

RINDERBRATEN MIT PARMESANKRUSTE, KRÄUTERSEITLINGEN UND TOMATEN-BÄRLAUCH SALAT

RINDERBRATEN MIT PARMESANKRUSTE, KRÄUTERSEITLINGEN UND TOMATEN- BÄRLAUCH SALAT

Eigentlich wollte ich erstmal keine Braten mehr machen... der Sommer sollte doch kommen! Grillen, leichte Sommerküche, das war der Plan. Sieht das Wetter scheinbar anders und so hatte Bessere Hälfte leichtes Spiel mit seinen Argumenten für einen Braten. Dazu kam, dass uns im Frischeparadies ein riesiger Rinderschäufelbraten angelacht hat. Wer kann da schon widerstehen? Wir nicht und so wurden kurzerhand auch noch Bärlauch, Kräuterseitlinge, Kumato-Tomaten, Ochsenherzen und gelbe Strauchtomaten in den Korb gelegt. Dazu hat sich dann noch das Eine oder Andere Leckerchen gesellt - hätte ich dabei geahnt wie sehr ich mich an der Kasse über die Dame hinter derselben ärgern würde wäre mein Einkauf vermutlich deutlich kleiner ausgefallen. Egal - bevor mein Puls wieder auf 180 geht gibt es hier das Rezept für einen wirklich leckeren, super zart geschmorten und mit einer wunderbaren Kruste überbackenen Rinderbraten.



Zutaten für 4 Personen:

1,5 kg Schäufelbraten vom Rind

Salz

4 Knoblauchzehen

3-4 Zweige Rosmarin

3 EL süßer Senf

Olivenöl

1 Zwiebel

1/2 Apfel

2 Tassen Wasser

100g Butter

300g Brot (hier Spreewaldkruste)

Pfeffer & Salz

50-60g Parmesan

200ml trockener Rotwein

Beilagen:

Kartoffeln

1 Kräuterseitling pro Person

Pfeffer & Salz

Salat:

2 Kumato Tomaten

1 Oxsenherz

2 gelbe Strauchtomaten

4 rote Strauchtomaten

1/2 Bund Bärlauch

3 EL Steinpilzöl

1 EL guter Balsamico

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Als kleine Warnung vorweg – der Braten dauert 3,5 Stunden. So, nachdem das jetzt geklärt wäre kann es ja losgehen. Wie Eingangs erwähnt ist unser Braten riesig, er hat 2,6 kg. Das ist für uns zwei natürlich viel zu viel. Also wird das Fleisch halbiert und eine Hälfte in unserem winzig kleinen Tiefkühler eingefroren.



Ich habe ihn in etwa da durchgeschnitten wo das Fleischstück schmaler wird. So habe ich zwei gleichmäßige Teile. Dann wird der Knoblauch geschält und die Zehen halbiert, besonders große Stücken können auch nochmal geteilt werden. Jetzt habe ich 10 Knoblauchstifte. Die sollen im Fleisch versenkt werden, also steche ich mit einem kleinen spitzen Messer tief in den Braten. In diese Tasche wird dann der Knoblauch gesteckt.



So werden nacheinander alle Knoblauchzehen versenkt.



Jetzt wird der Braten erst etwas trocken getupft und dann rundherum gesalzen. Im Bräter erhitze ich ein wenig Olivenöl und brate das Fleisch von allen Seiten an. Dabei wird es schön braun.



Dann nehme ich den Bräter von der heißen Herdplatte und bestreiche das Fleisch oben und an den Seiten großzügig mit süßem Senf. Den Rosmarin fein hacken und ebenfalls darüber geben.



Die Zwiebel vierteln, den Apfel entkernen und ebenfalls in Viertel aufschneiden. Beides zusammen mit 2 Tassen Wasser in den Bräter legen, den Deckel aufsetzen und bei 180°C für 3 Stunden in den Ofen schieben. Bis später dann....



Nach 2,5 Stunden bewege ich mich zurück in die Küche. Die Wohnung duftet mittlerweile wunderbar nach unserem Braten. Ich bereite jetzt nur den Tomatensalat vor.



Dafür schneide ich alle Tomaten in Scheiben, Würfeln, Spalten auf - so wie ich gerade Lust habe, Hauptsache nicht alle gleich... auch wenn das geschmacklich natürlich keinen Unterschied macht. Die Tomaten kommen dann in ein Sieb und werden kräftig gesalzen. Über der Salatschüssel abtropfen lassen. Die Tomaten verlieren bei mir gut und gerne 300ml Wasser. Dadurch schmecken sie später intensiver.



Bessere Hälfte wird zum Kartoffelschälen eingeteilt. Das macht er ganz wunderbar. Der Braten ist jetzt 3 Stunden im Ofen und ich setze zum Endspurt an. Dazu hole ich den Braten aus dem Ofen. Das Brot wird von der Rinde getrennt, das Innere wird zerbröseln und mit der Butter und dem fein geriebenen Parmesan verknetet. Dieser „Teig“ kommt auf den Braten, der wird dann zurück in den Ofen geschoben - diesmal mit reiner Oberhitze / Grillfunktion.



Die Kartoffeln würfeln und in Salzwasser kochen bis sie gar sind. Das dauert hier ca. 12 Minuten. Die Tomaten mit Pfeffer und Salz abschmecken, den Bärlauch in feine Streifen schneiden. Balsamico und Steinpilzöl kommen erst direkt vor dem Servieren an den Salat.

Jetzt schneide ich die Kräuterseitlinge ganz dünn auf und brate sie nacheinander in etwas Öl an. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Pilze sollen dabei nicht übereinander liegen. Einmal wenden damit sie

auch von der anderen Seite leicht gold-braun werden. Die fertigen Portionen stelle ich auf einem kleinen Teller beiseite. Wenn alle Pilze fertig sind kommen sie kurz zurück in die Pfanne damit sie schön heiß sind wenn sie auf den Teller dürfen.

Den Braten hole ich aus dem Ofen und lasse ihn kurz ruhen (4-5 Minuten).



Der Bräter ist jetzt voll mit Fett. Das gieße ich vorsichtig weg, dann löse ich den Bratensatz mit 1 Tasse Wasser und überführe Bratensauce und Zwiebel/Apfel in einen kleinen Topf. Aufkochen, den Wein dazu geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Konsistenz ist perfekt – da muss nix mehr abgebunden werden. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Den Braten vorsichtig in Scheiben aufschneiden und zusammen mit Kartoffeln und Pilzen auf den Teller legen. Das Fleisch ist wirklich super zart geschmort und die Kruste ist leicht kross, aber nicht trocken geworden. Über die Kartoffeln kommt die leckere Sauce. Der Tomatensalat bekommt ein schnelles Dressing aus Steinpilzöl und unserem guten Balsamico aus der Toskana.



Den Salat gebe ich nicht mit auf den Teller sondern richte ihn in kleinen Schälchen an.

Aus den Bratenresten und der verbliebenen Bratensauce habe ich übrigens am nächsten Tag eine leckere Pasta gezaubert und ein paar hauchdünn aufgeschnittene Scheibchen sind auf meiner Stulle (Brot) gelandet.

Greift zu!



RINDERFILET MIT SPARGEL UND MORCHELN

RINDERFILET MIT SPARGEL UND MORCHELN

Rinderfilet ist eine so herrliche Sache, ich könnte es fast pur essen. Das macht man ja dann aber doch nicht und so wurde die Suche nach einer passenden Beilage gestartet. Spargel – einfach weil Spargelzeit ist, Kartoffelspalten – einfach weil Bessere Hälfte sie sich gewünscht hat und Morcheln – weil mich die Kombination Spargel und Morcheln bei Andy auf [lieberlecker](#) so angelacht hat.



Zutaten für 2 Personen:

350g Rinderfilet

Pfeffer & Salz

1 kleine Hand voll getrocknete Morcheln (ich finde hier einfach keine frischen)

1 EL Butter

Für den Spargel:

400g Spargel

Salz & Zucker

Für die Kartoffelspalten:

200g Kartoffeln

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

3 Zweige Rosmarin

Pfeffer & Salz

Olivenöl

Für die Kräuterbutter:

3 EL Butter

1 Knoblauchzehe

1 Schalotte

Pfeffer & Salz

etwas Petersilie

Für den Sour Cream Dip:

100g Schmand

1 Schalotte

Pfeffer & Salz

1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

Ich fange wie immer mit den Kartoffelspalten an, die brauchen mit 45 Minuten einfach am längsten. Die Kartoffeln werden gewaschen, in Spalten geschnitten und mit der geviertelten Zwiebel, dem geschälten Knoblauch, dem Rosmarin, Pfeffer und Salz auf ein Backblech gegeben. Mit etwas Olivenöl beträufeln, gut durchmischen und bei 200°C für 45 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben.

Jetzt mixe ich den Sour Cream Dip und die Kräuterbutter. Für die Kräuterbutter werden Schalotte und Knoblauch fein gehackt und unter die weiche Butter gehoben. Mit Pfeffer und Salz würzen und die fein gehackte Petersilie einrühren. Bis zum servieren kühl stellen.

Für diesen wirklich ganz simplen Sour Cream Dip würze ich den Schmand mit Pfeffer und Salz und gebe die fein gehackte Schalotte dazu. Mit etwas Zitronensaft abschmecken und ebenfalls kühl stellen.

Die Morcheln unter kaltem Wasser abspülen und dann in einem Schälchen mit kaltem Wasser mindestens 15 Minuten einweichen lassen.

Den Spargel schälen. In einer Pfanne Wasser mit etwas Salz und Zucker zum Kochen bringen. Die Spargelstangen hinein legen. Sie brauchen ca. 15 Minuten bis der Spargel fertig ist. Um zu sehen wie weit der Spargel ist kann man am besten eine Stange aus der Pfanne heben. Wenn sie sich biegt ist der Spargel fertig, bleibt sie gerade braucht er noch Zeit.



Jetzt ist das Fleisch an der Reihe. In habe das Filet in Steaks aufgeschnitten. Die Steaks habe ich rundherum mit Pfeffer und Salz gewürzt. Das Fleisch sollte unbedingt Raumtemperatur haben. In einer Steakpfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Steaks, je nach Dicke und persönlichem Geschmack, von jeder Seite 3-4 Minuten braten lassen.

Wenn ich das Fleisch wende gebe ich auch die Morcheln und etwas Butter in eine Ecke der Pfanne. Die Morcheln wende ich jetzt immer wieder in kurzen Abständen.



Wenn alles soweit fertig ist lege ich zuerst den Spargel auf den Teller. Dann kommt das angeschnittene Filet darauf und die Morcheln daneben. Auf eine Seite des Tellers lege ich die Kartoffelspalten. Auf den Spargel kommt die Kräuterbutter, neben die Kartoffeln etwas Sour Cream Dip. Die restliche Kräuterbutter und den Dip stelle ich in kleinen Schälchen mit auf den Tisch, so kann sich jeder noch etwas nehmen wenn er möchte.



Kein Essen für jeden Tag, aber sehr, sehr lecker.

Es wird zu Tisch gebeten!



JAMIE OLIVER'S RINDERRIPPEN AUS DEM OFEN

JAMIE OLIVER'S RINDERRIPPEN AUS DEM OFEN

Ich kenne keinen Braten der länger im Ofen schmort – aber ich kenne auch keinen Braten in dem sich so viele verschiedene Aromen so wunderbar entfalten und man am Ende mit dem wirklich zartesten Fleisch belohnt wird das man sich nur wünschen kann. In „[Jamies Amerika](#)„* gibt es dieses tolle Rezept für *Daisy May's BBQ Ribs - Rinderrippen aus dem Ofen*. Ich habe diesen Braten jetzt zum dritten Mal gemacht und um ehrlich zu sein: ich könnte schon wieder. Leider habe ich diesmal nur das Fleisch von der Rinderrippe, ohne Knochen bekommen – ich gebe aber zu – das hat die Schmorzeit günstig beeinflusst und war auch später zum Aufschneiden nicht unbedingt Nachteilhaft.



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Rinderrippe, ohne Knochen 1,6 kg, mit Knochen ~2kg

4-5 EL süßer Senf (im Original amerikanischer Senf)

Für die Würzmarinade:

3 EL Paprikapulver, edelsüß (im Original 4 EL + geräuchert)

2 TL Cayennepfeffer (im Original 1 EL mildes Chilipulver)

je 2 TL Pfeffer & Salz

2 EL Sonnenblumenöl

Für die süße Marinade:

4 EL brauner Zucker

2-3 EL Honig (flüssig)

1 EL Butter

1 TL Brühepulver

2 EL Wasser

Beilagen:

Kartoffelspalten + Sour CreamDip

Kartoffelpüree

ZUBEREITUNG:

Achtung - wer Rinderrippen mit Knochen hat muss knapp 7 Stunden einplanen! Es lohnt sich, ich habe das schon 2x gemacht, aber man muss sich darauf einstellen. Ohne Knochen bin ich mit 5 Stunden ausgekommen.

Im ersten Schritt massiere ich rundherum den süßen Senf in das Fleisch ein. Da mein Rippenfleisch ohne Knochen in zwei dicke Scheiben aufgeschnitten war bestreiche ich die Fläche dazwischen kurzerhand auch mit Senf bevor ich sie wieder aufeinander lege. Ich bin sicher das Fleisch merkt nicht, dass es kein Braten am Stück ist. Dann gebe ich das Paprikapulver, den Cayennepfeffer, Pfeffer und Salz in ein Schüsselchen und vermische alles mit dem Öl zur Würzmarinade. Die verteile ich gleichmäßig auf dem Fleisch. Am besten lässt sich das Ganze wirklich mit den Fingern verteilen und einmassieren. So wandert der Braten mit Knochen für 5 Stunden (Knochen nach unten) und mein Braten ohne Knochen für 3 Stunden in den auf 130°C vorgeheizten Backofen. Keine Angst - das Fleisch schrumpft noch! Ab und an übergieße ich den Braten mit der ausgeschwitzten Flüssigkeit.



Wenn die Zeit um ist kümmere ich mich um die süße Marinade. Dafür gebe ich Zucker, Honig, Brühe und Wasser in einen kleinen Topf und erhitze die Mischung langsam und unter ständigem Rühren. Sobald die Marinade lauwarm wird kommt die Butter dazu. Rühren bis sich der Zucker gelöst hat.

Jetzt hole ich den Braten aus dem Ofen. Der hat einiges an Bratensaft und Fett ausgeschwitzt. Zusammen mit der würzigen Marinade gibt das die perfekte Basis für eine leckere Sauce. Also gieße ich die Flüssigkeit vorsichtig in einen kleinen Topf und stelle sie erst einmal beiseite.



Weiter geht es. Ich lege Alufolie in 3 Bahnen stark überlappend aus und falte daraus eine Art Wanne. In die Wanne kommt die süße Marinade und dann der Braten. Dabei ist zu beachten, dass die Seite, die vorher oben war, jetzt unten in der Marinade liegt. Das Alufolienpäckchen verschließen und schnell wieder in den Bräter legen. Nicht umdrehen – die Seite die vorher unten war ist jetzt oben.

So wandert das Fleisch für eine weitere Stunde in den Ofen. Bei mir gibt es dazu Kartoffelspalten und die wünschen sich eigentlich wenigstens 200°C im Ofen. Also kommen sie schon jetzt mit Kräutern, Zwiebel, Knoblauch, Pfeffer, Salz und Öl auf das Blech und ich schiebe sie unten mit in den Ofen.

Nach dieser Stunde hole ich das Fleisch wieder aus den Ofen. Das Alufolienpäckchen wird vorsichtig geöffnet und die Flüssigkeit in den Saucetopf gegossen. Dann kommt das Fleisch zurück in den Bräter. Dabei wieder so herum drehen, dass die Seite die zu Anfang oben war, auch jetzt wieder oben ist. Jamie geht mit der Temperatur auf 140°C, ich gehe auf 160°C und schiebe das Kartoffelblech oben in den Ofen und den Bräter darunter. Noch ein letztes Mal für 35 Minuten schmoren lassen. Diese Zeit nutze ich um den Sour Cream Dip zu machen.

Dann ist das Fleisch fertig. Ich hole es aus dem Ofen und lasse es 5 Minuten ruhen. In dieser Zeit erhöhe ich die Hitze im Backofen auf höchste Stufe (hier 250°C) damit die Kartoffeln noch etwas Farbe bekommen. Die Sauce im Saucetopf erhitze ich kurz und schmecke das Ganze noch mit einer Prise Salz ab. Mehr braucht es eigentlich nicht.



Der Braten wird in Scheiben aufgeschnitten. Er duftet so herrlich lecker...

Dann kommen Fleisch, Kartoffeln und Sour Cream Dip auf den Teller. Über das Fleisch gebe ich noch etwas von der Sauce. Dazu passt wunderbar ein kühles Bier oder ein Glas trockener Rotwein.

Essen ist (endlich) fertig!





Da wir nur zu zweit sind, sich der Aufwand aber für weniger Fleisch kaum lohnen würde, habe ich die Hälfte vom Fleisch mit der Sauce eingefroren. Das gab es dann am nächsten Wochenende mit Kartoffelpüree. Auch sehr lecker...



RINDERCARPACCIO

RINDERCARPACCIO

Wir haben unser Menü für den Valentinstag 2013 einen Abend nach hinten verschoben und somit auf den Freitag gelegt. Ein 4 Gänge Menü braucht nicht nur in der Küche Zeit – man will es ja auch in Ruhe genießen. Als ersten Gang habe ich ein Rindercarpaccio gewählt. Dafür habe ich mir bei meinem Lieblings-Kaisers vom Rinderfilet 15 hauchdünne Scheiben schneiden lassen. Die können das mit der Maschine einfach besser als ich mit der Hand. Nun wollte ich das Carpaccio für dieses romantische Gänge Menü nicht einfach nur auf den Teller legen, ich habe es als Herz ausgelegt und aus den drei verbliebenen Scheiben Rosen gedreht – so wie man das auch mit Räucherlachs macht. Der schönste Moment war dann als Bessere Hälfte mich angestrahlt hat und gesagt hat: „Du hast mir ein Fleisch-Herz gemacht? Ich liebe dich!“



Zutaten als Vorspeise für 2 Personen:

15 hauchdünne Scheiben Rinderfilet

Pfeffer & Salz

gutes Olivenöl

Feldsalat

2-3 Cocktailtomaten

Balsamico Essig (hier ein Cranberry-Balsamico)

Zubereitung:

Ich habe einen flachen, rechteckigen Teller gewählt um das Carpaccio anzurichten. Dann habe ich die dünnen Fleischscheiben einzeln kurz auf etwas Küchenpapier gelegt und trocken getupft. Von dort ging es nacheinander für jede Scheiben Rinderfilet weiter auf den Teller. Dort habe ich sie herzförmig angeordnet. Sie sollten dabei aber nicht zu stark überlappen.

Drei Scheiben haben nicht in das Herz gepasst. Ich habe sie zu kleinen Rosen aufgerollt und auf dem Teller platziert. Jede Rosenblüte hat dazu noch ein paar Blätter aus Feldsalat bekommen.



Weil noch etwas Platz auf dem Teller war (und es da irgendwie leer wirkte) habe ich noch 3 Cocktailtomaten sehr dünn aufgeschnitten und ebenfalls auf dem Teller platziert. Das sieht schon super aus.

Dann habe ich ein paar Spritzer wirklich gutes Olivenöl (aus der Toskana) über das Carpaccioherz gegeben und das Ganze mit Pfeffer und Salz gewürzt.



Beim Anrichten habe ich den Carpaccioteller in die Mitte gestellt und jeder hat dazu noch einen kleinen Teller mit etwas Feldsalat bekommen. Den habe ich mit einem fruchtigen Cranberry Balsamico, Olivenöl und etwas Pfeffer und Salz angemacht. Zum Menü gab es eine Flasche Chianti Classico Riserva die uns über den Abend begleitet hat.

Ein schöner Auftakt für ein romantisches Menü!



RINDERSCHMORTOPF MIT STEINPILZ-PICI

RINDERSCHMORTOPF MIT STEINPILZ-PICI

Als ich vor kurzem über meine bunte [Kabeljau-Pfanne mit Steinpilz Pici](#) berichtet habe, da habe ich erwähnt, dass es sich um die restlichen Steinpilz-Pici handelt. Mitgebracht haben wir die Pici aus unserem Toskana-Urlaub, genau genommen aus San Gimignano und die erste Hälfte wurde für diesen Rinderschmortopf als Begleiter ausgewählt. Nun blogge ich meine Rezepte nicht zwingend in chronologischer Reihenfolge – meistens schon, aber halt nicht immer – und so hat der Rest der Pici den Anfang einfach mal überholt. Lange Rede, kurzer Sinn – hier das Rezept für den Schmortopf. Ich habe die Tomaten am Ende experimentell im Stück mitgekocht, dadurch sind sie geschmacklich wirklich super intensiv geblieben, aber sie waren viel, viel zu heiß. Beim nächsten Mal würde ich sie wieder halbieren.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

400g Rinderschmorbraten

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Prise Cumin

5 Frühlingszwiebeln

7-8 getrocknete Tomaten

5 Pimentkörner

3 Lorbeerblätter

Pfeffer & Salz

5 Wacholderbeeren

3 Nelken

Olivenöl

1 L Rinderbrühe

6-7 braune Champignons

1/2 Brokkoli

1 EL Tomatenmark

2 Hand voll Dattel-Cocktailtomaten

250g Steinpilz-Pici

ZUBEREITUNG:

Zwiebel und Knoblauch werden in kleine Würfel geschnitten und in etwas Olivenöl angebraten bis die Zwiebel glasig ist. Ich entscheide mich für einen großen, flachen Topf mit Deckel der auch in den Ofen kann. In dieser Zeit schneide ich das Fleisch in saftige Brocken und gebe die dazu. Scharf anbraten und mit Cumin, Pfeffer und Salz würzen. Mit der Brühe ablöschen, Tomatenmark, Pimentkörner, Lorbeerblätter, Nelken und Wacholderbeeren dazu geben. Die getrockneten Tomaten schneide ich in Streifen, die Frühlingszwiebeln in Ringe. Beides kommt mit in den Topf. Auf dem Herd abgedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Dann wandert der Topf für 1 Stunde bei 180°C in den vorgeheizten Backofen.



Kurz bevor die Stunde um ist bringe ich einen Topf Salzwasser zum kochen. Hier werden die Pici für gute 15 Minuten gekocht. Sobald die Nudeln im Wasser sind hole ich den Schmortopf aus dem Backofen. Jetzt geht es wieder auf dem Herd weiter. Die Champignons werden geputzt und geviertelt, der Brokkoli abgewaschen und die Röschen vom Strunk getrennt. Beides kommt zum Schmortopf. 10 Minuten köcheln lassen.



Nach 10 Minuten kommen die Dattel-Cocktailtomaten dazu. Ich habe es eingangs erwähnt, ich wollte einfach mal probieren wie sie werden wenn man sie am Stück kocht, so dass sie auf keinen Fall verkochen können.



Geschmacklich super - total tomatig - aber leider so heiß, dass man sich kaum traut darauf zu beißen. Ich würde sie also beim nächsten Mal halbieren und noch 2-3 Minuten mitköcheln lassen. Ein letztes Mal mit Pfeffer und Salz abschmecken. Wenn alles passt können die Pici abgegossen werden. Dann richte ich die Pici und den Rinderschmortopf zusammen in tiefen Tellern an.

Dazu passt perfekt ein Glas guter, italienischer Rotwein.

Essen ist fertig!



KRÄFTIGE RINDERSUPPE MIT BEINSCHNEIBE

KRÄFTIGE RINDERSUPPE MIT BEINSCHNEIBE

Noch ist es kalt, also ist auch weiterhin „Suppenzeit“. Es gibt sommerliche Suppen und es gibt typische Wintersuppen. Dazu gehört unter anderem so eine klassische Rindersuppe für die eine Beinscheibe ausgekocht wird. Dazu ein bissl Gemüse der Saison und für Bessere Hälfte noch etwas Brot, auch wenn da bereits Nudeln drin sind...



Zutaten für 2-3 Personen:

2 Rinderbeinscheiben (ca. 500g)

Olivenöl

1 große Zwiebel

2-3 schwarze Knoblauchzehen

1 kleine, rote Chili

5 Pimentkörner

8 Wacholderbeeren

3 Lorbeerblätter

1 TL Kümmel

Salz & Pfeffer

1,5 L Wasser

3 EL Balsamico Bianco

2 Petersilienwurzeln

1 Bund Petersilie

3 Karotten

2 Hand voll grüne Bohnen

1 Tasse Muschelnudeln

Zubereitung:

Ich nehme mir zuerst die Rinderbeinscheiben vor. Die werden jeweils von beiden Seiten gesalzen und nacheinander in etwas Olivenöl angebraten. Pro Seite ca. 3-4 Minuten.



Das Fleisch wird aus dem Topf genommen, dafür wandert die fein gehackte Zwiebel hinein. Anschwitzen bis die Zwiebel glasig ist, mit Wasser ablöschen und die Fleischscheiben, Knoblauchzehen, die halbierte Chili, Piment, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und den Kümmel dazugeben.



30 Minuten abgedeckt köcheln lassen. Dann kommen die in feine Würfel geschnittenen Petersilienwurzeln und die fein gehackten Stängel vom Petersiliebund dazu.



Abgedeckt für weitere 20 Minuten köcheln lassen. Den Balsamico dazu geben, abschmecken und bei Bedarf mit Pfeffer & Salz nachwürzen – Achtung, nicht den Mund verbrennen!



Dann angle ich das Fleisch aus dem Topf, löse es vom Knochen und entferne alles was sehnig oder

schlabberig ist. Da fällt einiges weg...



So wandert das „aufgearbeitete Fleisch“ zurück in den Topf. Begleitet wird es dabei von den Muschelnudeln, halbierten Bohnen und klein geschnittenen Karotten.



Für 10 Minuten im offenen Topf weiter köcheln lassen. Kurz vor Ende die fein gehackte Petersilie in die Suppe geben.

Heiß servieren und bei Bedarf noch etwas Brot dazu anbieten.

Schwingt die Löffel und lasst es euch schmecken!



TAPAS – KNUSPRIGE FLEISCHBÄLLCHEN MIT DATTELN UND NÜSSEN

TAPAS – KNUSPRIGE FLEISCHBÄLLCHEN MIT DATTELN UND NÜSSEN

Die Idee zu diesen Tapas beruht auf einem Abendessen das wir kürzlich im [Sol y Sombra](#) hatten. Bessere Hälfte hatte sich die Bällchen bestellt und wir fanden sie auf jeden Fall interessant, sie hätten aber einen Hauch würziger sein dürfen. Also habe ich das Ganze mal nachgebastelt und herausgekommen sind diese leckeren, knusprig ausgebackenen Fleischbällchen mit Datteln und Walnüssen (im Original mit Mandeln).



Zutaten für 10 Bällchen:

400g Rinderhackfleisch

1 Hand voll Datteln (8-10 Stück)

1 Hand voll Walnüsse

3-4 Zweige Rosmarin

1/2 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Pfeffer & Salz

1 Ei

1 Tasse Mehl

3/4 L Öl zum frittieren

Zubereitung:

Die Datteln, die Walnüsse, die halbe Zwiebel und der Knoblauch werden in sehr feine Würfel geschnitten. Den Rosmarin streife ich von den Zweigen und hacke ihn klein. Das Alles verknete ich mit dem Rinderhackfleisch zu einer gleichmäßigen Masse. Mit Pfeffer und Salz kräftig würzen.



Aus dieser Masse forme ich 10 in etwa gleichgroße Bällchen die ich im verquirlten Ei zwischenparke.



Die Bällchen werden rundherum im Ei gewendet und dann mit Mehl paniert. Im Mehl lasse ich sie so lange ruhen bis das Öl zum ausbacken heiß genug ist. Dann setze ich alle Bällchen vorsichtig nacheinander (in 2 Runden mit je 5 Bällchen) in das heiße Öl. Dort lasse ich sie 6-7 Minuten frittieren. Mit der Schaumkelle aus dem Topf angeln. Jetzt sind sie außen knusprig und innen gar.

Anrichten und heiß servieren. Dazu passt zum Beispiel eine BBQ-Sauce.

Na dann - ran an die Bällchen!

RINDER FOND

RINDER FOND

Als ich im Rahmen meines Weihnachtsmenüs die Klare Gemüsesuppe mit Kalbs-Pistazien Klößchen gekocht habe gab es keine halben Sachen. Also habe ich 2 Tage vorher nicht nur selbst gemachten Fisch Fond aus den Karpfenköpfen gekocht sondern auch Rinder Fond aus Suppenknochen. Mit den Zutaten habe ich etwas experimentiert - ich habe hier Tomaten mit in den Fond gegeben. Dadurch hat das Ganze eine wunderbar frische Note bekommen.



ZUTATEN FÜR 750 ML FOND:

4 Stück Suppenknochen vom Rind (ca. 300g)

500 ml Weißwein

500 ml Wasser

Salz

3 Lorbeerblätter

4-5 Nelken

8-10 Wacholderbeeren

3 Pimentkörner

3 Stangen Staudensellerie

4 Karotten

3 Tomaten

2 Zwiebeln

1/2 Bund Petersilie

3 EL Balsamico Bianco

ZUBEREITUNG:

Im ersten Schritt wollen die Suppenknochen geröstet werden. Dazu lege ich sie auf ein Backblech mit Backpapier und schiebe sie für 45 Minuten bei 200°C in den Backofen. Dort schwitzen sie unglaublich viel Fett aus - ich gebe sie mit dem Fett in einen ausreichend großen Topf.

Dazu kommen die klein geschnittenen Karotten, der Sellerie und die geviertelte Zwiebel. Kurz anbraten und mit Wasser und Wein ablöschen.

Salz, Lorbeerblätter, Nelken, Wacholderbeeren und Pimentkörner dazu geben und aufkochen lassen.

Die Petersilie wird samt Stängeln grob zerhackt und die Tomaten schlicht halbiert. Beides kommt mit in den Topf.



Ich habe den Rinder Fond etwas länger köcheln lassen als den Fisch Fond. Insgesamt waren es 2 Stunden auf mittlerer Hitze (Stufe 5 von 9). Dabei habe ich nur ab und an umgerührt.

Am Ende habe ich alles durch ein großes Sieb in einen Messbecher abgegossen. Die Einlage kommt so wie sie ist weg. Den Fond habe ich mit etwas Balsamico Bianco abgeschmeckt. Man hat jetzt zwei Möglichkeiten was man mit dem Fett macht das sich doch recht reichlich gesammelt hat. Man kann es entweder vorsichtig abtrennen wenn man den Fond sofort verwenden oder einfrieren möchte. Man kann es aber auch im Fond lassen (das habe ich hier gemacht) und das Ganze abkühlen lassen und dann in den Kühlschrank stellen. So ist das Fett ausgehärtet und ich konnte es bevor ich den Fond eingesetzt habe wie ein Platte einfach abheben. Das war auf jeden Fall super einfach und ging ohne größeres Kleckern.

Fertig!

ADVENTSGULASCH MIT KLÖßEN

ADVENTSGULASCH MIT KLÖßEN

Vor ein paar Tagen gab es bei mir Advents-Lamm in der Tapas Variante. Das war so lecker, dass ich daraus unbedingt ein eigenständiges Gericht zaubern wollte. Als Bessere Hälfte sich dann mal wieder Gulasch gewünscht hat war der Plan klar. Adventsgulasch! Warum auch nicht. Dazu selbstgemachte Klöße. Das wird auf jeden Fall mal wieder was anderes als „nur“ normales Gulasch. Dazu noch ein Löffelchen Preiselbeeren... lecker!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

- 1 Flasche trockener Rotwein
- 2 getrocknete Lorbeerblätter
- 3 schwarze Kardamonkapseln
- 2 getrocknete Chilis
- 1/2 Zimtstange
- 2 Anissterne
- 5 Nelken
- 3 Pimentkörner
- 10 Wacholderbeeren
- 400g Rinderschmorbraten

Olivenöl

1 Zwiebel

Pfeffer & Salz

1 TL Garam Masala

1 Prise Sumach

1-2 Tassen Gemüsebrühe

Preiselbeeren (optional)

etwas frische Petersilie

Für die Klöße:

700g Kartoffeln

1 Ei

200g Kartoffelmehl oder Weizenmehl

Salz

ZUBEREITUNG:

Wie kommt der Adventsgeschmack ins Gulasch? Ganz klar, mit dem Wein. Ich koche also erstmal eine Flasche trockenen Rotwein mit Lorbeerblättern, Kardamon, Chilis, Zimt, Anis, Nelken, Piment und Wacholderbeeren auf. Das Ganze lasse ich ungefähr 10 Minuten köcheln. Im geschlossenen Topf natürlich, sonst verdunstet zuviel vom Wein.



Während der Adventswein köchelt schneide ich den Rinderbraten in grobe und die Zwiebel in feine Würfel. Dann brate ich in einem ofenfesten flachen Topf mit Deckel in Olivenöl zuerst die Zwiebeln an. Sobald die Zwiebeln glasig sind kommt das Rindfleisch dazu und wird rundherum scharf angebraten. Dabei würze ich es mit Pfeffer, Salz, Garam Masala und Sumach. Jetzt duftet es in der Küche so wie man sich Weihnachten vorstellt. Zum einen nach Glühwein, zum anderen durch das Garam Masala orientalisch-weihnachtlich.

Weiter geht's mit dem Adventswein. Da Bessere Hälfte grundsätzlich nur halb so viel Spaß am Essen hat wenn da irgendetwas drin ist wo man nicht drauf beißen sollte mache ich das hier mit System und gieße den Wein durch ein Sieb in den Fleischtopf. Alles was man nicht mitessen kann ist somit rausgefiltert.



Den Wein lasse ich jetzt kurz im offenen Topf etwas reduzieren bevor das Ganze in den auf 180°C vorgeheizten Backofen wandert.



Deckel drauf und ab in den Ofen. Nach einer Stunde hole ich den Topf zum Umrühren kurz raus und gebe bei dieser Gelegenheit auch gleich noch eine Tasse Gemüsebrühe dazu. Dann geht es für eine zweite Stunde zurück in den Ofen.



Diese Zeit nutze ich um die Klöße vorzubereiten. Im Detail findet ihr das Rezept [hier](#), kurz zusammengefasst werden die Kartoffeln geschält, gewürfelt und in Salzwasser gar gekocht. Kurz abkühlen lassen, dann stampfen. Mit Ei und Mehl vermengen, zu Klößen formen und in Salzwasser 10 Minuten gar kochen.

Klöße und Gulasch sollten in etwa zeitgleich fertig werden, wobei es bei dem Gulasch auch nicht auf 10-15 Minuten mehr oder weniger ankommt.

Ich probiere ein Stück Fleisch vom Gulasch – es ist wunderbar zart geschmort.

Dann richte ich das Adventsgulasch zusammen mit den Klößen und einem Löffelchen Preiselbeeren an. Darüber kommt noch etwas frische Petersilie.

Weihnachtsmusik und Kerzen anzünden und ein leckeres Adventsessen genießen...

Lasst es euch schmecken!



CONCHIGLIE MIT RINDFLEISCH, TOMATEN UND RUCOLA

CONCHIGLIE MIT RINDFLEISCH, TOMATEN UND RUCOLA

Traurig aber wahr – mit Butter schmeckt alles besser. Das ist dann leider nicht immer die leichte Linie, aber dafür verdammt lecker! Man muss wohl irgendwie, irgendwo Prioritäten setzen. Für diese 15-Minuten Nudelpfanne mit Rindfleischstreifen, Tomaten und Rucola lauten die Schlagworte jedenfalls schnell und lecker. Das ist doch schon mal was – hier mein Rezept für Conchiglie mit Rindfleisch!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

140g Minutensteaks vom Rind

1 Hand voll Cocktailtomaten (Kirsch-, Naschtomaten), ca. 10 Stück

1 Hand voll Rucola

2-3 EL Butter

Pfeffer & Salz

etwas Knoblauchpulver

1/2 Zitrone

100g (2 Tassen) Conchiglie

ZUBEREITUNG:

Im ersten Schritt koche ich die Nudeln. Dafür einfach einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Conchiglie nach Packungsanleitung kochen bis sie al dente sind. Das dauert bei mir 8 Minuten.

In dieser Zeit lasse ich bei niedriger Temperatur (hier Stufe 4 von 9) in einer größeren Pfanne die Butter zerlaufen. Die Tomaten werden halbiert, das Rindfleisch in ca. 1 cm breite, 4-5 cm lange Streifen geschnitten. Den Rucola wasche ich ab und schüttel ihn trocken.

Jetzt sollten die Nudeln fertig sein. Ich gieße sie ab (kurz mit kaltem Wasser abschrecken) und gebe sie direkt in die Pfanne mit der Butter. Einmal ordentlich durchschwenken, mit Knoblauchpulver, Pfeffer und Salz würzen und die Rindfleischstreifen unterheben. Die Temperatur erhöhe ich jetzt etwas (Stufe 7 von 9). Dann dürfen die Tomaten in die Pfanne.



Von hier an sollten wir keine Zeit mehr verlieren. Die Minutensteaks sind sehr dünn und das Fleisch wird schnell trocken, außerdem sollen auch die Tomaten nicht zerkochen. Also gebe ich kurzerhand den Rucola in die Pfanne, rühre alles zusammen einmal ordentlich durch, gebe den Saft aus der halben Zitrone dazu und schmecke ein letztes Mal ab. Bei Bedarf noch etwas Pfeffer oder Salz dazu geben.

Fertig!