

Pollo alla cacciatore ♥ Hähnchenragout nach Jägerart

Es gibt Gerichte, die so wundervoll duften, dass man davon nicht genug bekommt ?. Das Hähnchenragout nach Jägerart gehört ganz klar dazu ?. Ich liebe es wenn meine Familie dann garnicht mehr die Küche verlassen will und sich alles und alle Gespräche vor dem Herd oder Backofen stattfinden ?

Die Hähnchen Teile werden über Nacht in Chianti und vielen Kräutern mit Knoblauchzehen eingelegt. Das Fleisch wird dadurch butterweich und hat ein unglaubliches Aroma ?. Der Wein wird natürlich auch dann in der Zubereitung wieder mit in der Soße verkocht .

Ich habe dieses Rezept zum ersten Mal ausprobiert, es schlummerte schon länger in meinem Archiv, und bin einfach nur begeistert. Es erinnert mich vom Duft und Geschmack doch sehr an meinen Kaninchenbraten auf mediterrane Art. Das Rezept dazu wird auch noch folgen ?

Als Beilage habe ich mich für Rosmarinkartoffeln und grüne Bohnen entschieden. Die Bohnen würze ich bei diesen wunderbaren italienischen Rezepten immer mit Essig und Öl. Sie werden dann noch lauwarm als Beilage serviert.

Ihr solltet es unbedingt mal selbst ausprobieren und euch das Rezept anschauen ??

Zutaten – für ca. 6 Personen

ca. 2 kg Hähnchenteile oder Keulen

Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer

8 Lorbeerblätter

2 – 3 frische Rosmarinzweige

3 Knoblauchzehen , in Scheiben geschnitten

1/2 Flasche Chianti

Mehl zum bestäuben

6 – 8 Sardellenfilets

Schwarze oder grüne Oliven

1 große Dose geschälte Tomaten ca. 800 g

Olivenöl

Eine sehr große Pfanne oder nach dem anbraten eine große Auflaufform

Zubereitung

– die Hähnchenteile salzen und pfeffern

– in einem gut verschließbarem Gefäß mit dem Rosmarin, den Lorbeerblättern und dem in Scheiben geschnittenen Knoblauch mischen

– mit dem Wein übergießen und mindestens 3 Stunden oder besser über Nacht im Kühlschrank marinieren

– den Backofen auf 160°C Umluft oder 180°C Ober Unter Hitze vorheizen

– die Marinade abgießen und auffangen

– die Hähnchenteile trocken tupfen und mit Mehl bestäuben

– eine ofenfeste große Pfanne erhitzen und die Hähnchenteile in ein wenig Olivenöl anbraten und beiseite legen oder in eine geeignete Auflaufform legen

– dann den Knoblauch aus der Marinade in der gleichen Pfanne leicht anbraten

- nun die Tomaten hinzufügen und mit einem Holzlöffel oder Gabel ein wenig zerkleinern
- Sardellen und die Oliven, ein bis zwei Hand voll, in die Tomatensoße geben
- das Hähnchenfleisch, die Kräuter und die aufgefangene Marinade zurück in die Pfanne geben
- alles aufkochen lassen und die ofenfeste Pfanne anschließend in den vorgeheizten Backofen schieben, oder in eine Auflaufform füllen und diese in den vorgeheizten Backofen schieben
- ca. 1 1/2 Stunden im Ofen schmoren lassen und dabei ab und zu das Fleisch mit der Soße begießen
- zum Schluss nochmal salzen und pfeffern nach Geschmack

Der Duft ist einfach köstlich ?

Als Beilage empfehle ich Rosmarinkartoffeln und grüne Bohnen

Wir haben zum Essen einen Santa Christina aus dem Weingut „Antinori“ getrunken aber natürlich passt auch ein Chianti wunderbar dazu ??(die Verlinkung folgt später)

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

LG Tina ♥





Brokkoli mit Feta und Köfte □

Manchmal muss man in der Küche einfach kreativ werden, besonders wenn im Kühlschrank Lebensmittel lagern, die unbedingt verbraucht werden müssen. So ist dieses wunderbare Rezept entstanden ? ein Brokkoliauflauf mit Feta und Köfte ?

Ich mag Köfte immer sehr gerne, wenn ich einen schnellen Auflauf machen will, denn dieses türkische Hackfleisch ist schon kräftig gewürzt. Wir kaufen immer gerne eine Mischung aus Lamm und Rinderhack in einem türkischen Supermarkt . Natürlich kann man auch das ganz klassische Schweine oder Rinderhackfleisch verwenden, nur muss es dann noch gewürzt werden ?.

Zusätzlich zum Brokkoli, Feta und Köfte habe ich noch ein paar Kartoffeln gekocht, denn auch diese mussten dringend verbraucht werden.

Der Auflauf hat uns letztendlich so gut geschmeckt, dass das Rezept gleich hier auf meinem Blog geteilt werden muss ?.

Und hier geht es los ??

Zutaten 3 – 4 Personen

500 g Brokkoli

500 g Kartoffeln

1 El Öl

250 g Köfte oder klassisches Schweine oder Rinderhack

200 ml Sahne

200 g Schmand

2 Eier

200 g Feta

Etwas geriebenen Käse

Salz und Pfeffer

Zubereitung

- den Brokkoli waschen und in kleine Röschen teilen
- den Brokkoli in kochendem Wasser bissfest garen und anschließend mit kaltem Wasser abschrecken. Beiseite stellen
- Kartoffeln mit Schale nicht zu weich kochen. In Scheiben schneiden und auch beiseite stellen
- das Hackfleisch in Öl anbraten. Gegebenfalls noch mit Salz und Pfeffer würzen
 - den Ofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober Unter Hitze vorheizen
- Feta in kleine Würfel schneiden
- Sahne, Schmand, Eier und den Käse in einer Schüssel vermischen. Gegebenfalls noch mit Salz und Pfeffer abschmecken

- die Kartoffeln und den Brokkoli in einer Auflaufform verteilen. Legt noch ein wenig Brokkoli beiseite
- nun das gebratene Hackfleisch über die Kartoffel – Brokkoli Mischung geben
- anschließend die Käse – Sahne Mischung über alles gießen
- zum Schluss noch die letzten Brokkoli Röschen drüber streuen
- im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten überbacken

Es schmeckt einfach super lecker ? Guten Appetit ?

Wenn ihr einen guten Rotwein dazu trinken wollt dann empfehle ich euch einen französischen Landwein ?

Le Tapie Rouge

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

LG Tina ♥



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 hochoverhitbares 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 ♥



Spaghetti Bolognese ☐

Ich glaube es gibt unzählige Variationen von einem Ragu alla Bolognese ?. Und ich denke das die meisten Bolognese Saucen auch auf ihre Art immer besonders sind. Trotzdem möchte ich euch hier auch auf meinem Blog gerne mein Rezept eines klassischen Ragu alla Bolognese vorstellen.

Ich glaube die Bolognese Sauce war eins der ersten Gerichte, die ich gekocht habe. Im Laufe der Jahre habe ich natürlich das Rezept immer wieder neu ausprobiert, und bin letztendlich genau bei dieser Version des Rezeptes stehen geblieben.

Es wird in Italien, in der Familie meines Mannes fast genauso gekocht und wir lieben es ?. Als meine Töchter noch Zuhause gewohnt haben, stand es auch mindestens einmal im Monat auf dem Speiseplan ?.

Dabei ist die Wahl der Pasta eigentlich völlig egal und natürlich Geschmackssache. Im übrigen essen wir diese Sauce auch sehr gerne zu Gnocchi di Patate, Kartoffel Gnocchi. Und fällt mir gerade auf, das ich das Rezept dazu noch nachreichen muss ?.

Übrigens habe ich das Rezept der Bolognese schon in einem Beitrag zur Lasagne erwähnt.

Lasagne alla Bolognese ???

Die Mengenangabe in meinem Rezept sind übrigens sehr großzügig, den bei uns gab es immer Streit um die Sauce ? deshalb ist es ein bisschen mehr. Sollte jedoch noch eine Menge übrig bleiben, dann kann man sie natürlich wunderbar einfrieren.

Hunger bekommen ? ? Hier kommt das Rezept ?

Zutaten – 3 – 4 Personen

500 g Spaghetti oder andere Nudelsorten

1 El Olivenöl

500 g Schabefleisch oder Rindergehacktes

1 kleine Knoblauchzehe

1 Karotte – gehobelt, raspelt oder in Stücke geschnitten

1 Handvoll frisches gehacktes Oregano

Salz

Zucker

Pfeffer

1 Dose gehackte Tomaten

1 kl Dose Tomatenmark

Etwas Wasser

1 guter Schuss Rotwein

Zubereitung

- Knoblauch in kleine Stücke schneiden
- die Karotte klein hobeln, raspeln oder in Stücke schneiden
- Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch in dem heißen Öl anbraten
- Karotte, Knoblauchzehe und Oregano dazugeben
- mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Ich mache auch immer gerne ein bisschen Chilliflocken mit in die Soße
- die gehackten Tomaten in die Pfanne gießen 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, kommt ein guter Schuss Rotwein dazu

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

Nun entweder die Pasta mit der Soße in einem großen Topf mischen oder die Sugo einzeln auf jede Portion verteilen

Dazu passt übrigens perfekt ein trockener Lambrusco oder ein Bonarda ??

Buon Appetito ?

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 ♥



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 Bolognaise:

Knoblauchzehe in kleine Stücke schneiden

Karotte grob hobeln oder auch in kleine Stücke schneiden

Olivöl 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 ♥



Kürbis Gnocchi ♥ Gnocchi alla Zucca

Also ich finde Gnocchi sind eins der absoluten Highlights in der italienischen Küche ? Ich habe sie das erste Mal mit 17 Jahren bei meinem ersten Italien Urlaub in Abano Terme gegessen.

Seitdem ist es mein absolutes Lieblingsessen, und natürlich auch am liebsten selbst gemacht.

Ganz wichtig hierbei ist die Konsistenz der Kartoffeln. Auf jeden Fall immer mehlig kochende Kartoffeln verwenden. Und ja man muss es einfach auch erwähnen, es ist ein wenig aufwendiger Gnocchi selbst zu machen. Wer aber Spaß am kochen hat, und gerne neues ausprobiert, sollte unbedingt mal Gnocchi selber zubereiten.

Normalerweise werden die klassischen Gnocchi mit Kartoffeln, Mehl, Salz und ein wenig Pfeffer zubereitet. Manche geben auch noch ein Ei dazu. Ich verwende es aber nicht.

Bei den Kürbis Gnocchi wird einfach ein Teil Mehl durch Kürbismuß ersetzt. Die Konsistenz ist etwas weicher und feuchter als bei den reinen Kartoffelgnocchi, aber keine Angst, das Ergebnis ist einfach wunderbar ?

Zutaten- 2 Personen/ Hauptgericht- 4 Personen/ Vorspeise

150 – 200 g Mehl

250 g gekochte Kartoffeln/ mehlig Sorte

300 g Kürbismuß

Salz

Muskatnuss

Mehl zum zum Bearbeiten

60 g Butter

Salbei Blätter

Salz

Parmesan



Zubereitung

- bereitet das Kürbismuß vor/ Anleitung bei " Basics " in meinem Blog
- Kartoffeln mit Schale kochen, pellen und noch warm durch eine Presse drücken oder mit dem Kartoffelstampfer bearbeiten

- das Mehl in eine Schüssel oder auf eine Unterlage geben
- Kartoffeln und Kürbis auf das Mehl geben, etwas Salz und Muskatnuss dazu
- alles verkneten und immer wieder eure Hände bemehlen, denn die Konsistenz ist sehr feucht
- wenn ihr aus den Zutaten einen großen Kloß geknetet habt, geht diesen auf ein großes bemehltes Brett
- 1/4 von der Kugel abnehmen und mit beiden Händen eine lange Wurst rollen, die sollte ca. 2 cm dick sein
- dann mit einem Schaber oder Messer ca. 1 – 2 cm dicke Stückchen abschneiden. Bitte achtet unbedingt immer auf genug Mehl auf der Unterlage
- verteilt die kleinen Stückchen auf der Unterlage und fahrt so fort bis der ganze Teig verbraucht ist
- nun nehmt euch eine Gabel und drückt die Teilchen ein wenig platt
- lasst jetzt alles ein paar Minuten ruhen, und setzt einen großen Topf mit Wasser auf
- in einer Pfanne die Butter sanft schmelzen und den Salbei hineingeben. Alles bei milder Hitze leicht braten
- etwas Salz in das kochende Wasser geben und die Gnocchi hineingeben
- nach einigen Minuten kommen die Gnocchi an die Oberfläche. Diese mit einer Schaumkelle gleich aus dem Wasser schöpfen und in die heiße Pfanne mit der Salbeibutter geben
- gebt noch 1-2 El heißes Wasser aus dem Topf mit dazu
- alles nochmal vorsichtig durchrühren und sofort servieren

– mit frisch geriebenen Parmesan bestreuen

Buon appetito ??

Dazu passt eigentlich jede Art von Wein, also Weiß, Rose oder Rotwein. Wir haben einen Rotwein aus der Toskana “ Santa Christina von Antinori “ dazu genossen ?

Also 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

mediterrane 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 geschlossenem Deckel ca. 5-8 Minuten dünsten
- Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl unterrühren. Die Milch nach und nach einrühren, so dass 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 ♥



Stufato ??? ein italienischer Eintopf

Dieser Eintopf ist ein sehr altes Familienrezept, was meine Schwiegermutter aus Italien mitgebracht hat.



Ich weiß gar nicht mehr, wann ich ihn zuerst gegessen habe, solange ist das schon her? es wurde aber sofort einer meiner Lieblingsgerichte für den normalen Alltag. Einfach deshalb weil man ihn so wunderbar vorbereiten kann. Wenn er dann noch ein paar Stunden zieht, schmeckt es erst richtig gut?

Ich koche Stufato immer sehr gerne, wenn ich noch Reste vom Gemüse übrig habe, und diese verbrauchen muss. Beim Gemüse kann man auch durchaus variieren. Die Grundzutaten sind auf

jedenfall Tomaten und Paprika. Alles andere kann man durchaus nach seinem Geschmack und Vorräten hineingeben. Mein Rezept basiert auf Zucchini, Möhren und Kartoffeln. Es schmeckt allerdings auch mit Kürbis oder Auberginen sehr lecker.

Beim Fleisch könnt ihr natürlich auch variieren, indem ihr nur Schweine, oder Rind, oder Geflügelfleisch verwendet. Sehr gut schmeckt es übrigens auch mit Kaninchen oder Wildschwein ?

Wer die vegetarische Variante bevorzugt, lässt natürlich das Fleisch weg und nimmt einfach mehr Gemüse hinein.

Zum Schluss könnt ihr euch mit frischen Kräutern noch so richtig austoben. Am besten sind Rosmarin, Thymian, Oregano und natürlich Basilikum

Für uns war es immer ein schönes Familienessen, was unsere Mädchen auch immer sehr mochten ?

Zutaten

2 El Öl

500 g Gulasch – Schwein, Rind gemischt –

1 kleine Zwiebel

Knoblauch

Paprika – grün, gelb, rot

250 g Kirschtomaten

300 ml Wasser

1 kl Dose Tomatenmark

1 mittlere Zucchini

3 mittlere Möhren

4 Kartoffeln

Salz, Pfeffer, Chilliflocken

Rosmarin, Thymian, Oregano, Basilikum

evtl. geriebener Käse

Baguette

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch klein schneiden

Das Gulasch in kleine Würfel schneiden

Paprikas und Kirschtomaten in Stückchen schneiden

Das Öl in einer großen Pfanne oder Casserole erhitzen. Das Fleisch darin anbraten. Dann Zwiebeln und Knoblauch zufügen. Alles ein paar Minuten schmoren lassen, dabei aber immer durchrühren. Anschließend Paprika und Tomaten hineingeben. Das Wasser mit dem Tomatenmark zugießen. Salzen und pfeffern.

Mit geschlossenem Deckel bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 45 Minuten schmoren lassen.

Die Möhren in Scheiben schneiden.

Zucchini und Kartoffeln in Würfel schneiden und zum Eintopf geben.

Nochmals bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Etwas abkühlen lassen und die Kräuter untermischen.

Nochmal alles mit Salz, Pfeffer, Chilliflocken und einer Prise Zucker abschmecken.

Am besten den Eintopf noch ein paar Stunden durchziehen lassen.

Als Topping empfehle ich ein bisschen geriebenen Käse und warmes Baguette als Beilage.

Wenn ihr gerne noch Wein dazu trinken wollt, empfehle ich euch einen leichten bis mittelschweren Rotwein ?? ein Merlot passt z. bsp. super dazu ?

Also lasst Euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ?♥



Chilli con carne ?

Diese Suppe, ist es eigentlich eine Suppe ?, ist eigentlich auch eine Familientradition . Sie wurde immer gerne an Geburtstagen, wenn ein Umzug anstand oder auch wenn mal Handwerker im Haus waren gekocht. Das praktische daran ist ja das man Chilli con carne so wunderbar vorbereiten kann und der Geschmack ja nach einem Tag noch besser wird. Chilli schmeckt

mehrmals aufgewärmt immer besser ? ein bisschen Baguette dazu, Schmand und geriebenen Käse als Topping oh man ich bekomme schon wieder Appetit ? ich mag es gerne sehr scharf aber das sollte jeder für sich selber ausprobieren.



8

Zutaten – ca. 4 Personen –

500 g Rinder gehacktes

1 – 2 Zwiebeln

3 kl. Dosen geschälte Tomaten

2 – 3 Dosen Kidney Bohnen

1 kl. Dose Mais

Pfeffer

Salz

Chilli Flocken frisch gerieben

Geriebener Käse, Schmand

Zubereitung

Das Fleisch im heißen Öl scharf anbraten. Zwiebeln zufügen und

kurz mitbraten. Danach die geschälten Tomaten dazugeben und das ganze mit einem Kartoffelstampfer in die Fleischmasse drücken. Dann die abgetropften Bohnen und den Mais in den Topf geben. Die Suppe ein wenig würzen und auf mittlerer Stufe ca. 45 Minuten köcheln lassen. Ein bisschen abkühlen lassen und dann nochmal richtig würzen, nach deinem Geschmack. Lasst das Chilli unbedingt noch ein paar Stunden stehen, damit sich der Geschmack richtig entfalten kann. Am besten sogar über Nacht stehen.

Als Topping empfehle ich Schmand und oder geriebenen Käse zur heißen Suppe

Chilli con carne mit frischem Baguette und noch ein guter Rotwein ♥ das ist einfach ein perfekter Abend

Probiert es aus ?

LG Tina ♥