

Filettopf ?

Der Filettopf ist bei uns ein ganz alter Familienklassiker ?, und ich kann mich auch wirklich nicht mehr erinnern wann ich dieses wunderbare Gericht zum ersten Mal gegessen habe. So lange wird es schon bei uns gekocht ?. Ich weiß aber das dieses Rezept ursprünglich noch von meiner Tante stammt, sie hat den Filettopf mit in unsere Familie gebracht.

In diesem ursprünglichen Rezept wird ausschließlich Schweinefilet verarbeitet. Ich denke das aber auch Rinderfilet sehr gut dazu passt. Oder eine Mischung aus beidem.

Ich mag besonders diese Geschmackskomponenten aus dem würzigen Fleisch, das mit viel Curry angebratenen wird, als auch den milden Geschmack der Sahne in Verbindung mit viel Paprika ??.

In diesem speziellen Rezept gehören auch viel Zwiebeln zum Fleisch. Wer damit Schwierigkeiten hat, dem empfehle ich die Zwiebeln vorher ca. 30 Minuten im kaltem Wasser einzuweichen. So verlieren die Zwiebeln ihre Schärfe und bähnen nicht so auf. Im übrigen kann man sie dann auch ohne Tränen klein schneiden ?.

Der Filettopf eignet sich wunderbar als Familienessen oder auch zum Buffet am Abend, denn man kann dieses Gericht schon Stunden vorher vorbereiten und dann nach Bedarf in den Ofen schieben.

Wir essen traditionell übrigens immer Reis dazu, allerdings eignen sich auch mit Sicherheit Kartoffeln gut zum Filettopf.

Schaut doch mal in das Rezept ??

Zutaten – für ca. 6 Personen

1,5 kg Schweinefilet oder Rinderfilet, oder eine Mischung aus beidem

Butterschmalz zum Braten oder anderes hochoverhitzbares Fett

1 Tl Curry

Paprika oder Chilliflocken

Pfeffer ,Salz

2 kleine Dosen Tomatenmark

ca. 250 ml Wasser

3 mittlere oder große Zwiebeln

4 – 5 Paprika bunt

250 g Champignons

600 ml Sahne

1 El Mehl

500 g Langkornreis



Zubereitung

- Zwiebeln schälen und in kaltes Wasser legen, wer nicht empfindlich ist kann sich diesen Schritt sparen
- eingeweichte Zwiebeln anschließend in dünne Ringe schneiden
- das Filet in Scheiben schneiden
- die Scheiben mit Salz und Pfeffer einreiben und anschließend mit Paprika oder Chilliflocken bestäuben
- Fett in einer sehr großen Pfanne erhitzen, und das Curry in das Fett geben
- das Fleisch nun portionsweise von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten anbraten
- die gebratenen Scheiben aufrecht in einen Römertopf oder Auflaufform schichten
- die Zwiebelringe zwischen das Fleisch schichten
- den Bratenfond in der Pfanne mit Wasser ablöschen und das Tomatenmark gleich mit unterrühren
- nochmal aufkochen lassen und alles über das Zwiebelfleisch gießen. Beiseite stellen
- die Paprika waschen und in kleine Stücke schneiden
- Champignons bürsten und in Scheiben schneiden
- die Sahne in einer großen Pfanne erhitzen und das Mehl einrühren
- wenn die Sahne aufkocht die Paprika und Champions hineingeben
- alles ca. 10 Minuten köcheln lassen und immer wieder mal umrühren
- den Ofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober/ Unter Hitze vorheizen

- die Sahne mit Paprika und Champions über das Fleisch gießen
- im vorgeheizten Backofen ca. 25 backen

In der Zwischenzeit den Reis oder ähnliches zubereiten

So und nun lasst es euch schmecken ??

Wir haben dazu übrigens einen sehr guten trockenen Rotwein aus der Pfalz getrunken ?? die Verlinkung setze ich euch später noch rein ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥



Melanzane alla Parmigiana ??

Melanzane alla Parmigiana ist glaube ich eines der ganz klassischen Gerichte in der italienischen Küche ? und dabei gibt es eine Vielzahl an unterschiedlichen Zubereitungen. Einige panieren die Melanzane, Aubergine, vorher und braten sie in der Pfanne, andere rösten sie im Ofen leicht vor. Ich habe mich für die Variante im Ofen entschieden, weil die Melanzane sehr saugfähig sind und so ist dies für mich die etwas fettfreiere Variante ? . Außerdem habe ich die Melanzane alla Parmigiana mal in einer Muffinform gebacken. So kann man

dieses wunderbare Gericht besser proportionieren und auch besser als Beilage nutzen.

Inspiziert dazu hat mich eine italienische Bloggerin, die italienische Klassiker einfach und ohne viel Aufwand zubereitet, und dadurch die Lust am Ausprobieren immer wieder in mir entfacht ? dabei verändere ich auch immer gerne die Rezept Vorschläge für meine Bedürfnisse. Aber genau das ist ja das spannende am Kochen und Backen, man kann seiner Kreativität freien Lauf lassen und sich einfach mal ausprobieren ? so und hier geht's zum Rezept ??

Zutaten – 12er Muffinform

2 große Auberginen

1 Büchse Pizzatomaten ca. 400 g

1 – 2 Mozzarella

50 g geriebenen Parmesan oder Grana

Oliveöl, Salz und Pfeffer

Frisches Oregano und Thymian



Zubereitung

– Ofen auf 180°C Umluft vorheizen

– die Auberginen in Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegtes Blech legen

- jede Scheibe etwas salzen und mit ein wenig Olivenöl beträufeln
- im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen
- die Muffinform ein wenig mit Olivenöl fetten und in jede Mulde einen Streifen Backpapier legen. Er sollte an beiden Seiten überstehen
- nun in jede Mulde eine Scheibe der vorgebackenen Aubergine legen, dann ein Esslöffel Tomatensauce auf jede Scheibe geben
- den Mozzarella in kleine Stücke schneiden und jeweils ein wenig auf die Sauce verteilen. Anschließend mit ein wenig Parmesan bestreuen
- jetzt wieder mit einer Scheibe Aubergine anfangen. Bei mir ergab das 3 Schichten
- den Ofen wieder auf 180°C Umluft vorheizen und die Form für ca. 20 Minuten überbacken
- die fertigen Melanzane mit den Papierstreifen aus der Form heben und je nach Bedarf proportionieren

Und jetzt genießen ?

Dazu passt übrigens ein trockener Lambrusco sehr gut ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥

Quelle: Fatto in casa da Bernedetta

Spargeltarte ??

Liebt ihr Spargel genauso wie ich ?? Dann dürfte euch dieses Rezept gefallen ? ich muss gestehen, dass ich den Spargel am liebsten ganz klassisch esse. Also Spargel mit Kartoffeln, Schinken, Schnitzel oder Fisch und natürlich mit einer Hollandaise. Aber das Problem dabei ist immer das alles irgendwie gleichzeitig vorbereitet und zubereitet werden muss, und alle schnell am Tisch sitzen müssen, damit alles dann auch noch heiß oder warm gegessen werden kann ?

Mit meiner Rezept Idee ist dieses kleine Problem zumindest gelöst ? ich habe einfach einen salzigen Quark Öl Teig gemacht und sämtliche Zutaten auf dem Teig verteilt, alles mit einer Soße Hollandaise getoppt und anschließend im Ofen gebacken ? also einfacher geht es nicht ?

Dabei ist es völlig egal ob ihr die vegetarische Variante wählt oder Schinken, Fleisch oder Fisch dazu gebt. Sehr lecker ist die Kombination auch mit frischem Lachs ?

So könnt ihr ein sehr klassisches Gericht wunderbar vorbereiten und müsst nicht alles auf einmal zubereiten und hoffen alle gleichzeitig an den Tisch zu bekommen ?

Na neugierig geworden ?? Hier kommt das Rezept ?

Zutaten – 24er oder 26er Tarteform

Quark Öl Teig :

125 g Magerquark

5 El Öl

5 El Milch

200 g Mehl

1/2 Backpulver

1/2 Tl Salz

600 – 700 g gekochte Pellkartoffeln

500 g grüner Spargel

200 g Schinken, Schnitzel oder Fisch

1 Päckchen Soße Hollandaise – ich nehme übrigens die fertige Soße im Tetrapack –

2 El Creme fraiche oder Schmand

Mehl und Butter für die Form



Zubereitung

Quark Öl Teig :

- den Magerquark mit dem Öl und der Milch verrühren
 - anschließend die trockenen Zutaten mit einem elektrischen Knethaken untermischen und Kneten
 - wenn die Masse schön homogen ist, ausrollen und in die vorbereitete Tarte Form geben
 - mit einer Gabel mehrmals auf dem Boden einpieksen
-

- Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, pellen und in Stücke

schneiden

- den Spargel kochen, er sollte bissfest sein und in Stücke schneiden
- die Soße Hollandaise mit der Creme fraiche oder Schmand vermischen
- wenn ihr Lachs zum Essen verwendet, dann könnt ihr ihn roh dazu geben
- gebt nun alle Zutaten auf den Quark Öl Teig
- zum Schluss die Soße Hollandaise über die Zutaten verteilen

Im vorgeheizten Backofen – 200 ° C Ober Unter Hitze oder 180 °C Umluft – ca. 25 Minuten backen

Dazu passt übrigens wunderbar ein trockener Weißburgunder oder Riesling Wein ??

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥



Deftiger Kartoffelkuchen ??

Sbriciolata di Patate

Oh, ich liebe dieses Seelenfutter im Winter * wenn es draußen so richtig knackig kalt ist, oder es aus Eimern schüttet oder es einfach nur grau und trist ist ? wenn ich nicht gerade arbeite, dann stehe ich einfach gerne in der Küche um zum Beispiel dieses Essen vorzubereiten, um es dann bei Kerzenschein und gutem Wein abends mit meinem Mann zu genießen ?

Es ist aber garantiert auch ein Gericht, das Kindern schmeckt, und auch in der Vorbereitung sehr unkompliziert ist. Auch in der Zubereitung kann man die Kinder wunderbar mit einbeziehen ? schaut einfach weiter unten mal in die Zubereitung rein ?

Ich verwende in meinem Rezept eine italienische Wurst “ Salsicca “ die gibt es in verschiedenen Sorten, entweder in einem italienischen Feinkost Geschäft oder auch beim Fleischer.

Es schmeckt aber sicher auch hervorragend, mit einer sugo alla Bolognese oder Zucchini mit Käse, oder Malanzane (Auberginen).

Der Teig ist eigentlich ein klassischer Gnocchi Teig, der zur Hälfte den Boden bedeckt, dann kommt die Füllung, und zum Schluss wird der restliche Teig in kleinen Kügelchen oder zerrupft auf die Masse obendrauf gestreut ?

Wie ich schon am Anfang meines Artikels erwähnt habe, es ist so ein wunderbares Wohlfühlessen, da vergisst man dann mal für einen Moment die Tristesse draußen ?

Lust bekommen es auszuprobieren ? Los geht's ?



Zutaten – Springform 24 cm

600 g Kartoffeln – mehlig kochend

1 Ei

50 g geriebenen Parmesan oder Grano

180 g Mehl

1/2 Tl Salz

Pfeffer

1 kl Zwiebel

4 kl Salsicce Würste ca. 350 g

200 g Mozzarella

1 El ger. Semmelbrösel

Zubereitung

– Kartoffeln mit Schale weich kochen

– pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Kartoffelstampfer zu Brei drücken

- abkühlen lassen
- Zwiebel hacken und in 1 El Olivenöl andünsten
- Salsicce in Stücke schneiden und dazugeben. Beides ein paar Minuten in der Pfanne braten und dann beiseite stellen
- Ofen auf 200 ° C ober/ unter Hitze vorheizen
- Springform mit Papier auslegen oder einfetten
- zu den abgekühlten Kartoffeln das Ei, Salz, Pfeffer und den Parmesan geben. Vermischen und dann das Mehl einarbeiten. Mit den Händen zu einer Masse kneten
- etwas mehr als die Hälfte des Kartoffelteiges in die Springform drücken
- nun die angebratenen Zwiebeln und Salsicce auf den Kartoffelteig verteilen
- Mozzarella in Stücke schneiden und über die Füllung geben
- nun die Hände ein wenig bemehlen und den restlichen Kartoffelteig in kleine Stücke reißen und auf der Füllung wie Streusel verteilen
- zum Schluss alles mit 1 El Semmelbrösel betreuen
- im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten auf der mittleren Schiene backen



So und nun lasst es euch schmecken ?

? dazu passt wunderbar ein etwas kräftiger trockener Rotwein wie zum Beispiel ein „Dunkelfelder “ vom Weingut Geb. Nägele ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal ?

LG Tina ♥



Popovers ???

Die Popovers sind ein luftiges Eierteig-Gebäck, dass beim Backen ordentlich über dem Formrand aufpufft ? und sie sind mal eine willkommene Abwechslung zum Frühstück. Da sie relativ nüchtern zubereitet werden, eignen sie sich wunderbar für den herzhaften Genuss als auch natürlich zu Honig, Konfitüre oder Nutella ?

Ich liebe dieses kleine Gebäck, vor allem wenn es noch schön warm ist, also frisch aus dem Ofen kommt.

Am besten gelingen die Popovers in einer speziellen Form, die es im Handel zu kaufen gibt. Natürlich kann man sie aber auch

in einer Muffinform zuzubreiten. Dann puffen sie allerdings nicht so hoch auf.

Entscheidend für ein gutes Gelingen ist eine hohe Anfangstemperatur im Ofen. Ansonsten ist es ein recht simples Rezept und wirklich leicht in der Zubereitung ? der Teig kann auch am Abend schon vorbereitet werden, und in den Kühlschrank wandern. Am Morgen dann aber bitte nochmal für ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen.



Zutaten – 6 Stück

2 Eier

240 ml Vollmilch

140 g Mehl

15 g geschmolzene Butter

1 Prise Salz

3 Tl Pflanzenöl für die Form

Zubereitung

- Eier und Milch mit einem elektrischen Standmixer glattrühren
- Mehl, geschmolzene Butter und Salz dazugeben und ca. 1 Minute schaumig rühren
- bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten stehen lassen
- jeweils 1/2 Tl Öl in die Form geben. Kein einfetten nötig
- Form in die unterste Schiene des Backofens stellen und auf 230 ° C ober/ unter Hitze vorheizen
- den Teig in ein Gefäß mit Ausguss umfüllen
- die heiße Form aus dem Ofen nehmen (Tür unbedingt wieder schließen) und den Teig rasch in die Vertiefungen verteilen. Schnell wieder in den heißen Ofen damit und 20 Minuten backen. **Ofentür auf keinen Fall öffnen**
- bei einer Muffinform bitte darauf achten, dass die Form nur halbvoll ist, sonst läuft eventuell der Teig über
- Temperatur auf 175 °C reduzieren und weiterbacken bis die Popovers goldbraun sind – ca. 15-18 Minuten
- vorsichtig auf ein Gitter stürzen und 2 Minuten abkühlen lassen

So und jetzt mit Butter, Konfitüre oder Nutella genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus

LG Tina ♥

–

Lasagne alla Bolognese ???

Hach, ich glaube die Lasagne ist so eines der absoluten Klassiker der italienischen Küche ? und es gibt so viele Variationen dieses so unglaublich leckeren Essen. Trotzdem werde ich hier auf meinem Blog die Lasagne alla Bolognese verewigen, denn darauf komme ich immer wieder zurück. Für mich immer wieder eine Alternative wenn mir zum Beispiel mal garnichts anderes einfällt ? oder man schon am Tag davor etwas vorbereiten möchte. Übrigens ist es für mich und meine Familie auch das klassische Weihnachtsessen an Heiligabend ?

Dieses Rezept stammt übrigens original aus Italien, wo es meine Schwiegermama vor ungefähr 45 Jahren mitgebracht hat, und seitdem ist es Bestandteil auch bei uns.

Es wird auch fleißig weitergegeben innerhalb unserer Familie und es erfüllt mich mit Stolz, dass meine Töchter mittlerweile auch schon dieses alte Familienrezept selber kochen ?

Eine Lasagne selber zu machen ist natürlich immer mit ein bisschen Aufwand verbunden, aber wenn ihr sie ein paarmal gemacht habt, dann habt ihr irgendwann auch schon eine gewisse Routine entwickelt ?

Die Soße alla Bolognese werde ich euch auch noch bei den Basics in meinem Blog verlinken, denn damit könnt ihr ja dann auch eine Pasta Bolognese oder Gnocchi alla Bolognese zaubern.

So und nun genug erzählt, hier ist das Rezept ?

Zutaten – 4-6 Personen

300 – 400 g Lasagne Platten

100 – 150 g Gouda

Butterflöckchen

Pfeffer

Salz

Bechamelsauce :

75 g Butter

75 g Mehl

750 ml Milch

1 – 2 El Zucker

1/2 Tl Salz

Prise Muskatnuss

Bolognese:

1 El Olivenöl

300 g Schabefleisch o. Rindergehacktes

1 kleine Knoblauchzehe

1 gehobelte Karotte

1 handvoll frisches gehacktes Oregano

Salz

Zucker

Pfeffer

1 Dose gehackte Tomaten

1 Kl Dose Tomatenmark

Etwas Wasser

1 guter Schuss Rotwein



Zubereitung

Lasst euch bitte Zeit bei der Zubereitung, denn sie besteht aus verschiedenen Schritten ?

– Zubereitung der Sauce Bolognese:

Knoblauchzehe in kleine Stücke schneiden

Karotte grob hobeln oder auch in kleine Stücke schneiden

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen

Fleisch in heißem Öl anbraten

Karotte, Knoblauchzehe und Oregano dazugeben

mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen

die gehackten Tomaten in die Pfanne geben und anschließend das Tomatenmark mit etwas Wasser hinzufügen

die Soße auf mittlerer Hitze einkochen lassen bis die Flüssigkeit fast verdampft ist, ich lege immer einen Deckel drauf, allerdings ohne die Pfanne ganz zu schließen, denn die Flüssigkeit soll ja verdampfen

wenn die Soße gut eingekocht ist, gebt ein guten Schuss Rotwein dazu

nach ein paar Minuten den Herd auszuschalten und ein wenig abkühlen lassen. Nochmal nachwürzen

beiseite stellen

– Zubereitung der Bechamelsauce

Butter in einem Topf erhitzen

Mehl einrühren, bis sich eine cremige Konsistenz ergibt

nach und nach die Milch unterrühren, ganz wichtig ist die ganze Zeit mit dem Schneebesen zu rühren, damit die Milch nicht anbrennt

mit Zucker und Salz würzen, die Bechamel sollte eine leichte Süße haben

wenn die Soße eindickt, den Herd ausmachen und das Muskat dazugeben

beiseite stellen

einen großen breiten Topf mit Wasser erhitzen

sobald das Wasser kocht etwas Öl und Salz ins kochende Wasser geben

nun immer 3-4 Lasagne Platten in das kochende Wasser geben und ca. 2 Minuten al dente kochen

auf einen Baumwoll Küchentuch trocknen lassen

– Einschichten der Lasagne

zuerst mit der Bechamelsauce beginnen

dann eine Schicht Lasagne Plättchen

wieder eine Schicht Bechamelsauce

eine Schicht Bolognese

danach ein wenig Gouda verteilen

wieder Lasagne Plättchen usw.

zum Schluss Bechamelsauce und Bolognese

mit ein paar Butterflöckchen verzieren

Entweder ihr legt die fertige Lasagne jetzt in den Kühlschrank für später oder den nächsten Tag, oder ihr bereitet euch auf das Essen vor :

Ofen auf 200 ° Grad ober/ unter Hitze oder 180 ° Umluft vorheizen

Lasagne im unteren Drittel ca. 30 – 35 Minuten backen

Mit frisch geriebenen Parmesan servieren

dazu passt übrigens ganz wunderbar ein trockener Lambrusco ?

So und nun lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥



Kürbislasagne ? Lasagne alla Zucca

Hach, wie ich Kürbis liebe ? und dabei habe ich als Kind schon das Wort Kürbis gehasst ? ja denn früher hat man Kürbis fast immer süß sauer eingelegt gegessen ? nein das habe ich immer abgelehnt.

Und dann habe ich irgendwann, vor vielen Jahren bei Freunden das erste Mal überbackenen Kürbis gegessen ? von dem Moment an war Kürbis nicht mehr wegzudenken in meiner Küche ?

Es gibt so viele tolle Gerichte mit diesem speziellen Gemüse, und es wird auch noch einiges auf meinem Blog folgen.

Aber ich fange jetzt einfach mal mit einer wunderbaren Lasagne an. Die habe ich das erste Mal in einem Restaurant gegessen und deshalb gleich in meiner Küche ausprobiert, und noch ein bisschen mit Kräutern und gerösteten Pinienkernen verfeinert.

Ich liebe die italienische Küche und es muss ja nicht immer die klassische Lasagne al forno sein ?

Also hier ist meine Rezept Idee :

Zutaten – 4-6 Personen

600 g Kürbisfleisch

300 g Lasagne Platten

1 Zwiebel

ca. 50 g Parmesan

2 El Olivenöl

ca. 2 Tl Salz

120 g Butter

100 g Mehl

1 l Milch

Muskat, Pfeffer

ca 400 g Fontina Käse

mediterane Kräuter – Rosmarin, Thymian, Oregano

30 g Pinienkerne



Zubereitung

- Zwiebel und Kürbis in kleine Würfel schneiden
- 1 El Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebel

glasig dünsten. Dann das Kürbisfleisch dazugeben und bei mittlerer Hitze und geschlossen Deckel ca. 5-8 Minuten dünsten

- Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl unterrühren. Die Milch nach und nach einrühren, so das keine Klümpchen entstehen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen

- den Kürbis in die Bechamel geben und alles kurz aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen

- die Lasagne Platten kurz in kochendes Salzwasser geben und auf einem Küchenhandtuch ausbreiten

- Ofen auf 220 ° – ober/unter Hitze – vorheizen

- den Fontina in kleine Würfel schneiden

- nun ein Teil der Bechamel Kürbis Sauce in eine Auflaufform geben. Danach eine Schicht Lasagne Platten. Dann wieder Bechamel. Mit Parmesan bestreuen und Fontina Würfel dazugeben, und so weiter

- zum Schluss die Bechamel mit Parmesan und Fontina bestreuen.

- Noch ein El Öl über die Lasagne geben

- im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen

- Kräuter klein hacken

Pinienkerne in einer kleinen Pfanne rösten

- die fertige Lasagne vor dem servieren mit den Kräutern und Pinienkernen garnieren

Bon appetito

Also lasst Euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥

