. harte Strunkteile ausschneiden. Spitzkohlblätter in feine Streifen schneiden.

Die Schalotten und den Knoblauch schälen.

Die Schalotten in Ringe schneiden, die Knoblauchzehe ganz fein hacken.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten mit dem Knoblauch anschwitzen.

Spitzkohlstreifen dazugeben und durchschwenken, sodass er eben nur zusammenfällt.

Etwas von der Senfmischung untermischen und mit Salz und Cayennepfeffer das Kraut abschmecken.

Zum Anrichten eine ganze Schweinschaxe auf den Teller legen und das Spitzkraut dazugeben. Dazu eine Laugenstange reichen.

Andreas Schweiger am 30. September 2021

Sommerlicher Käse-Salat mit Minutenschnitzeln

Für 4 Personen

Für den Käsesalat:

3 kleine Zwiebeln	2 Zweige Zitronenthymian	1 EL Mehl
300 ml Pflanzenöl	Salz	Piment-d'Espelette
400 g Erdbeeren	450 g Greyerzer	1/2 Chilischote
1 Bio-Orange	10 Walnusskerne	1 EL Walnussöl
2 EL Olivenöl	1 EL weißer Balsamico	1 Prise Zucker
weißer Pfeffer		

Für das Fleisch:

1 Chinakohl (ca. 400 g)	350 g Schweinelende	100 g Butter
Salz	Pfeffer	3 EL Sojasauce
1 TL Honig	100 ml Gemüsebrühe	1 Spritzer Zitronensaft

Die Zwiebeln schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden.

Zitronenthymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.

2/3 der Zwiebelstreifen mit dem Mehl mischen.

Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die bemehlten Zwiebeln darin knusprig rösten.

Anschließend herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz, Piment d'Espelette und der Hälfte der Thymianblättchen würzen.

Die Erdbeeren vorsichtig waschen, abtropfen lassen und putzen. Je nach Größe evtl. halbieren oder vierteln.

Den Käse entrinden und in feine Streifen schneiden.

Chilischote abwaschen, halbieren, die Kerne austreichen und Chili fein schneiden. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und die Orange auspressen.

Walnusskerne grob hacken.

In einer Schüssel Walnussöl, Olivenöl, Balsamico, Orangensaft, 1 Prise abgeriebene Orangenschale, restliche Thymianblättchen und Chili in eine Schüssel geben und zu einem Dressing verrühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche rohe Zwiebelstreifen, Käsestreifen, Walnüsse und 2/3 der Erdbeeren zugeben und untermischen.

Für das Fleisch den Chinakohl in einzelne Blätter teilen, diese waschen und gut abtropfen lassen. Die Schweinelende in dünne Scheiben (ca. 5 mm) schneiden.

In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Fleischscheiben darin kurz von beiden Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und wieder aus der Pfanne nehmen.

In der Pfanne restliche Butter erhitzen und die Chinakohlblätter darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Ebenfalls aus der Pfanne nehmen.

Den Bratensatz mit Sojasauce und Honig ablöschen, Gemüsebrühe angießen und aufkochen. Mit Zitronensaft abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die Fleischscheiben und Chinakohl-Blätter in der Marinade wenden.

Chinakohlblätter auf den Tellern anrichten, Fleisch darauf geben.

Den Käsesalat in die Mitte des Tellers geben, mit den Röstzwiebeln bestreuen. Mit den restlichen Erdbeeren garnieren.

Jörg Sackmann am 22. Juni 2021

Souvlaki vom Grill

Für 3 Personen:

Tzatziki:

1 Becher griech. Joghurt	2 kleine Gurken	2 Knoblauch-Zehen
Salz, Pfeffer	2 EL Olivenöl	Zitronen-Saft

Souvlaki:

600 g Schweine-Filet	60 g Rapsöl	1 EL Oregano
Salz, Pfeffer	1 EL Zitronen-Saft	Holz-Spieße

Tzatziki:

Die Gurken entkernen, raspeln, salzen und ausgepresst zu dem Joghurt geben. Die Knoblauch-Zehen pressen, mit Salz, Pfeffer, 2 EL Olivenöl vermischen und hinzufügen. Sodann mit Zitronen-Saft abschmecken und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

Souvlaki:

Holz-Spieße 5 min. wässern.

Rapsöl und Oregano mit Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einer Marinade mischen. Das Schweine-Filet in Scheiben schneiden, mit der Marinade einstreichen, auf Holz-Spieße stecken und mit Frischhaltefolie abgedeckt 1 Std im Kühlschrank einziehen lassen.

Den Grill auf 180°C bei geschlossenem Deckel vorheizen.

Spieße auf den Rost legen und 10 min. von beiden Seiten grillen.

NN am 13. April 2021

Spanferkel-Rollbraten

Für 8 Personen:

1 Spanferkelrücken (3,5 kg)	2 Knoblauchzehen	Meersalz
3 Zweige Rosmarin	1 Zitrone	10 Sch. fetter Speck (Lardo)
Gemüse	1 kg festk. Kartoffeln	11 El Olivenöl
2 Lorbeerblätter	Meersalz	400 g Schalotten
1 Tl Fenchelsaat	3 rote Paprikaschoten	5 Tomaten (à 100 g)
Pfeffer	1 Zweig Rosmarin	

Schweinerücken in einem zusammenhängenden Stück auslösen. Dafür erst von einer Seite des Rückens zwischen Rippenknochen und Rückenfilet mit einem scharfen Messer an den Rippenknochen entlang zum Mittelknochen schneiden. Dann von der anderen Seite. Zum Schluss vorsichtig zwischen Wirbelsäule und Schwarte entlangschneiden und die beiden Rückenfilets zusammenhängend auslösen.

Knoblauch grob hacken, mit wenig Meersalz bestreuen und zu einer Paste zerdrücken. Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen, Zitronenschale fein abreiben. Die Hälfte des Rosmarins und die Zitronenschale zu der Knoblauchpaste geben und alles zusammen fein hacken.

Schweinerücken mit der Schwarte auf die Arbeitsfläche legen.

Fleischseite mit der Gewürzpaste einreiben. Mit den Speckscheiben versetzt belegen. Restlichen Rosmarin darauf verteilen. Das Fleischstück zusammenklappen und mit Küchengarn fest und in gleichmäßigen Abständen zusammenbinden. Braten auf den Grillspieß stecken und fest fixieren. Spieß auf den Grill legen und in den Motor stecken. Porchetta bei mittlerer Hitze mit Deckel 2,5 - 3 Stunden knusprig grillen.

Für das Gemüse Kartoffeln waschen und abbürsten, größere Kartoffeln halbieren. In einer Auflaufform mit 4 El Olivenöl, Lorbeer und wenig Meersalz mischen. Schalotten in einer kleinen Auflaufform mit 3 El Olivenöl und Fenchel mischen. Paprika vierteln, putzen, entkernen und auf der Hautseite in einer weiteren Auflaufform verteilen. Tomaten waagrecht halbieren und auf die Paprika legen. Restliches Olivenöl darüberträufeln. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen und darüber verteilen.

Die Beilagen auf dem Grill in den jeweiligen Auflaufformen gleich mitgaren. Dazu die Beilagen in der letzten Stunde auf den Grillrost stellen: Die Kartoffeln brauchen ca. 45 Minuten, Schalotten ca. 30 Minuten und die Paprika-Tomaten 20-25 Minuten.

NN am 25. April 2021

Spargel-Schnitzel Elsässer Art

Für 6 Personen:

1 kg grüner Spargel	1,5 kg weißer Spargel	6 Schweineschnitzel (à 175 g)
4 EL Öl	Salz, Pfeffer, Zucker	250 g Crème-fraîche
300 g Frischkäse mit Kräutern	1,25 kg Kartoffeln	175 g Lauchzwiebeln
125 g Schinkenwürfel	75 g gerieb. Emmentaler-Käse	250 ml Milch
50 g Butter	Muskatnuss	1 Bund Kerbel

Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Grünen Spargel waschen, holzige Enden abschneiden. Fleisch waschen, trocken tupfen, zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie flach klopfen. 3 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Fleisch in zwei Portionen darin von jeder Seite ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.

Inzwischen weißen Spargel in kochendem Salzwasser mit Zucker ca. 10 Minuten kochen. Nach der Hälfte der Zeit den grünen Spargel zufügen und bis zum Ende mit kochen. Aus dem Wasser heben und sehr gut abtropfen lassen. 300 ml Spargelwasser abmessen und zur Seite stellen.

Für die Soße Crème fraîche, Spargelwasser und 225 g Frischkäse in einen Topf geben und unter rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze unter Rühren ca. 5 Minuten einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Inzwischen Kartoffeln schälen, gründlich waschen und in kochendem Salzwasser ca. 25 Minuten garen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. 1-2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Schinken zufügen und knusprig auslassen. Lauchzwiebelgrün zufügen, kurz mit anbraten.

Knapp 2/3 der Soße auf ein Backblech verteilen. Schnitzel hineinsetzen, Spargel gleichmäßig darauf verteilen. Mit Schinken- Lauchzwiebelmischung bestreuen und restliche Soße darüber laufen lassen. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C) 12-15 Minuten backen.

75 g Frischkäse, Milch und Butter in einem kleinen Topf erhitzen.

Kartoffeln abgießen, Milchlösung zufügen und mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Kerbel waschen, trocken schütteln, einige Blättchen zum Garnieren zur Seite legen und restlichen Kerbel grob hacken. Unter die Stampfkartoffeln mengen.

Schnitzel mit Spargel aus dem Ofen nehmen, mit zur Seite gelegtem Kerbel garniert und Stampfkartoffeln in einem Schälchen extra dazu reichen.

NN am 19. April 2021

Spinat im Blätterteig-Mantel mit Kasseler

Für 2 Personen:

1 Packung Blätterteig	100 g Kassler, gegart	100 g Fetakäse
6 Schalotten	250 g frischer Babyspinat	2 EL Sesamsaat, geröstet
2 - 3 EL geröst. Sesamöl	2 Eier	2 EL Butter
Salz		

Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in einer großen, beschichteten Pfanne mit etwas Butter hellbraun anschwitzen. Den Spinat zugeben, durchschwenken und in der Hitze fallen lassen. Sesam und das geröstete Sesamöl unterrühren und mit etwas Salz abschmecken. Kassler und Feta in etwa 1cm große Würfel schneiden. Danach kleine Auflaufförmchen oder Tassen mit Butter ausstreichen.

Die Förmchen mit zwei Drittel des Schalottenspinats befüllen, Feta und Kasslerwürfel mittig hineinfüllen und den restlichen Spinat darauf geben. Alles auf Zimmertemperatur auskühlen lassen.

Die Eier trennen. Den Blätterteig ausbreiten und mit einem Ausstecher, der vom Durchmesser 2 cm größer als die gefüllten Tassen ist, Kreise ausstechen. Den Rand der runden Blätterteigscheiben 1 cm mit Eiweiß einstreichen und jeweils mit der Eiweißseite nach unten auf eine gefüllte Tasse legen. Den überstehenden Rand umklappen und die Tasse damit verschließen.

Die Blätterteighauben komplett mit Eigelb einpinseln. So vorbereitet können die Tassen bis zu einem Tag im Kühlschrank gelagert oder auch sofort gebacken werden.

Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen, die Tassen auf einem Backgitter im unteren Drittel des Backofens verteilen und etwa 20-30 Minuten (je nach Größe der verwendeten Tassen) goldbraun backen.

Anschließend vorsichtig aus dem Ofen nehmen, Tassen stürzen und servieren.

Alexander Herrmann am 22. Februar 2021

Steckrüben-Eintopf mit Kasseler

Für 2 Personen:

1/2 Steckrübe	500 g mehligk. Kartoffeln	400 g Kasselerhacken
200 ml Sahne	200 ml Weißwein	1 Liter Gemüsebrühe
1 Zwiebel	1/2 Apfel	2 TL Meerrettich
1/2 Bund Petersilie	100 g Butter	1 Msp. Salz
1 Msp. Pfeffer	1 Msp. Zucker	

Kasseler würfeln. Geschälte Steckrübe, Kartoffeln und Zwiebel ebenfalls in Würfel schneiden. Apfel reiben Kasseler in gebräunter Butter anbraten und mit Pfeffer würzen. Zwiebel und geriebenen Apfel dazugeben und ca. 2 Minuten mitbraten. Dann die Steckrüben- und Kartoffelwürfel dazugeben. Je 1 EL Salz und Zucker dazugeben und alles gut verrühren. Mit Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Dann das Ganze mit Brühe auffüllen und den Topfdeckel daraufgeben. Alles bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten köcheln lassen.

Sahne angießen und das Ganze nochmals aufkochen lassen. Eintopf anrichten und Meerrettich leicht unterrühren. Den Eintopf mit gehackter Petersilie bestreuen und evtl. Prise Pfeffer daraufgeben.

Steffen Henssler am 21. Oktober 2021

Szegediner Gulasch

Für 4 Personen:

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

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

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

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

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

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

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

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

In der Zwischenzeit Kartoffeln in Salzwasser garkochen.

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

Björn Freitag am 28. Mai 2021

Tiroler Gröstl mit Käse-Knödel

Für zwei Personen

Für die Knödel:

3 Scheiben Toastbrot	1 Harzer Roller	2 Scheiben Gouda
1-2 Eier	100 ml Milch	2 TL Paniermehl
2 Zweige Majoran	Butterschmalz	Salz
Pfeffer		

Für das Gröstl:

300 g Schweinefilet	1 dicke Zwiebel	1 Schuss Bratenfond
1 Schuss Bier	4 Zweige Petersilie	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Knödel:

Das Toastbrot würfeln. Milch aufkochen, über die Toastbrot-Würfel geben und etwas ziehen lassen. Salz, Pfeffer und ein Ei dazugeben. Gouda klein schneiden. Harzer Roller reiben und mit dem Gouda dazugeben.

Majoran abrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit zu der Knödelmasse geben. Zur Bindung ein wenig Paniermehl hinzufügen. Mit den Händen alles durchkneten und zu Kugeln formen. Die Knödel in heißem Butterschmalz von jeder Seite etwa 3 Minuten braten.

Für das Gröstl:

Schweinefilet in Butterschmalz anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach 2 Minuten rausnehmen.

Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und in derselben Pfanne in Butterschmalz anbraten. Mit Fond und Bier ablöschen. Alles einkochen lassen. Das Fleisch kurz vor dem Anrichten zurück in die Pfanne geben.

Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein hacken und ebenfalls hineingeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 27. Januar 2021

Würzige Gyros-Spieße

Für 4 Portionen

2 Stk dünne Schwein-Schnitzel	2 Stk dünne Rinder-Schnitzel	1 Stk Paprika
3 Schuss Olivenöl	1 Pk Gyrosgewürz	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer		

Jeweils ein Schweine-Schnitzel auf ein Rinder-Schnitzel legen, mit einer Marinade aus Olivenöl und Gyros-Gewürz bestreichen und in die Fleischmitte ein paar fein geschnittene Paprikastreifen legen.

Nun die Fleisch-Teile aufrollen und in einem Abstand von etwa zwei Zentimetern Holzspieße in die Fleisch-Rollen stechen. Die Würze über Nacht im Kühlschrank einziehen lassen.

Die Fleisch-Rollen zwischen den Spießen aufschneiden, die Scheiben 4-7 min. grillen und dabei mehrmals wenden.

NN am 11. Mai 2021

Wraps mit Hüttenkäse, Kasseler und Eisberg-Salat

Für 4 Wraps:

2 Möhren	2 Paprika	12 Kirschtomaten
Schnittlauch nach Belieben	8 Blätter Eisbergsalat	400 g Hüttenkäse
Salz, Pfeffer	8 Scheiben Kasseler Aufschnitt	4 Weizentortilla-Wrap
Butterbrotpapier		

Möhren, Paprika, Tomaten, Schnittlauch, Salatblätter waschen. Möhren schälen und grob raspeln. Paprika halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Kirschtomaten halbieren. Schnittlauch hacken.

Hüttenkäse mit Salz und Pfeffer würzen, Schnittlauch unterrühren.

Jeden Wrap mit Hüttenkäse bestreichen, 2 Scheiben Kasseler darauflegen. Zuletzt Gemüse und Tomaten sowie den Salat darüber verteilen.

Wrap an zwei gegenüberliegenden Seiten einschlagen und dann von einer der offenen Seiten fest aufrollen. Um den Wrap besser zu transportieren, kann er in Butterbrotpapier eingewickelt werden.

Björn Freitag am 05. September 2021

Index

- Auflauf, 15
- Bäckchen, 39
- Bauch, 13, 16, 24, 26, 38, 40
- Braten, 10, 13, 18, 32, 36, 37, 41–47
- Brokkoli, 38, 50, 51, 55, 56
- Chinakohl, 60
- Cordon-bleu, 4, 5
- Duroc, 21
- Eisbein(Haxe), 1, 6, 52, 59
- Eisberg, 67
- Erbsen, 6, 19
- Filet, 20, 29, 43, 48–51, 54–56, 58, 60, 61, 66
- Fleisch, 4–6, 10, 14, 27, 28, 32, 45, 46, 63
- Geschnetzeltes, 11, 22
- Gulasch, 3, 65
- Gurke, 21, 25, 26, 28, 30, 32, 61
- Kürbis, 58
- Kasseler, 14, 15, 64, 67
- Knödel, 7, 66
- Kohlrabi, 55
- Kotelett, 14, 15, 20, 21, 53
- Kraut, 7, 59
- Lauch, 3, 6, 49, 57, 63
- Möhren, 1, 6, 7, 18, 24, 27, 39, 41, 42, 45, 51, 52, 55, 67
- Medaillons, 29, 50, 54–56
- Nacken, 9, 10, 12, 13, 20, 25–28, 30, 31, 42, 44, 64
- Nudeln, 15
- Pak-Choi, 40
- Paprika, 7, 33, 37, 47, 62, 66, 67
- Pastinaken, 18, 53
- Pilze, 11, 12, 15, 28, 34, 40, 53, 57
- Pizza, 57
- Rüben, 64
- Rücken, 17
- Radieschen, 10, 20, 49
- Reis, 38, 51
- Rettich, 1, 40, 42, 46, 64
- Rippchen, 15
- Rosenkohl, 29
- Rotkraut, 39
- Rucola, 10, 20
- Sauerkraut, 14, 17, 42, 65
- Schaschlik, 31
- Schnitzel, 2, 10, 11, 17, 22, 23, 28, 33–37, 57, 60, 63, 66
- Schoten, 1, 12, 28, 33, 36, 55, 62
- Schweine-Hals, 19
- Sellerie, 6, 7, 21, 24, 39, 43, 50, 52
- Spanferkel, 62
- Spargel, 63
- Spinat, 4, 64
- Spitzkohl, 46, 58, 59
- Steak, 9, 12, 15, 19, 28, 57
- Steckrübe, 64
- Weißkohl, 7, 9, 27
- Wirsing, 1, 14
- Zucchini, 19