Champignon-Zwiebel-Sauce

Zutaten für 4 Personen

- Champignons braun 100 g
- Zwiebel frisch 1 gr.
- Butterschmalz 1 EL
- Tomatenmark 1 EL
- Mehl 2 EL
- Rinderfond 150 ml
- Rotwein 100 ml
- Kräutersalz etwas
- Pfeffer etwas
- Chilli (Cayennepfeffer) etwas

Zubereitung:

- Champignons putzen und dann klein schneiden. Zwiebel schälen und klein schneiden oder hacken.
- Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Pilze und Zwiebel darin andünsten.
- Dann Tomatenmark dazugeben und kurz mitdünsten. Dann Mehl darüberstreuen und anschwitzen.
- Mit Fond und Wein ablöschen. nach Geschmack würzen.
- Auf kleinster Stufe mit Deckel ca. 15-20 Minuten garen lassen. Den Deckel nach der Hälfte der Kochzeit abnehmen, damit die Sauce etwas dicker wird. (Meine ist mir diesmal etwas zu dickflüssig geworden, da ich keinen Deckel benutzt habe, aber geschmeckt hat sie trotzdem.)
- Danach evt. nochmals abschmecken. Wer mag kann die Sauce natürlich auch noch pürieren.

Hackfleisch-Reis-Pfanne mit Pilzen und Tomaten

Zutaten für 10 Portionen:

- 3 große Paprikaschoten
- 500 g Champignons
- 1. kl Dose Mais
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 2 große Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1000 g Hackfleisch, (Rinderhack)
- 500 g Reis, (Langkornreis)
- 1 Tl SambalOleck
- 750 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Rinderfond
- 5 EL Tomatenmark
- Salz und Pfeffer
- Currypulver
- Paprikapulver, edelsüß

Zubereitung:

1.) Den Reis zusammen mit Salz und der Gemüsebrühe in einen Topf geben. Das Wasser aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und den Topf bei geschlossenem Deckel für rund 15 Minuten quellen lassen, bis das Wasser vollständig vom Reis aufgesogen ist. (Großer Topf) – Wenn fertig beiseite stellen.

2.) Pilze kleinschneiden (Scheiben oder 1/4teln) und anbraten. Dann mit zu dem Reis geben.

3.) Zwiebeln grob stückeln und ebenfalls anbraten, danach die Paprika (gestückelt) kurz anbraten und mit dem Rinderfond ablöschen und den Mais dazugeben und etwas köcheln lassen. Dazu die geschälten Tomaten geben. Wenn fertig zu dem Reis geben.

4.) Das Hack portionsweise anbraten (krümelig) und so auch zum Reis geben. Über die Portionen verteilt das Tomatenmark zugeben und leicht mit anschmoren. Die Portionen jeweils mit zu dem Reis und gut unterheben.

5.) Wenn soweit alles angebraten ist und mit zu dem Reis gekommen ist, würzen und gut unterheben.

Chili con Carne

Zutaten für 6 Portionen:

- 1.200 g Rinderhackfleisch oder halb und halb
- 3 m.-große Zwiebel(n)
- 4 Zehen Knoblauch
- 3 EL Öl, zum Braten
- 1 -2 Paprikaschote, orange
- 3 EL Tomatenmark, (2-fach konzentriert)
- 1 Dose Tomate(n), (ca. 800 g), stückig
- 1 Dose Kidneybohnen, (480g)
- 1 Dose Mais, (200g)
- 750 ml Brühe
- Cayennepfeffer
- Paprikapulver
- Chilipulver
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Tabasco

Zubereitung :

- Die Zwiebeln abziehen, in Würfel schneiden und in einem tiefen Topf oder Bräter im Öl goldgelb anbraten.
  Hackfleisch zufügen, gut anbraten und Farbe nehmen

lassen. Dabei ab und zu umrühren und das Hackfleisch zerkleinern.

- Paprika putzen, in Würfel schneiden und zum Hackfleisch geben. Tomatenmark zufügen und etwas anrösten. Die Tomaten, den gepellten und zerkleinerten Knoblauch sowie Gewürze (Zucker, Salz, Pfeffer, Paprika, Tabasco, Chili oder Cayenne) zugeben. Allerdings lieber erst einmal etwas vorsichtiger würzen und gegebenenfalls nach der Kochzeit nachwürzen. Mit Brühe auffüllen und bei mittlerer Hitze 30 – 45 Minuten einkochen lassen, ist die
  Flüssigkeit verkocht, immer wieder Brühe angießen.
- Kurz vor Ende der Garzeit Bohnen und Mais aus der Dose befreien, gründlich abspülen und zufügen. Diese nur kurz wenige Minuten mitgaren. Anschließend alles noch einmal abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen. Am
  besten schmeckt ein Chili gut durchgezogen, ist also wunderbar am Tag vorher vorzubereiten!

Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Koch-/Backzeit ca. 45 Minuten
Gesamtzeit ca. 1 Stunde 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad normal
Kalorien p. P. ca. 772

Schweine -Filettopf

Zutaten für 6 Portionen:

- 1 kg Schweinefilet(s)
- -1 EL Öl
- 1 EL Butter
- n. B. Salz und Pfeffer

- 2 m.-große Zwiebel(n), fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe(n), fein gewürfelt
- 100 g Katenschinken, in sehr kleine Würfel geschnitten
- 500 g Champignons
- 200 ml Fleischbrühe oder Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 200 g Crème fraîche oder Schmand
- 1 EL Tomatenmark, 3-fach konzentriert
- 1 TL Senf
- etwas Speisestärke, optional
- 1 Bund Petersilie, gehackt, oder 3 EL TK-Ware

Zubereitung:

Vom Schweinefilet die weiße Haut entfernen. Das Öl mit der Butter erhitzen, nicht zu heiß werden lassen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten von allen Seiten braten.

Es soll innen noch rosa sein. Dann herausnehmen und auf einem Teller (damit der Fleischsaft aufgefangen wird) erkalten lassen.

Im Bratfett Zwiebeln, Knoblauch und Schinken gut bräunen. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden und mitbraten. Mit Brühe ablöschen und Sahne und Crème fraîche oder Schmand und den ausgetretenen Fleischsaft zugeben.

Die Soße mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Senf kräfig abschmecken. Sollte sie zu flüssig sein, etwas Speisestärke in wenig kaltem Wasser anrühren und unter Rühren zur kochenden Soße geben, bis zur gewünschten Konsistenz.

Die Soße abkühlen lassen.
Das kalte Fleisch in 1 cm breite Scheiben schneiden und dann in Streifen. Dann in die Soße geben, die Petersilie dazu und durchrühren, kühl stellen.

Am nächsten Tag das Gericht auf kleiner Flamme erhitzen, jedoch nicht mehr kochen. So bleibt das Fleisch rosa.
Die Soße nochmals abschmecken.

Zwiebelsuppe, französische Art

Zutaten :

- 500 g Zwiebel(n)
- 2 Zehe/n Knoblauch
- 40 g Butter
- Salz und Pfeffer, schwarzer
- 20 g Mehl
- 1 Liter Fleischbrühe
- 1/4 Liter Weißwein
- 100 g Hartkäse, geriebener
- 4 Scheibe/n Weißbrot oder Toastbrot

Zubereitung:

Zwiebeln in Ringe schneiden. Knoblauchzehen fein würfeln. Butter in einem Topf
erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin hellgelb rösten. Mit Mehl bestäuben und
unter Rühren 5 Minuten durchschwitzen lassen. Mit der Brühe und dem Weißwein
auffüllen. Umrühren. 20 Minuten bei kleiner Wärmestufe kochen lassen. Mit Salz und
Pfeffer abschmecken.
Die entrindeten Weißbrotscheiben kräftig toasten. In eine feuerfeste Form legen. Die
Suppe darauf gießen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Sofort in den
vorgeheizten Ofen auf die obere Schiene stellen (230 Grad, Gas Stufe 6) und
überbacken, bis der Käse goldbraun ist. Fertig.

Klassischer Linseneintopf

Zutaten für 8 Portionen:

- 500 g Tellerlinsen, braune
- 600 g Räucherbauch, durchwachsener am Stück
- 800 g Kartoffel(n), klein gewürfelt
- 2 Zwiebel(n), klein gewürfelt
- 2 Bund Suppengrün, klein gewürfelt
- 2 Möhre(n), klein gewürfelt
- Salz und Pfeffer
- 4 Lorbeerblätter
- etwas Thymian
- etwas Majoran
- 4 Paar Frankfurter Würstchen oder Wienerle
- etwas Essig

Zubereitung:

Tellerlinsen mit 1 1/2 l Wasser über Nacht einweichen.

Mit 3/4 l Einweichwasser die Linsen und den Bauchspeck, sowie die Gewürze zum Kochen bringen, bei geringerer Hitze ca. 40 Min. köcheln lassen, dann das Gemüse, jedoch noch ohne die Kartoffeln, beifügen und weitere 20 Minuten köcheln lassen, dann die gewürfelten Kartoffeln dazugeben und weitere 20 Min. köcheln lassen.
Ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Würstchen in Scheiben schneiden und beifügen.

Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Lachs – Sahne Gratin

Zutaten für 2 Portionen:

- 200 g Sahne
- 250 g Lachs (TK)
- 2 TL Gemüsebrühe, instant
- 1 Prise(n) Pfeffer
- 2 Prisen Dill
- etwas Speisestärke
- 1 TL Tomatenmark
- 1 kleine Knoblauchzehe(n)
- 1 Schalotte(n) oder 1 kleine Zwiebel
- etwas Fett

Zubereitung:

Den Lachs kurz antauen lassen und in eine Auflaufform legen.
Die Sahne mit 2 TL Gemüsebrühe, 1 TL Tomatenmark (damit die Sauce eine schöne
Farbe und einen volleren Geschmack bekommt), etwas Stärke (damit das Fett
gebunden und die Sauce homogen wird) und dem gepressten Knoblauch
vermengen. Etwas Pfeffer und Dill dazugeben und gut vermischen (oder kurz
aufmixen).

Die Schalotte fein würfeln, kurz in etwas Fett glasig anschwitzen und zur Sahne
hinzugeben. Jetzt die Sauce auf den Lachs in der Form verteilen und im auf 180 °C

vorgeheizten Backofen bei Umluft ca. 20 – 30 min. backen.

Als Beilage eignen sich Kartoffeln.

Rinderhackbraten im Römertopf

Zutaten für 4 Portionen:

- 1000 g Hackfleisch (Rinderhack)
- 1 grosse Zwiebel
- 1 Brötchen
- 2 Ei(er)
- 2 EL Senf
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver, edelsüs/scharf
- Cheyene-Pfeffer

Zubereitung:

Brötchen in lauwarmem Wasser einweichen. Alle anderen Zutaten in eine Schüssel
geben und zusammen mit dem eingeweichten, ausgedrückten Brötchen vermengen.
Mit den Gewürzen abschmecken.

Wenig Wasser in den Römertopf (ca.1/2 Tasse) geben, Hackbraten dazu, Deckel drauf
und bei 200°C für 1 1/4 Std. in den nicht vorgeheizten Backofen schieben.

Falscher Hase

Zutaten für 4 Portionen:

- 1000 g Hackfleisch, gemischtes
- 2 fein geschnittene Zwiebeln
- 1 eingeweichtes Brötchen,
- 2 Ei(er), hart gekochte
- Salz und Pfeffer, frisch gemahlener, Muskat, Paprikapulver
- 1 TL Senf
- Maggi ? , evtl. Saucenbinder bei Bedarf

Zubereitung:

Das Hackfleisch mit dem ausgedrückten Brötchen und der fein geschnittenen Zwiebel
vermengen und mit den Gewürzen abschmecken. 1 TL Senf und einige Tropfen Maggi
untermengen. Petersilie nach Geschmack zugeben und unterkneten.

Die Hälfte der Masse in eine kleine Kastenform (ca. 20 cm) füllen. Die gekochten Eier der
Länge nach in die Mitte legen und mit dem restlichen Hackfleisch bedecken.

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 200 °C ca. 30 – 40 Min. braten.
Den ausgetretenen Bratensaft abgießen und auffangen. In einem kleinen Topf mit etwas
Wasser auffüllen, nach Geschmack würzen und daraus eine Soße herstellen (nach
Bedarf mit Saucenbinder andicken).

Dunkle Sauce zu gebratenem Fleisch

Rotweinreduktion zu Wild, Ente, Lamm, Rind, Schwein, Kaninchen, oder Grill – und Schmorbraten

Zutaten:

20 g Butter
1 Schalotte(n), mittlere
1 EL Zucker
1 Schuß Cognac o.ä.
400 ml Rotwein, trocken, z.B. Burgunder
1 kl. Bund Petersilie
1 Zweig/e Rosmarin
1 Zehe/n Knoblauch
1 Prise(n) Pfeffer, grün, aus der Mühle
etwas Meersalz (Fleur de Sel)
4 Scheibe/n Chilischote(n), mittelscharf, ohne Kerne (Sambal)
1/2 TL Gewürzmischung (Baharat)
etwas Bratensaft
2 EL Tomatenmark
40 g Butter, in kleinen Flocken

Zubereitung:

Die fein gehackte Zwiebel in der Butter anschwitzen (ohne Farbe). Zucker und Schnaps dazugeben. Goldbraun karamellisieren lassen und mit dem Portwein ablöschen. Die Konfitüren nacheinander dazugeben und mit der Hälfte des Rotweins auffüllen.

Bei mittlerer Hitze auf ca. die Hälfte reduzieren. Mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit dem restlichen Rotwein auffüllen, Tomatenmark einrühren, Petersilie, Rosmarin, Knoblauch, Chili und Pfeffer dazugeben und nochmals bei schwacher Hitze einkochen lassen.

Den ausgetretenen Bratensaft, je nach Fleisch- und Bratensorte, löffelweise dazugeben. Ist die gewünschte Konsistenz erreicht, wird die Reduktion durch ein feines Sieb gegossen. Mit Salz und der Gewürzmischung abschmecken.

Jetzt mit der restlichen Butter die Sauce binden, d.h. die Butter wird in kleinen Stückchen, nach und nach untergezogen. Bei Bedarf mit einer Prise Meersalz nachwürzen.

Die Sauce nicht mehr kochen, das Fett der Butter trennt sich leicht und schwimmt dann leider auf der Sauce.

Je nach gewählter Fleischart den Schnaps wählen: Grand Marnier/Ente, Cognac/Schwein, Rum/Rind, Sambuca/Lamm.