

Pollo alla cacciatore ♥ Hänchenragout nach Jägerart

Es gibt Gerichte, die so wundervoll duften, dass man davon nicht genug bekommt ?. Das Hänchenragout 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 ♥



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 ♥



Stufato ??? ein italienischer Eintopf

Diese
r
Einto
pf
ist
ein
sehr
altes
Famil
ienre
zept,
was
meine
Schwi
egerm
utter
aus
Itali
en
mitge
brach
t
hat.



Ich weiß garnicht 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 ♥