

Bratwurstschnecke mit Kartoffel-Erbsen-Püree und Möhren

Weil die Bratwurstschnecke beim Metzger doch „so schön“ aussah, mußten wir sie unbedingt für unser Mittagessen mitnehmen !



Da

zu gab es leckeres Kartoffel-Erbsen-Püree und Möhren.

Püree für 2 – 3 Portionen :

- 3 große Kartoffeln
- 2 Lorbeerblätter, etwas einreißen
- 2 Knoblauchzehen, halbiert
- 2 handvoll TK Erbsen
- ein Schuß Sahne
- etwas Milch

ein Stich Butter

Salz

Die Kartoffel schälen, grob klein schneiden, waschen und in einen Topf geben. Soviel Wasser zufügen, bis die Kartoffeln damit ca. 1 cm überdeckt sind.

Lorbeerblätter, Knoblauch und Salz dazugeben und kochen lassen.

Die letzten 4 Minuten die tiefgekühlten Erbsen zufügen und mit kochen lassen.

Wasser abgießen. Lorbeerblätter entfernen. Wahlweise Knoblauch mit entfernen. Ansonsten wird er mit zerstampft – ist sehr lecker !

Mit einem Kartoffelstampfer alles zerdrücken. Etwas Butter zufügen und weiter stampfen.

Mit Sahne und Milch die Konsistenz des Pürees bestimmen.

Die Kartoffeln sollten homogen und cremig sein mit groben Erbsenstückchen.

Möhren :

2 große Möhren

1 TL Salz

2 TL Zucker

1 Stich Butter

Die Möhren schälen und Scheiben oder kleine Stifte schneiden.

In einen kleinen Topf geben. Salz, Zucker und Butter zufügen.

Mit geschlossenem Deckel bis zur gewünschten Konsistenz kochen lassen.

Wasser muß nicht hinzugefügt werden !!!

Die Möhren ziehen selbst Wasser und kochen im eigenem Saft.

Die Bratwurst mit ein wenig Butterschmalz in einer Pfanne braten.



asiatische Gemüse- und Fleischpfanne mit Teriyakisauce

Wenn es mal ganz schnell gehen muß, ist dieses Gericht ideal.



Fü

r 2 – 3 Portionen:

alles was der Kühlschrank so hergibt, z.B.

200 gr Rinderhüfte, in schmale Streifen geschnitten

1 Stange Porree, nur den weißen Teil, in Ringe geschnitten

1 große Möhre, in Scheiben geschnitten

1 Brokkoli, nur die einzelnen Röschen

1 Zwiebel, in Streifen geschnitten

ca. 1/3 Flasche Teriyakisaucе von Kikkoman mit geröstetem Knoblauch (250ml)

Salz, Pfeffer, Chiliflocken

etwas Butterschmalz

ein Wok oder eine Pfanne mit hohem Rand

Das Fleisch im heißen Butterschmalz scharf anbraten, zuerst Möhren dann den Porree dazugeben. Erst zum Schluß den Brokkoli. Alles gut vermischen und ständig rühren.

Mit Teriyakisaucе ablöschen und mit den Gewürzen abschmecken.

Das Gemüse sollte noch knackig sein.

Dazu passt Reis sehr gut.



Feine Kuchenpralinen



Möhren-Gugl mit Schoko-Kaffeesirup

Beim Bloghüpfen bin ich unter anderem auch bei [sweet trolley](#) gelandet. Dieser Blog fällt sofort durch seine wunderschönen Fotos und toll in Szene gesetzten Speisen auf.

Besonders das Rezept für die „Topfen-Zitrone-Mini-Guglhupfe“ hat mich direkt angesprochen und ich habe es ausprobiert. Mit großem Erfolg – denn sie konnten kaum richtig abkühlen, da waren sie auch schon weg ☺

Daher habe ich mir am Wochenende kurz entschlossen auch dieses Buch bestellt und heute wurde es auch schon geliefert.



Zu

m Buch gehört auch eine pinkfarbene Silikonbackform für 18 Gugl. Die Rezepte sind genau für diese Backform abgestimmt.

Es ist mit so viel Liebe zum Detail geschrieben und enthält viele wichtige Tipps, die einem helfen, auch in der eigenen Küche solche kleinen Kunstwerke zu kreieren.

Nach einem kurzen Blick auf unsere Vorräte habe ich mich heute für den Möhren-Gugl entschieden und das Ergebnis kann sich sehen lassen :



Für 18 Mini-Gugl habe ich das Rezept wie folgt abgewandelt :

70 gr. frische Möhre, fein gerieben

2 Eier

20 gr Puderzucker (gem. Rezept wären es 200 gr., wird vermutlich ein Druckfehler sein, denn süß genug ist es auch so)

1 Päckchen Vanillezucker

1 El Rum (Pott 54 %)

1 Messerspitze Zimtpulver

abgeriebene Zitronenschale von 1/2 unbehandelten Zitrone

35 gr. Mehl, (405, gesiebt)

70gr gemahlene Haselnüsse (ich hatte nur ganze, die wurden erst in einer Pfanne geröstet und anschließend im Blitzhacker gemahlen)

Die Förmchen mit Butter ausreiben und mit Mehl bestäuben.

Den Backofen auf 210 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Alle restlichen Zutaten in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig rühren lassen. Eiweiß unterheben.

Den Teig am besten mit einem Spritzbeutel in die Förmchen füllen und im unteren Drittel des Backofens ca. 12 Minuten backen lassen.

Kurz in der Form abkühlen lassen. Die kleinen Küchlein lassen sich dann mühelos auslösen.

Noch warm mit Puderzucker bestäuben.

Schön und luftdicht verpackt ist es ein tolles Mitbringsel, beim Kaffeeklatsch sicherlich eine willkommene Überraschung und auf Kindergeburtstagen ganz bestimmt der Renner.

Die Variationsmöglichkeiten sind so vielfältig, da ist für jeden etwas dabei.

Egal ob süß oder herzhaft !



„Unsere“ Bolognaise

Heute gab es bei uns Spaghetti Bolognaise – aber natürlich nicht aus der Tüte ☐



Im Laufe der Jahre hat sich bei uns folgendes Rezept ergeben :

ca. 8 – 10 Portionen

3 – 4 Zwiebeln, in Würfel geschnitten

etwas Olivenöl

1.500 gr. Rindergehacktes

2 kleine Möhren, in kleine Würfel geschnitten

1 Stange Staudensellerie, in kleine Würfel geschnitten (hatte ich heute leider nicht)

100 gr Tomatenmark

300 ml trockener Rotwein

3 TL gekörnte Brühe

800 gr. Dose geschälte Tomaten, abgetropft (frische, gehäutete Tomaten gehen natürlich auch)

je 1 frischen Zweig Rosmarin und Thymian

3 TL brauner Zucker

Knoblauch

Die Zwiebeln im Öl andünsten. Das Fleisch krümelig braten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Möhrenwürfel dazugeben und alles gut umrühren. In der Mitte ein „Loch“ schaffen, das Tomatenmark hineingeben und kurz anrösten.

Mit ca. 200 ml Wein ablöschen und einkochen lassen.

Tomaten, gekörnte Brühe, Zucker, Rosmarin und Thymian unterrühren.

Nochmals ca. 100 ml Wein nachgießen.

Ca. 1 Stunde köcheln lassen.

Da wir Knoblauch sehr gerne mögen, presse ich ihn erst zum Schluß dazu – der Geschmack ist dann noch sehr deutlich vorhanden.

(Ansonsten kann man ihn direkt zu Beginn mit den Zwiebel andünsten.)

Evtl. nochmal mit (Meer)Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken.

Schmeckt gut zu verschiedenen Nudelsorten oder Reis mit frisch geriebenem Parmesan und einem grünen Salat.



Guten Appetit !



Leider hatte ich kein Basilikum – also mußte die Frühlingszwiebel als „Farbklecks“ erhalten □