

# RACLETTE MIT BRATENRESTEN UND GRÜNKOHL

## RACLETTE MIT BRATENRESTEN UND GRÜNKOHL

Vielleicht habt ihr jetzt schon Bratenreste, vielleicht erst nach Weihnachten. Wenn ihr Raclette und Resteverwertung kombinieren möchtet, dann wird euch dieses Rezept auf jeden Fall gefallen. Grünkohl, Zwiebeln, ein paar Champignons und Reste vom Schweinebraten verschwinden unter einer Scheibe Raclettekäse. So einfach und so gut! Damit die Reste vom Weihnachtsbraten bis zu Silvester halten werden sie am besten eingefroren.

Ich bin übrigens weiterhin ganz begeistert von unserem [Tefal Raclettegrill](#) – der ist nämlich lang und schmal – so nimmt er auf dem Tisch nicht zu viel Platz weg. Außerdem lässt sich die Teppan Yaki Grillfläche super einfach reinigen.



### Zutaten für 2 Personen:

400g Grünkohl, z.B. nach [diesem Rezept](#)

150g Bratenreste

1 Zwiebel

2-3 Champignons

Für 4 Personen – Teil von diesem Raclette Abend

### Zubereitung:

Etwas Grünkohl in eine Pfanne geben und mit Zwiebelwürfeln, Champignonscheiben und Bratenresten belegen.



Alles unter einer Scheibe Käse verstecken und so lange unter den Raclettegrill schieben, bis der gewünschte Schmelzgrad erreicht ist.

Viel Spaß beim Raclette!

Was sonst noch so auf dem Tisch stand:



---

# MATJESSALAT MIT ROTER BETE UND APFEL

## MATJESSALAT MIT ROTER BETE UND APFEL

Matjessalat mit roter Bete und Apfel ist eine leckere Sache - oft hat man ja noch Gewürzgurken dabei, die habe ich hier aber weggelassen weil ich zum Abendbrot noch eingelegte Gurken nach polnischer Art auf dem Tisch hatte. Dazu ein paar Scheiben vom Karottenbrot und schon hat man ein schönes Abendbrot!



### Zutaten für 2 Personen:

300g Matjesfilets

1 große Kugel rote Bete

2 Äpfel

1 TL Dill

1 rote Zwiebel

150g saure Sahne

Pfeffer & Salz

### Zubereitung:

Die rote Bete Kugel halbieren und mit der Schnittfläche nach unten 45 Minuten im Ofen backen. Vollständig abkühlen lassen und pellen. Die Matjesfilets in 1-2cm breite Streifen schneiden. Die rote Bete und die Äpfel würfeln. Die Zwiebel sehr klein schneiden. Alles mit der sauren Sahne vermengen und mit Pfeffer, Salz und Dill würzen.

Ein leckeres Abendessen!



---

# ROSENKOHL TARTE MIT SPECK UND ZWIEBELN

## ROSENKOHL TARTE MIT SPECK UND ZWIEBELN

Rosenkohl ist bei uns aus der Herbst-/Wintersaison nicht wegzudenken. Die eigenen Pflanzen im Garten sind ja den hinterhältigen Raupen vom Kohlweißling zum Opfer gefallen. Also wird er auch dieses Jahr wieder eingekauft. Halb so schlimm – schmeckt ja auch. Für diese Rosenkohl Tarte habe ich ganz einfach Blätterteig ausgelegt und den Rosenkohl kurz blanchiert. Darüber etwas Roquefort, Speck und Zwiebeln – das war's auch schon.



### Zutaten für 3-4 Personen:

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal

200g Schmand

1/2 kleines Bund Petersilie

Pfeffer & Salz

500g Rosenkohl

125g magerer Speck

1 rote Zwiebel

200g Roquefort

### Zubereitung:

Den Blätterteig in der Tarteform auslegen und mit der Gabel ein paar mal einstechen. Die gehackte Petersilie unter den Schmand mixen und den Blätterteig damit bestreichen. Mit Pfeffer und Salz würzen.



Den Strunk aus dem Rosenkohl schneiden und die Röschen halbieren. Mit einer Tasse Wasser und einer guten Prise Salz in der Pfanne 5 Minuten lang blanchieren. Den Ofen auf 180°C vorheizen.



Den Rosenkohl gut abtropfen lassen und dann auf die Tarte geben. Die Zwiebel dünn aufschneiden und darüber verteilen.



Den Roquefort klein bröseln und zusammen mit dem Speck ebenfalls darüber verteilen.



Für 35 Minuten in den Ofen schieben, bis der Käse zerlaufen und der Rand gold-gelb gebacken ist.



Die fertige Rosenkohl Tarte aufschneiden und auf die Teller verteilen.

Lasst es euch schmecken!



---

## PASTINAKEN APFEL SUPPE MIT KÄSE

### PASTINAKEN APFEL SUPPE MIT KÄSE

Ich mag Pastinaken. Zugegeben, sie sind noch immer ein Außenseiter im Gemüseregal – aber ich finde sie lecker. Also habe ich zwei Reihen Pastinaken gesät und jetzt, im Herbst, war es an der Zeit sie zu ernten. Inspiriert von Hugh Fearnley-Whittingstalls „Drei gute Dinge“ habe ich daraus eine Suppe gezaubert, konnte mich dann aber doch nicht an das Prinzip der drei Zutaten halten und habe die Kombi Pastinaken, Knoblauch und Blauschimmelkäse in Pastinaken, Zwiebel, Knoblauch, selbstgemachter Käse und Apfel abgewandelt. Passend zu dem was da war und weg wollte. Und weil die Suppe so wunderbar herbstlich ist reiche ich ein Schälchen von dieser Pastinaken Apfel Suppe an Cristina von LeBonVivant weiter – die veranstaltet nämlich bei Zorra im Kochtopf das Event zum Thema „Quintessenz des Herbsts„



### Zutaten für 2-3 Personen:

700g Pastinaken

1 1/2 Äpfel

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

3 EL Rapsöl

50g Käse, z.B. Munster

300ml leichte Gemüsebrühe

Pfeffer & Salz

1-2 EL heller Balsamico

2EL Honig

1 Frühlingszwiebel

Zubereitung:

Die Pastinaken, die Zwiebel und einen Apfel schälen und klein schneiden – die Zwiebel in dicke Ringe, die Pastinaken längst vierteln, den Apfel vierteln und entkernen. In eine Auflaufform geben, salzen, pfeffern und mit Rapsöl beträufeln. Den Knoblauch ungeschält dazu geben und alles für 45 Minuten bei 180°C in den Ofen schieben.



Die Brühe aufkochen und zusammen mit dem Gemüse in den Standmixer geben. Den Knoblauch aus der Schale drücken und zusammen mit dem entrindeten Käse zufügen.



Mixen bis keine Stücke mehr zu sehen sind. Mit Essig, Honig, Pfeffer und Salz abschmecken.

Den verbliebenen halben Apfel in sehr dünne Spalten schneiden. Die Pastinaken Apfel Suppe auf die Schälchen verteilen und mit den Apfelspalten und der fein gehackten Frühlingszwiebel garnieren.

Lasst es euch schmecken!



Eingereicht für das Event:



---

## EINGELEGTE GURKEN NACH POLNISCHER ART

Eingelegte Gurken nach polnischer Art

Beim Rückblick an mein erstes Gartenjahr muss ich sagen, dass ich wirklich Spaß an den vielen

verschiedenen Zutaten hatte die da draußen gewachsen sind. Die Gurken haben mich zum Beispiel dazu gezwungen das erste Mal (erfolgreich) etwas einzulegen. Schmorgurke ist nämlich nicht mein Ding – da haben sich Essiggürkchen wirklich angeboten. Aber lest selbst!



Zutaten für 2 Gläser:

2,1kg Schmorgurken

3 Zwiebeln

100g Salz

1,5l Brantweinessig

3 Lorbeerblätter

250g Zucker

4 EL Einmachgewürz

Zubereitung:

Am ersten Tag habe ich die Gläser mit kochendem Wasser ausgekocht. Dann habe ich Gurken und Zwiebeln geschält, die Gurken entkernt, die Zwiebeln in dünne Scheiben geschnitten und die Gurken in knapp 2cm breite Scheiben. Beides abwechselnd und mit viel Salz zwischen den Lagen in die Gläser schichten. Für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag das Wasser abgießen.



500ml Brantweinessig und 500ml Wasser aufkochen und über die Gurken gießen. Die Gläser sofort fest verschließen, abkühlen lassen und für 3 Tage in den Kühlschrank stellen.



Das Essigwasser abgießen. Jetzt 1l Brantweinessig mit 400ml Wasser, den Lorbeerblättern, Zucker und Einmachgewürz aufkochen. Gleichmäßig auf beide Gläser verteilen. Die Gläser sofort schließen, abkühlen lassen und für mindestens 14 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Anfang der Woche gab es die ersten Gurkenhappen.

Sehr intensiv und super lecker!



---

# TOSKANA MOUNTAIN MEATBALLS

## Toskana Mountain Meatballs

Mountain Meatballs sind ja ursprünglich diese scharfen Hackbällchen mit Käsefüllung von Jamie Oliver. Die habe ich vor Ewigkeiten mal gemacht und damals waren sie wirklich verdammt scharf weil ich zwei extrem scharfe Chilis verwendet habe. Diesmal habe ich eine mildere Variante gemacht und dem ganzen einen schönen, italienischen Touch gegeben. Mit Mozzarella gefüllt und in kräftiger Tomaten-Kaffee Sauce, dazu ein Stück Brot – wunderbar!



### Zutaten für 4 Personen:

600g Rinderhackfleisch

1 EL Paprikapulver edelsüß

1 TL Chilipulver

2 TL Koriandersamen

1 TL Cumin

1 großer TL Salz

### Für die Sauce:

etwas Olivenöl

3 Zweige Rosmarin

12 Mini-Mozzarella Kugeln

2 rote Zwiebeln

2 Tassen starker Kaffee

400g gehackte Tomaten

1 große, milde Chili

3 Knoblauchzehen

### Optional:

etwas Brot, z.B. dieses

## Zubereitung:

Den Koriander und das Salz im Mörser zerstoßen. Zusammen mit Cumin, Paprika, Chilipulver und einer fein gehackten Zwiebel unter das Fleisch mengen. Das Fleisch zu Kugeln formen und in jedes Bällchen eine Mozzarella Kugel einarbeiten.



Das Olivenöl in einem großen, Ofenfesten Topf mit Deckel erwärmen aber nicht zu stark erhitzen. Die zweite Zwiebel klein würfeln und darin sanft anschwitzen. Die Chili, den Knoblauch und den Rosmarin fein hacken und dazu geben. Wenn die Zwiebel glasig wird mit dem Kaffee ablöschen und die Tomaten dazu geben. Mit Pfeffer und Salz würzen. Kurz aufkochen...



... und dann die Fleischbällchen hinein setzen. Den Ofen auf 180°C vorheizen.



Den Topf mit dem Deckel verschließen und die Bällchen 5 Minuten köcheln lassen. Dann wandert der Topf in den vorgheizten Backofen wo er 30-40 Minuten lang bleibt. Den Deckel abnehmen...



... den Ofen auf Grillstufe / Oberhitze stellen und die Temperatur auf 200°C erhöhen. Die Bällchen grillen bis sie schön braun und appetitlich aussehen.



Die Sauce auf die Schälchen oder Teller verteilen und die gefüllten Hackbällchen darin platzieren.

Mit etwas Brot und einem Glas Rotwein servieren.

Lasst es euch schmecken!



---

# RIESLINGMUSCHELN VOM GRILL

## Rieslingmuscheln vom Grill

„Blog den Suchbegriff“ ist das aktuelle Event auf [Feed me up before you go-go](#). Es gibt viele schräge Suchbegriffe, aber einer den ich auch umsetzen wollte war „Miesmuscheln vom Grill“. Man kann so ziemlich alles auf den Grill werfen – aber Muscheln? Ja, Muscheln! Also habe ich mich auf



die Suche gemacht und die passende Inspiration im Magazin von Casando, einem Onlineshop für Grillzubehör, gefunden. Eigentlich wird empfohlen die Muscheln im Wok auf dem Grill zuzubereiten, aber mangels Grill-Wok habe ich meinen kleinen Alubräter verwendet. Es gibt ohnehin so einiges an Grillzubehör was mir noch fehlt – aber als nächstes ist wohl erstmal der Pizzastein an der Reihe. Ich schweife ab – zurück zu den Muscheln. Für mich gehen Muscheln Hand in Hand mit Möhrchen und Knoblauch. Dazu etwas Brot, mehr braucht man nicht!



#### Zutaten für 2 Personen:

1kg Miesmuscheln

3 Karotten

3 Stangen Staudensellerie

2 Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

500ml Weißwein, z.B. Riesling

1 Chili

25g Butter

etwas Salz

#### Zubereitung:

Möhrchen, Zwiebeln und Staudensellerie schälen und alles sehr klein schneiden. Mit einem Flöckchen Butter in den Wok oder Bräter geben und auf den stark aufgeheizten Grill stellen. Direkte Hitze und volle Power sind nötig.



Wenn das Gemüse angeschwitzt ist kommt die fein gehackte Chili und die Muscheln dazu. Den Wein aufgießen, salzen und den Grill schließen. Wer keinen Kugelgrill verwendet deckt den Bräter einfach mit Alufolie ab, das erfüllt auch seinen Zweck.



5-8 Minuten grillen – dann sollten sich die Muscheln geöffnet haben. Nicht geöffnete Muscheln werden aussortiert, der Rest auf tiefen Tellern angerichtet. Etwas Brot kurz auf dem Grill anrösten und zusammen mit den Muscheln servieren.



Mal etwas Anderes!

Eingereicht für das Event:



---

# GESCHMORTE RINDERRIPPE MIT PFIFFERLINGEN

## Geschmorte Rinderrippe mit Pfifferlingen

Wenn man ein einfaches Stück Fleisch gut zubereitet kann daraus ein tolles Essen werden. Ich hatte hier ein Stück von der hohen Rippe und das durfte 5 Stunden lang sanft schmoren. Dazu hat es nicht mehr gebraucht als ein paar Pfifferlinge und ein Stück vom französischen Landbrot. Einfach köstlich!



### Zutaten für 4 Personen:

1,2 kg Rindfleisch (von der hohen Rippe)

2 EL süßer Senf

2 EL Preiselbeeren

1 EL Öl

2 Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

1 große rote Chili

Pfeffer & Salz

350ml Bier

200g Pfifferlinge

3 Frühlingszwiebeln

etwas Brot

### Zubereitung:

Die Zwiebeln vierteln, die Knoblauchzehen in dicke Stifte schneiden und die Chili würfeln. Alles zusammen mit dem Fleisch in den Bräter geben. Öl, Senf, Salz und Preiselbeeren zu einer Marinade verrühren.



Das Fleisch rundherum mit der Marinade bestreichen und abgedeckt für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.



Den Ofen auf 120°C vorheizen und das Bier mit in den Bräter geben. Mit Alufolie abdecken und in den Ofen schieben. 5 Stunden schmoren lassen – danach darf das Fleisch noch 2 Stunden im auskühlenden Ofen ruhen. Es sollte sich jetzt ganz leicht mit der Gabel zerpfücken lassen.



Den weißen Anteil der Frühlingszwiebel in Ringe schneiden, die Pilze putzen und größere Exemplare zerkleinern. Beides zum zerpfückten Fleisch geben und die Sauce mit Pfeffer und Salz würzen. Nochmals für 15 Minuten bei 180°C in den Ofen schieben.



Fleisch und Sauce auf tiefe Teller verteilen und mit den grünen Ringen von der Frühlingszwiebel bestreuen. Mit etwas Brot servieren.

Perfekt für die kälteren Tage!



---

## HERZHAFTE PILZ-SPECK KUCHEN

### Herzhafte Pilz-Speck Kuchen

Das zweite Rezept (nach dem [Himbeer-Minz Eis](#)) aus dem [DAYlicious](#) Kochbuch: Pilzküchlein mit einem einfachen Teig, Ricotta, Parmesan, Pfifferlingen, Zwiebeln, Oliven und – optional – Speck. Speck ist natürlich das Schlagwort mit dem ich Bessere Hälfte begeistern kann, also gibt es zwei leckere, herzhafte Pilz-Speck Kuchen. Wir haben somit das Feld von hinten aufgeräumt, das DAYlicious Kochbuch startet eigentlich mit einem Frühstück und wandert durch einen leicht-leckeren Tag mit den Mädels... dabei wird auch immer wieder an leckere Drinks gedacht. Und was definitiv noch auf der to-cook Liste steht: die kleinen Mitternachtssünden!



### Zutaten für 2 Personen:

150g Mehl

80g kalte Butter

60ml Wasser

2 Knoblauchzehen (im Original 1 Knoblauchzehe)

250g Ricotta

2 EL Honig (im Original 1 EL)

1 Ei

100g Parmesan

Pfeffer & Salz

150g Pfifferlinge (oder andere Pilze)

2 Hand voll schwarze Oliven ohne Stein

1/2 Zwiebel (im Original 1 rote Zwiebel)

125g magere Speckwürfel

etwas Thymian

### Zubereitung:

Die kalte Butter klein würfeln und mit Wasser, Salz und Mehl zu einem festen, aber klebrigen Teig kneten. In Frischhaltefolie schlagen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen (im Original 30 Minuten, da war mein Teig aber noch zu weich).

Den Knoblauch in den Ricotta pressen und mit Honig, Eiweiß und fein geriebenem Parmesan mischen. Recht kräftig mit Pfeffer und Salz würzen. Ich gebe etwas mehr Honig dazu weil ich mir die Süße gut zu den Oliven vorstellen kann.

Den Teig aus dem Kühlschrank holen, teilen und auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen.



Den Teig auf ein Blech mit Backpapier legen. Die Füllung ist recht fest und wird als dicke Schicht auf dem Teig verteilt. Dabei einen 3-4cm breiten Rand (im Original 2cm) lassen. Mein Teig ist

übrigens nicht rund, aber wer wird schon kritisch sein...



Die Pilze klein schneiden (meist reicht halbieren), die Oliven in Ringe und die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden. Mit den Oliven war ich wirklich skeptisch – das soll passen? Ja, tatsächlich – das passt!

Oliven, Speck, Zwiebeln und Pilze auf der Ricotta-Creme verteilen.



Den Rand rundum einschlagen und mit Eigelb bestreichen.



Bei mir wandern die zwei Kuchen für 50 Minuten bei 180°C Umluft in den Ofen. Im Original werden 35-45 Minuten empfohlen.



Die fertig gebackenen Kuchen mit den frisch abgezapften Thymianblättchen bestreusen.

Sofort auf den Tisch stellen und mit einem Glas kräftigen Rotwein genießen.

Sehr rustikal und sehr lecker!



---

## SCHWEINENACKEN IN WHISKEY-HONIG MARINADE

### SCHWEINENACKEN IN WHISKEY-HONIG MARINADE

Bei Marinaden bin ich ja immer fleißig am experimentieren. Meist ganz spontan und mit dem was gerade da ist. So kamen neben der asiatisch marinierten Pute auch diese Whiskey-Schweinenackensteaks auf den Geburtstags-Grill.



Zutaten für 10 Schweinenackensteaks:

200ml Whiskey (hier ein thailändischer)

1 EL Senf

100ml Sonnenblumenöl

1/2 Zwiebel

Pfeffer & Salz

2 EL Honig

Zubereitung:

Ganz flott gemacht: die klein geschnittene Zwiebel wandert mit Whiskey, Öl, Senf, Honig, Pfeffer und Salz in einen Becher und wird mit dem Stabmixer in eine glatte Sauce verzaubert.

Die Schweinenackensteaks rundherum damit einreiben und für mindestens 4-6 Stunden marinieren lassen.

So dürfen sie dann auf den Grill!