Mongolische Hackfleisch Pasta

schnelle und pikante Pasta mit Hackfleisch



ZUTATEN für 4 Portionen :

500 gr Rinderhackfleisch

- 500 gr Rinderhackfleisch
- 300 gr Linguine
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Lauchzwiebeln
- 20 gr Ingwer
- 175 ml Rinderfond
- 75 ml Hoisinsauce
- 100 ml Sojasauce
- 1 TL Chiliflocken

- 1 gehäufter TL Stärke in etwas Wasser aufgelöst
- 1 TL Öl zum Braten
- Pastawasser nach Belieben
- Sesamkörner nach Belieben

ZUBEREITUNG :

1. Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden bzw. den weißen Teil fein hacken.
3. Hackfleisch in einer Pfanne krümelig braten.
4. Knoblauch, Ingwer und den weißen Teil der Zwiebel zugeben und ebenfalls anrösten.
5. Mit dem Fond ablöschen, dann Soja- und Hoisinsauce einrühren, Chiliflocken zugeben und
   alles kurz einköcheln lassen, bis ihr die in Wasser aufgelöste Stärke zugebt.
6. Alles auf kleiner Stufe köcheln lassen und währenddessen die Pasta in reichlich Salzwasser
   kochen. Bitte nicht zu weich werden lassen, da sie noch in der Sauce garzieht.
7. Wenn die Sauce zu dick wird, kann etwas Pastawasser dazugeben werden.
8. Die fertigen Nudeln in die Pfanne geben, alles gut vermengen und einen Moment durchziehen lassen
9. Vorm Servieren noch den grünen Teil der Zwiebeln und die Sesamkörner auf der Pasta verteilen.

Von : Julchen-Kocht

Filzen nach Muttis Art



Zutaten (6 Portionen) :

- 3,6 Brötchen, 1 Tag alt
- 1,2 Liter Milch
- 18 Ei(er)
- Muskat
- 300 g Schinkenspeck, oder Bratwurst
- Fett, für die Form

Zubereitung :

Den Schinken in mundgerechte Stücke schneiden. Die Auflaufform einfetten, und den Schinken darin verteilen.
Die Eier mit der Milch verschlagen und mit reichlich Muskatnuss und Salz abschmecken.
Die Brötchen in Würfel schneiden, über den Schinken in der Auflaufform geben und darüber die Ei-Masse verteilen. Oder die geschnittenen Brötchen mit der Ei-Masse vermengen und in die

Auflaufform geben.
Im nicht vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober/Unterhitze mindestens 1 Stunde garen.

Dazu passt am besten selbst gemachter Kartoffelsalat.

Szegediner Gulasch

Zutaten:

- 500 g Schweinegulasch, mager
- 30 g Schmalz oder Bratöl
- 30 g Mehl
- 300 g Zwiebel(n)
- 1 TL Salz½ TL Pfeffer
- 1 TL Kümmel
- 2 TL Paprikapulver, rosenscharfes
- 70 g Tomatenmark oder mehr
- 2 Knoblauchzehe(n), gepresst
- 200 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Joghurt, optiona
- 300 g Sauerkraut oder mehr, bis 500 g
- 1 m.-große Kartoffel(n), roh gerieben, zum Binden, optional
- 1 TL Sauerrahm pro Portion

Zubereitung:

Gulasch im heißen Schmalz scharf anbraten. Kann ruhig schön braun sein. Mit dem Mehl bestäuben, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Kümmel, Rosenpaprika, Tomatenmark (keine Tomaten!) und die gepressten Knoblauchzehen zufügen (Achtung: Das Bratgemisch

wird durch das Mehl etwas pampig, keine Angst, das verliert sich total und wird sehr schön cremig, wie das Gulasch sein sollte). Ist das Mehl hellbraun, mit Gemüsebrühe auffüllen. Ist das Fleisch sehr mager, noch 150 ml Joghurt dazugeben! Schön durchschmoren, ca. 20 – 30 Minuten.
Das Sauerkraut zufügen, gut unterrühren und weitere ca. 30 Minuten schmoren.
Das Gericht lässt sich noch schmackhaft mit einer geriebenen rohen Kartoffel binden! Zum Servieren etwas Sauerrahm auf das Gulasch geben.
Am nächsten Tag schmeckt das Gericht noch köstlicher!

Pastitsada

Zutaten 6–8 Personen :

- 2 kg Hühnerfleisch
- 1 kg Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Lorbeerblätter
- 150 ml Olivenöl
- 20 g Spetseriko (Gewürzmischung aus Korfu)
- 10 g Tomatenmark
- 5 g Zucker
- 500 ml gehackte Tomaten
- Salz, Pfeffer
- circa 250 ml heißes Wasser
- 1 kg dicke Nudeln, z. B. Rigatoni

Zubereitung:

Bitte notieren: Wer demnächst nach Korfu reist, möge ein Säckchen Spetseriko als Souvenir mitbringen. So heißt eine

zimtige Gewürzmischung, die es so nur auf der schönen, grünen Insel im Ionischen Meer gibt. Alle anderen machen die Aroma-Geheimwaffe einfach selbst: Dafür 10 Gramm rotes Paprikapulver mit je 5 Gramm Zimt, Muskatnuss und Kreuzkümmel mischen. Je 2 Gramm Nelken, Piment und scharfes Chili (alle Gewürze fein gemahlen, versteht sich) dazugeben – fertig ist die Geschmacksexplosion. „Typisch“ für Griechenland ist sie nicht, zumindest nicht auf den ersten Bissen. Doch in der „Zu Tisch“-Sendung über Korfu lerne ich, dass die Insel 400 Jahre lang von Venedig beherrscht wurde. Die Venezianer wiederum trieben Handel mit Feinschmeckern aus Asien – und die hatten die nötigen Gewürze im Gepäck. Ein Fall früher Globalisierung also.

In Schmorgerichten kommen die Aromen besonders gut zur Geltung, neben Huhn gern auch mit Kalbs- oder Rindfleisch: Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Das Hühnerfleisch in kleinere Stücke zerteilen. Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in dem Öl unter häufigem Umrühren glasig dünsten. In einer anderen Pfanne das Hühnerfleisch mit etwas Öl anbraten und zu den Zwiebeln geben. Die Spetseriko-Würzmischung und die Lorbeerblätter untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Tomatenmark zugeben und weiterrühren, dann die gehackten Tomaten und immer wieder etwas heißes Wasser zugeben und so lange köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist. Zucker hinzugeben. Die Nudeln al dente kochen, mit der fertigen Soße vermischen und servieren.

Gebratener Reis mit Kimchi

und Bacon



Zutaten:

450 g durchwachsener Speck, grob gehackt
1 mittelgroße Zwiebel, klein gewürfelt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2,5 cm Ingwer, geschält und fein gehackt
1½ Tassen Kimchi, klein gehackt (Rezept gibts hier)
500 g gekochter Reiß, am besten vom Vortag
1 Esslöffel Gochujang (Chili Paste)
2 Esslöffel weiche Butter, ungesalzen
2 Frühlingszwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
2 Spiegeleier

Zubereitung:

1. Eine große Pfanne oder einen Wok bei höchster Stufe erwärmen. Speck hineingeben und unter Rühren braten, bis das ganze Fett ausgelassen ist und der Bacon langsam knusprig wird. Das Fett abgießen, 2 Esslöffel in der Pfanne zurücklassen.

2. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer hinzugeben und 1 Minuten anschwitzen, bis es aromatisch zu riechen beginnt. Kimchi und Reis hinzugeben und unter ständigem Rühren 4 bis 5 Minuten garen. Die Hitze auf mittlere Stufe runterstellen und den Reis mit dem Pfannenwender flachdrücken und 2 Minuten weiterbraten, sodass die untere Seite leicht knusprig wird, wie bei einer guten Paella. Je länger du das machst, desto knuspriger wird der Boden – allerdings musst du vorsichtig sein, dass dir der Knoblauch nicht anbrennt.

3. Während der Reis weiter brät, Butter und Gochujang in einer Schüssel vermischen.

4. Den Reis noch in der Pfanne (oder dem Wok) servieren –

zusammen mit Spiegeleiern, Frühlingszwiebeln und der Gochujang-Butter.

Schichtbraten in Senfsauce

Zutaten:

3 Gewürzgurken, in Scheiben schneiden
3 Zwiebeln, in Scheiben
260 g Feta
5 Rouladen
10 Scheibe/n Speck, durchwachsener
Muskat Senf Salz und Pfeffer

Für die Sauce
410 ml Rotwein
2 Zwiebel(n), gewürfelt
60 ml Tomatenmark
570 ml Rinderfond, oder Brühe
3-4 TL scharfer und körniger Senf
4 Lorbeerblätter
Öl

Zubereitung:

1. Als erstes eine Scheibe Rouladenfleisch hinlegen und gut mit Senf bestreichen, mitPfeffer und würzen.
Dann mit zwei Scheiben Speck belegen, darauf Zwiebelscheiben und ein paar Gurken und Feta verteilen.

2. Jetzt die nächste Roulade auflegen und genauso verfahren, das Ganze wiederholen bis alle Rouladen aufgebraucht sind.
Als nachstes den Braten jetzt zusammenbinden (schön mit

Gefühl, damit nichts rausgedrückt wird) und in einen Bräter legen und Von außen noch mit etwas Pfeffer und Salz würzen.

3. Jetzt In einer Pfanne für die Sauce die Zwiebeln in etwas Öl anbraten, das Gemüse und senf dazugeben und etwas Farbe annehmen lassen, das Tomatenmark dazugeben und etwas anschwitzen.

4. Danach mit dem Rotwein ablöschen, aufkochen lassen und einen Augenblick köcheln, damit sich der Ansatz lösen kann.
Nun das Ganze um den Braten verteilen und den Fond dazu gießen.Danach den Bräter zudecken und bei 200 °C 2 bis 3 stunden Stunden backen.

5. Am ende des Backzeits den Braten herausnehmen und die Bänder entfernen und die Soße passieren, abschmecken und evtl. binden.
Super lecker und mit alles zum Kombinieren !

Lammfilet á la Stroganoff

Zutaten für 3 Portionen:

- 3 Lammfilet(s) (etwa 400 – 500 g)
- 4 Schalotte(n) oder 3 kleine Zwiebeln
- 200 g Champignons, kleine
- 6 m.-große Gewürzgurke(n) (ca. 150 g)
- 2 Zehen Knoblauch
- 250 ml Lammfond oder Rinderfond
- 200 ml Sahne
- 65 ml Portwein oder Sherry
- 2 EL Butterschmalz oder Butter
- 2 EL Mehl
- 3 TL Dijonsenf

- 2 TL Estragon, getrockneter
- 2 EL Gurkenflüssigkeit
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 2 TL Paprikapulver, rosenscharf
- 1 Prise(n) Zucker
- Salz / Pfeffer

Zubereitung:

Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Gewürzgurken in feine Stifte schneiden.
Die kleinen Champignons (wer hat, verwende die braunen) putzen und in Scheiben
schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Lammfilets von Haut und
Sehnen befreien und schräg in Streifen schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Lammfilet, gegebenenfalls in zwei
Etappen, maximal 2 Minuten rundum kräftig anbraten. Die Filetstreifen sollten am
besten innen rosa bleiben. Auf keinen Fall länger braten, sonst wird das Fleisch zäh.
Herausnehmen und beiseite stellen.

In dem Bratfett nun die Schalotten goldgelb anbraten. Pilze, Knoblauch und
Gewürzgurken zugeben und ebenfalls anbraten. Das Mehl darüber stäuben und unter
Rühren anschwitzen. Mit dem Lammfond und der Sahne ablöschen. Den Portwein
und die restlichen Zutaten zufügen. Aufkochen lassen und bei kleiner Hitze etwas
einreduzieren, bei Bedarf noch etwas binden.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße sollte eine deutliche Estragon-Note
haben. Nun die Sauce vom Herd nehmen, die Filetstreifen

zufügen und zugedeckt
etwa 3 Minuten warm werden lassen.

Mit Spätzle, Bandnudeln, Kroketten oder Herzoginkartoffeln servieren.
Tipp: Anstelle der Gewürzgurken lässt sich auch eingelegte Rote Bete verwenden,
dann aber die Flüssigkeit weglassen.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Gesamtzeit ca. 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad normal

Einfache, schnelle Lasagne

Zutaten für 4 Psersonen

12	Lasagneplatte(n)
1 große	Zwiebel(n), gewürfelt
200 g	Champignons, in dünne Blätter geschnitten
100 g	Emmentaler, gerieben
300 g	Hackfleisch oder Tatar
400 g	Tomate(n), geschält, aus der Dose oder frisch
200 ml	Sahne, oder Milch
1 TL, gehäuft	Oregano
	Salz und Pfeffer
1 EL	Butter
	Knoblauch

Zubereitung

Zwiebelwürfel in 2 EL Olivenöl glasig dünsten, Hackfleisch und Champignonblätter zufügen und ca. 5 min mitdünsten. Geschnittene Tomaten unterheben, frische Sahne bzw. Milch darüber gießen, salzen, pfeffern, mit Gemüsebrühe und Oregano würzen.

Auflaufform mit einer halben Knoblauchzehe ausreiben, mit etwas Butter fetten und mit einer Schicht Nudelplatten auslegen. Nun 1/3 der Hackfleischsoße in die Auflaufform geben, mit 1/3 vom Käse bestreuen, mit einer weiteren Nudelplattenschicht abdecken. Weiter genauso schichten: 1/3 der Soße, 1/3 vom Käse, Nudelschicht, restliche Soße, restlichen Käse.

Bei 200°C 30 min backen.

Hessisches Schmandschnitzel

Zutaten (2 Personen)

Zutaten

Zutaten für **2 Personen**

- 2 Schnitzel
- 1 Ei
- geriebene Semmel (Panade)
- Pfeffer/Salz
- Fett zum Braten
- kleine Zweibel
- Porree
- 75 gr roher Schinken (gewüfelt)
- etwas Butter
- 200 gr Schmand

- 8 Kräuter (TK)
- Schnitlauch

Zubereitung

- Ei verrühren, geriebene Semmel mit Pfeffer und Salz würzen. Fleisch waschen. Mit Küchenpapier trocken tupfen. Fett im Tiegel erhitzen. Fleisch erst in Ei, dann in geriebener Semmel wenden. Die Schnitzel im heißen Fett braten und warm stellen.
- Zwiebel schälen, fein würfeln. Den unteren Teil vom Porree in feine Ringe schneiden und gründlich waschen. Butter in einem Topf zerlassen. Die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die Schinkenwürfel dazugeben, etwas mit anbraten. Porree und 8 Kräuter dazugeben, zugedeckt dünsten.
- Schmand dazugeben. Eventuell mit etwas Milch verrühren. Mit Pfeffer würzen. Nur noch erwärmen, nicht kochen lassen. Schnittlauch waschen, in feine Röllchen schneiden. Schnitzel auf Teller verteilen. Die Schmandsoße darübergeben und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.

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.