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.

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.

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.

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

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).