

REZEPTE AUS DEM VIERMALVIER.DE mit Originaltexten, unzensuriert und in bunter Reihenfolge, zusammengewürfelt von Billa

DAPO

Da ich ja kein Hotdog bekomme, mußte ich improvisieren:

500g Goulaschfleisch mit
3 Zwiebeln angebraten,
Pfeffer & Salz,
1 Glas Fertigsauce Mexico dazu als Basis
1 Dose geschälte Tomaten, hatte keine Frischen,
1 EL Currypaste
1 TL Knobipaste
1 EL Honig
ca. 150g Nudeln und
ca. 100g Reis (beides Reste)
solange schrittweise Wasser dazu, bis Nudeln und Reis gar sind, und je nach gewünschtem Schärfegrad nachwürzen.

Wahlweise auch Gemüse oder so dazugeben, hatte nur nix mehr da. Dazu, wie letztens auch: getoastete Brotscheiben...

Auch lecker: Nudeln (und entsprechende Menge Wasser), Tomatensauce und Dosen-Thunfisch, Zwiebel, Salz, Pfeffer. Kann man auch in einem Topf kochen, das Timing kriegt man raus

Oder:

Reste vom Gummia德勒 vom Vortag von den Knochen lösen, kurz anbraten, Wasser (vorsichtig, könnte spritzen!) und Reis drauf geben, Gemüse, Zwiebeln, etc. dazugeben, Kochen bis Reis und Gemüse gar sind (je nach Gemüse und gewünschter Bißfestigkeit ersteres entweder vor oder nach dem Reis dazugeben, frische Karotten brauchen beispielsweise recht lange), würzen. Wenn Reis gar ist, HELA Süß-Sauer-Sauce dazugeben, kurz mit erhitzen...

Oder (steht gerade auf dem Herd)

Grünkohl (erfahrungsgemäß schmeckt der aus der Dose besser als der aus´m Glas, und ist für die Reise eh sinnvoller, Frisch scheidet wohl sowieso aus) mit Mettwurst, Speck, Zwiebel und ein paar Senfkörnern, Pfeffer und Salz. Schmeckt zwar erst am nächsten Tag richtig gut, aber...

Noch eins :

Rezept von gestern Abend:
300g Goulasch in kleinen Stücken
1 Streifen Bauchspeck (geräuchert), gewürfelt
salzen, und mit Knoblauch anbraten
1-2 Möhren in Streifen (oder sonstiges Gemüse, je nach Verfügbarkeit)
2 Zwiebeln, geachtelt
1 Apfel, gewürfelt
dazugeben, weiterbraten.

Mit Pfeffer und ggf. etwas 5-Gewürze-Pulver abschmecken.

Beilage dazu (bei mir war´s frisches Brot), fertig

Und **was Neues**, ohne Titel, von DAPO:

300g Speck (abgepackt ist er reisetauglich)
1Kg Fleisch (z.B. Hackfleisch, Goulasch, oder was immer der Markt gerade hergibt, größere Stücke zerkleinern!)
3 mittelgroße Zwiebeln, grob zerteilt
2 Dosen rote Bohnen (oder Chilibohnen, oder...)
1 Dose Mais
1 Dose Tomatenmark
entweder frische Tomaten (geschält, in mundgerechte Stücke zerteilt) oder 1 Dose geschälte Tomaten (zerteilt)
ggf. weiteres Gemüse, wie Paprika o.Ä.
Öl
Salz
Pfeffer
Gewürze nach Wahl
Etwas Öl in einen Topf geben, erhitzen (wenig Öl reicht, der Speck enthält auch Fett, und das Öl ist nur zur besseren Wärmeübertragung)

Speck anbraten, aus dem Topf nehmen
Fleisch hineingeben, Salz und Pfeffer dazu, anbraten

Speck wieder hinzu geben
Bohnen hinzugeben (Kidneybohnen lasse ich persönlich immer abtropfen, mag die Brühe nicht)
Mais samt Flüssigkeit hinzugeben (Vorsicht, könnte etwas spritzen!)
Zwiebeln hinzu geben
ein paar Minuten ziehen lassen, zwischendurch umrühren
Tomaten hinzugeben
Tomatenmark hinzugeben, mit Wasser auf die gewünschte Konsistenz bringen (damit kann man dann gleich die Tomatenmark-Dose ausspülen)

Optimal ist es, wenn alles heiß ist, und die Zwiebeln noch knackig sind.
Das o.G. Rezept eignet sich als Basis für viele Gerichte:

Chili con Carne: Hier entweder Fertigmischung zum Fleisch geben (meistens schon hier mit Wasser), oder Chilipulver, oder grob gestoßenes Chili.

Pfeffertopf: Statt Chilipulver gestoßenen Pfeffer nehmen, und anschließend 2-3EL Pfefferkörner hinzugeben

Als Variante auch nett: Fruchtstücke hinzugeben (Apfelwürfel, Weintrauben, Ananas) oder Apfelsaft statt Wasser nehmen.

Das Ganze dann z.B. auf Reis oder Nudeln servieren.

Alternativ eine entsprechende Menge Wasser und die Nudeln/den Reis direkt mit dem Gemüse in den Topf geben, (Zwiebeln dann etwas später, damit sie nicht zu weich werden), Reis ist dafür m.E. besser geeignet, da er nicht so stark aufquillt wie Nudeln.

Martin

größerer Topf in's Feuer stellen
zerhacktes Lammfleisch rein (am besten so eine würzige Frühlings-Hammada-Schnucke *g), mit Knochen usw.
Wasser rein
köcheln lassen bis Fleisch einigermaßen durch ist
Salz
Nudeln mit rein
weiterköcheln
Tomaten rein (egal ob frisch oder Dose)
nebenher der Sonne beim Verschwinden hinterm Horizont zuschauen
würzen (zB. mit ganzen Pfefferkörnern, Koriander ...)

ergibt gekochte Nudeln mit würziger Tomatensosse und lecker Lamm :jammjamm:

da dies bisher immer "al gusto" war, habe ich kein Gefühl für die Mengen immer so, dass es für alle passt ...

Wüstenindianer

Hallo,
Die Idee, hier so eine Sammlung zu machen.
Mein Beitrag;

Cous cous in einem Topf.

Speckwürfel in Olivenöl anbraten, eine Dose (klein)weiße Bohnen hinzugeben und zwei Tassen Wasser aufkochen. Mit Tagine Gewürz abschmecken.

Eine Tasse Cous cous hinzugeben umrühren und dann noch einmal aufkochen und 10 Minuten ohne Flamme ziehen lassen.

Lecker und würzig

Alternativ : statt Bohnen und Speck mit Möhren und Karotten (kleine Dose) und Thunfisch.. Guten Appetit LG Horst-W. Henke

JOTA:

tach

vielfraß topf

jeweils 1kg:kartoffeln,zwiebeln,weißkohl,kassler

alles in streifen schneiden,fleisch anbraten,das ganze dann in einen topf. einen halben liter fleischbrühe dazuschütten .nach eigenem geschmack pfeffer/salz und dann 2stunden köcheln lassen.zum schluss noch creme fraiche und petersilie drunterrühren.

fettich.

kann natürlich noch mit zb. möhren erweitert werden.

RANX

jo, das ist bis auf den Käse fast schon "Quer durch den Garten"

Vegetarisch:

4 kleingeschnittene Zwiebeln und eine handvoll kleingerwürfelte Kartoffeln in kaltgepresstem Rapsöl gut anbraten.

Das Öl läßt sich auch als Kraftstoff für den Vorkammerdiesel gut verwenden.
Raffiniertes Öl kostet zwar fast nix im Verhältnis dazu, genausowenig Geschmack hat es aber auch.
Das ganze mit 1,5 Liter Wasser ablöschen und ca. 4 Esslöffel getrocknete Gemüsebrühe hinzugeben.

Danach Zutaten der Saison hinzufügen, Mören, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Rosenkohl

Kartoffeln grob gewürfelt 25 min (je nach sorte)

vor ende der Kochzeit hinzugeben.

Nach dem Kochen die hälfte der Kartoffeln mit Kelle und Kochlöffel zerdrücken.

Nach belieben würzen, z.B. Kümmel, Salz, Pfeffer

Oder Scharf mit Chili, Paprika, Salz -- für Scharf/Süß noch 1-2 Esslöffel Honig dazu.

Richtig:

Beim Anbraten der Zwiebeln und Kartoffeln noch geräucherten Bauchspeck anbraten.

nur 2 Löffel Gemüsebrühe hinzugeben.

Mit den Kartoffeln geräucherte Schinkenwürstchen dazugeben.

Linsen a la Ranx:

ich habe das mit den Linsen gerade mal überprüft,leckerer Geruch im ganzen Haus :))

Ich bin bei 1 zu 6 gelandet.

Zutaten:

Kartoffeln,

Linsen, Tellerlinsen und rote Linsen, 5 zu 1

Zwiebeln

1 Bund frisches Suppengrün, Mören,Sellerie,Lauch

Frühstücksschinken

Zwiebeln und eine handvoll klein gewürfeltete Kartoffeln im großem Topf mit reichlich Rapsöl anbraten,

Mören und Sellerie klein schneiden und dazu geben, das ganze ca. 5 minuten anschwitzen,
1 große Tasse Tellerlinsen mit 6 großen Tassen Wasser und 2 Eßlöffel getrocknete Gemüsebrühe dazugeben. Ca. 20 min. kochen lassen, in der Zeit den Lauch klein schneiden und dann die restlichen grob gewürfelten Kartoffeln dazu geben.

15 minuten später die roten Linsen (brauchen nur 10 minuten)und den Lauch in den Topf geben.

nochmal 10-15 minuten kochen, dann mit Kochlöffel und Kelle die größeren Stücke zerdrücken.

Jetzt Würzen, 2 Eßlöffel scharfer Senf, wenig Salz, wenig Pfeffer, wenig Kümmel.

Fast Fertig, nur noch einen Tag stehen lassen und aufwärmen :(

Ranxens Dicke Rippe

1-1,5 kg dicke Rippe
2 große Tassen Reis
1 Hand voll Zwiebeln

eine Handvoll Tomaten und 2-3 Paprikaschoten
1-2 Zehen Knoblauch
100 Gramm Tomatenmark
2-3 Esslöffel Honig
1/2 - 1cm Chili roh
Paprika edelsüß
schwarzen Pfeffer
Salz
1,5 Liter Wasser
Speiseöl

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer von allen Seiten einreiben und mit reichlich Öl in einem großem Topf von allen seiten Scharf anbraten.
Die geviertelten Zwiebeln dazugeben und die Hitze ein wenig runternehmen.
Wenn die Zwiebeln anfangen Farbe zu bekommen oder zerfallen den klein geschnittenen Knoblauch und die klein geschnittene Chili dazu geben. Jetzt könnte man noch klein geschnittene Paprika und Tomate dazu geben.
Das ganze noch einige Minuten braten lassen und dann mit 1,5 Liter Wasser ablöschen.
Deckel drauf und die Wärme so regeln das der Eintopf gerade noch kocht.
Tomatenmark, Paprikapulver und Honig dazugeben, umrühren und 20-30 Minuten kochen lassen.
Anschließend den Reis dazugeben und so lange mitkochen lassen bis er durch ist und fast die ganze Flüssigkeit gezogen hat.

Bier aufmachen und Rezept ins Forum Tippen

Nochwas: von Ranx:

Kartoffeln mit Würstchen und Ei
klein geschnittene Kartoffeln anbraten, Würstchen (in diesem Fall Thüringer Stifte, geräuchert, ähnlich Krakauern) anbraten.

Nachdem die Würstchen durch sind herausnehmen und Zwiebel, Möhren, Sellerie hinzugeben und durchbraten. jetzt den Lauch und Knobie dazu tun

Nach kurzer Zeit Eier einrühren und anbraten, die Würstchen an den rand legen und erwärmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken,
Petersilie (lieber wäre mir Schnittlauch gewesen) darüber streuen.

Ranxens Arme Ritter.

alte Brötchen in eine Mischung aus Milch,Eiern,Zucker einweichen und in der Pfanne mit Butter anbraten.
Je nach gusto kann Vanille dazu gegeben werden oder nach dem braten Zimt darüber gestreut werden. Ist die Milch alle, geht auch Rotwein

Die Leber von Ranx:

für 2 Personen:

500 gr. Leber, vom Schwein
1 große Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
1 St. Speck
1 Esslöffel Mehl
1-2-3 Flaschen Rotwein

Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden,
ca. 36 Speckwürfel a 8x8x8 mm in einer hohe Pfanne/Topf auslassen und die Zwiebeln dazu geben und leicht braun werden lassen.
Knoblauch klein Hacken.

Die Leber in die Pfanne geben und von beiden Seiten anbraten.
Die Temperatur von max. auf 2/3tel runternehmen.
Knobi in die Pfanne und mit Salz und Pfeffer würzen, noch 1 Minute braten lassen.

Ablöschen mit dem Rotwein, so das die Leber zur hälfte bedeckt ist.
Kurz aufschäumen lassen und die Temperatur auf 1/3tel runter nehmen.

Die Leber in der Pfanne in Mundgerechte Stücke schneiden und 10 Min köcheln lassen.
Dann den Esslöffel Mehl zur Bindung unterrühren.

Pfanne in die Mitte vom Tisch stellen. Die Leber ist jetzt super Zahrt !
Restlichen Rotwein daneben stellen und noch einen ordentlichen Kanten Brot dazu .

Und damit das Menü komplett wird:

Ranxens Nachtisch

MILCHREIS

wie angedroht, der Nachtisch, bei mir auch manchmal die Hauptspeise !

4 Volumeneinheiten Milch, 1 Volumeneinheit Milchreis, 1 Esslöffel Zucker.
Milch und Zucker in einem Topf lauwarm werden lassen,
den Reis dazu geben.
Das ganze langsam fast zum Kochen bringen (geringe Wärme nötig)
Regelmäßig umrühren.

Wenn das ganze die Konsistenz eines Breies annimmt ist der Milchreis fertig.
Dazu reicht man üblicherweise Zucker und Zimt...
Bei mir gibt es Holunderbärengelee dazu oder Rum in Honig oder Zucker und Zimt !

ROMAIN

In einen Gusseisernen Topf den man ins Feuer stellt:

- Kartoffeln, geschält, gewürfelt
- Möhren, dito
- grüne Bohnen (andere mag ich nicht)
- Grünkohl
- Tomaten
- Zwiebel und Schalotte
- mageren Speck
- Emmentaler Käse, gerieben
- Sauere Sahne

Ungefähr eine Stunde im Feuer ziehen lassen. Nach einer guten halben Stunde rührt man das ganze ein wenig um.

Ein viertel der Sahne gibt man erst die letzten 15 Minuten hinzu.

Nennt sich : **Pakalu**

Man kann aber noch anderes Grünzeug sprich Gemüse hineintun.

Fendis Spaghettis

500g Spaghetti kochen
derweil

Zwiebeln leicht anbraten

2 Dosen Thunfisch zu den Zwiebeln geben

2 Dosen passierte Tomaten dazu

Etwas Knoblauch

Etwas Oregano

1/2 Glas Gewürzgurken in Scheiben schneiden und dazu geben

Spaghetti abgiessen und in den Topf zur Soße geben

Alles gut verrühren und noch eine Minute ziehen lassen.....

Fendis Frühstück:

Wo ich den Gesellen Ranx gerade mal wieder bruzzeln sehe, fällt mir ein gar lecker Frühstück ein....

- Pfanne erhitzen
 - etwas Olivenöl hinzugeben
 - in Scheiben geschnittene Sucuk in der Pfanne garen, bis sich die Scheiben "wölben".
 - Die Scheiben wenden und kurz von der anderen Seite garen.
 - Dann in Streifen geschnittene Tomaten dazu geben.
- Alles vom Feuer nehmen und mit Weißbrot geniessen...

Tordi

Der einzig wahre **Obazde** ist für unterwegs eher suboptimal, weil bei der Herstellung doch recht ansehnliche Mengen entstehen, deren Reste der Kühlung bedürfen. 2 Teile Camembert (reif!), 1 Teil Frischkäse, wenig Butter, Paprika, gehackte Petersilie, Pfeffer, Salz, gewünschte Konsistenz mit Sahne einstellen. Ich machs statt kleinschneiden, zerdrücken oder im Mixer (grusell!) mit Ommas Kartoffelstampfer. Klein gehackte Zwiebel oder Schnittlauch nur bei alsbaldigem Verzehr, wird sonst bitter.

Und für **Eintopf** gibt's bei Tordinators nur ein einziges Rezept, auch nicht Campingtauglich, weil ein monströser Topf benötigt wird. Eingeopft wird

- Wurzelgemüse (Petersilienwurzel & Karotten)
- Kartoffeln
- Pastinaken, falls vorhanden
- Wirsing
- Rindfleisch
- Wammerl
- Lauch
- ganz zum Schluss: gewürfelte Tomate

Wenn ich ganz verwegen bin, sind auch noch Perlgraupen mit bei.

Noch was vom Tordinator:

Gewürzgurken rocken ungemein in diversen Gerichten, u.a. auch kleingewürfelt in Bratensoße zum Rinder-Schmorbraten (aber bittebitte erst ca. 20 Minuten vor Schluß dazu, sonst wirds pampig.)

Und Rouladen ohne Gürkchenstreifen gehn ja mal garnicht.

Kann man (s.o.) auch wunderbar in diversen Gemüsesoßen für Reis oder Nudeln dazupacken.

Die Fleischpflanzerl macht meinereiner auf "bulgarische Art" dito mit Gurken, die sind aber sowas von saumäßig lecker:

Auf ein Pfund Rinderhack 2-3 Zwiebeln, 2-5 Gewürzgurken (je nach Größe) jeweils gewürfelt, 1-2 Eier, eine gute Hand voll vorgekochter Reis, Semmelbrösel nach Belieben, Petersilie, zwei TL mittelscharfer Senf, bissl Paprika & Pfeffer, 125 g gewürfeltes Wammerl. Gesalzen wird nicht (wg. Wammerl).

Hab schon wieder Hunger.

Tordis Dritter...:

Bei mir gab's heute **Bayerman-Paella**

Pfund Schnitzelfleisch gewürfelt und in Olivenöl angebraten, nach dem anbraten frische geviertelte Schwammerl dazu, andünsten, kleingeschnittene Lauchzwiebeln rein. Cocktailtomaten halbiert und rein damit. Zuvor gekochter Reis dazu, mit etwas (wirklich nur etwas) Fleischbrühe und Tomatenmark aufhübschen. Zum Abschluss je 200 Gramm Garnelen & Flusskrebsfleisch drüber, kurz durchschwenken, basta. Abschmecken mit Salz, Pfeffer & und nicht zu knapp Curry. Erbsen wären noch schön gewesen, aber die Eigenernte aus dem Frost ist längst aus und Dosenboller mag ich nicht.

Tordis Update aus Fernost:

Hab's dem Topf heute mal asiatisch besorgt.
In den Topf kamen:

500 g Putensteaks
2 mittelgroße Zwiebeln 4 große Karotten
200 g frische Pilze (bei mir waren's Pfifferlinge)
Bund Frühlingszwiebeln
Cocktail-Tomaten
400 ml Kokosmilch
1 EL Curry
Zitronengras

Das gewürfelte Putenfleisch scharf angebraten, die halbierten und in Streifen geschnittenen Zwiebeln dazu, beides kurz weiter gebrutzelt, gewürfelte Karotten hinein.
Mit etwas Gemüsefond abgelöscht, dann die klein geschnittenen Frühlingszwiebeln in den Topf.
Mit der Kokosmilch aufgefüllt und mit Curry gewürzt, das Zitronengras darf jetzt mit baden gehen.
Mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.
Auf die gewünschte Konsistenz einreduziert.
Pilze und die halbierten Cocktailtomaten kamen erst kurz vor Schluss dazu, damit sie nicht verkochen.
Dazu natürlich Reis.
Wer grad kein Zitronengras hat, fein geriebene Zitronenschale tut's auch. Allerdings logischerweise nach Möglichkeit keine pestizidierte Industrie-Zitrone.

Für Asiatisches nehm ich beim Anbraten dunkles Sesamöl. Ein paar Spritzer reichen, um das restliche (helle Sesam-)Öl zu aromatisieren.

Del Silencio:

Großen Kochtopf heiss machen, Öl rein, darin Zwiebelwürfel und Knofi glasieren, dann kleine Fleischwürfel nach Wahl anbraten, danach Topf mit 1,5 - 2L Wasser (und evtl. ein paar Löffeln Instantbrühe) anfüllen und Kartoffeln rein. Danach je nach Speisekiste Restgemüse wie Paprika, Tomaten, Oliven, Zuccis, Wallnüsse, grob kleinschneiden (zum Süßen auch ruhig eine halbe Banane) und das ganze solange köcheln lassen, wie die Kartoffeln auf eurem Feuer/Kocher brauchen. Danach mit Schaumlöffel abschöpfen und auf die Teller verteilen, einmal kurz Olivenöl über jeden Teller. Der Rest im Topf ist eine Suppentunke mit frischem Brot und ein bisschen Kräuter rein für abends beim Weinchen oder Bier.

Heiner:

Baked Chili - Chili mit Maisbrotkruste für 6-8 Pers.

Zutaten:
3 EL Schmalz
1 kg Rinderhack
2 grüne Paprikaschoten, in Streifen
2 Zwiebeln, grobgehackt
5 Knoblauchzehen, gehackt
1 EL Chilipulver
Salz und Pfeffer
getr. Oregano, Kreuzkümmel, Tabasco
2 Dosen Kidneybohnen, abgegossen
1 kl. Dose Tomaten, zerdrückt
4 Tomaten, feingehackt
Belag: 1 Tasse Mehl, 1 1/2 Tasse Maismehl, 2 Eier, 1 Tasse Buttermilch
(ev. etwas mehr), 1,5 EL Zucker, gute Prise Salz, 2 TL Backpulver

Zubereitung:

In dem Schmalz Hackfleisch, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch anbraten, weitere Zutaten dazugeben und Soße abschmecken. Das Chili eine Stunde sanft bei offenem Topf köcheln lassen, es sollte ziemlich dickflüssig sein. In einer Schüssel Ei und Buttermilch verschlagen, in einer anderen Schüssel Mehl, Maismehl, Backpulver, Zucker und Salz vermischen. Eiermilch in das Mehl geben, durchrühren und über das Chili streichen.

Etwas 30 Minuten backen, bis die Maisbrotkruste goldbraun ist.

12er Dutch-Oven, 20 Kohlen oben auf den Deckel, keine Hitze mehr von unten!

Till

Zurück zum Thema

Kaninchen + Speck anbraten
Pfeffer, Salz
Zwiebeln, Möhren, Knoblauch, Ingwer, Lorbeer, Rosmarin, Oliven, scharfe Peperoni
Mit Wein ablöschen
Aubergine, Zucchini, Kartoffeln
Dosen Tomaten
1 1/2 h köcheln lassen
- voilà, *schlabber* gibt's gleich noch

TOYOMAN aka ALTER SCHWEDE, endlich auch mal ...

so, viel spass beim nachkochen.....

Rezept: Eintopf scharf mit Kartoffeln und Paprikadip

für 4 Personen

Zubereitungszeit: 55 Minuten

400 g Zwiebel · 600 g Kartoffeln · 4 EL Rapsöl · 4 EL Tomatenmark · 4 TL Paprika Gewürz edelsüß · 400 ml Rotwein · 600 ml Gemüsebrühe · Salz fein · Pfeffer schwarz gemahlen · Majoran · Thymian · Kümmel gemahlen · Chilischote getrocknet · Zitronenschale · 8 g Knoblauchzehe · 320 g Frankfurter Würstl · 4 EL Creme Fraiche · 4 EL Sauerrahm · Salz fein · Pfeffer weiß gemahlen · Cayennepfeffer · 4 TL Zitronensaft · 200 g Paprikaschoten gemischt

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und fein Würfeln, die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit Wasser bedeckt bereit stellen. Die Zwiebeln in einem Topf mit dem Rapsöl hellbraun anbraten, das Tomatenmark dazu geben und weiter rösten. Die abgeschütteten Kartoffeln hinzu geben, mit Paprika stauben, kurz weiter rösten, dann mit Rotwein und Gemüsebrühe ablöschen und leicht köcheln lassen. Den Eintopf mit Kümmel, Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, gehacktem Chili und unbehandelter und klein geschnittener Zitronenschale sowie fein geschnittenem Knoblauch abschmecken. Den Eintopf gute 30 Minuten bei mäßiger Hitze leicht köcheln lassen, die Würstel in leicht schräge, nicht zu dicke Scheiben schneiden und kurz vor dem servieren in das heiße, nicht mehr kochende Gulasch geben. Die geschnittenen Würstel einige Minuten warm werden lassen. Die Creme Fraiche und den Sauerrahm mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer sowie Zitronensaft zum Dip verrühren, Die bunten Paprikaschoten halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Paprikawürfel unter den Dip heben und gut vermischen. Den Eintopf scharf mit Kartoffeln und Paprikadip anrichten: Den Eintopf mit Einlage auf einem Teller anrichten und den Paprikadip zu einer Nocke geformt dazu setzen und servieren.

Tipps:

Zubereitungs-Tipp:

Die Zwiebeln dürfen Sie ähnlich wie beim Gulasch gut Farbe nehmen lassen, so erhalten Sie eine schöne Eintopffarbe. Anstelle von Frankfurter können Sie für den Eintopf auch Debreziner oder Landjäger oder andere übrig gebliebene Wurst verwenden.

Tipp:

Zum Eintopf paßt am besten ein eiskaltes Bier.

MADDOC

dann hier mal was von mir (und auf jeder Reise dabei)

Das fast schon klassische **Risotto**:

Zwiebeln andünsten

Knoblauch andünsten

mit etwas Weißwein ablöschen

Reis etwas glasig braten

mit Weißwein auffüllen

Tymian und Basilikum dazu, evtl etwas Oregano

15 Minuten ziehen lassen

Huhn dazu

Parmesan drüberstreuen

Kidneybohnen und Mais im Sud erwärmen

easy, super und macht richtig satt.....

(1 gr. Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 2 Tassen Reis, 1 Liter Weißwein(Tetrapack), 1 Dose Bohnen , 1 Dose Mais, 2 Dosen Huhn im eigenen Saft, etwas Parmesan, Gewürze nach belieben)

PTOS

Auch mal zwei bewährte Rezepte von mir (immer für 4 Personen):

1-Topf-Couscous mit Lamm

750 g Lammfleisch – am besten aus der Keule, grob gewürfelt

250 g Couscous

200 g Kichererbsen (morgens in einer wasserdichten Dose einweichen, wenn sie abends gekocht werden sollen)

1 große Zwiebel gehackt

3 Knoblauchzehen gehackt

Gemüse: 1 Zucchini, 2 rote, gelbe, orange oder grüne Paprika, 4-5 Kartoffeln, 4 Möhren und 1

Kohlrabi

1 große Dose Schältoaten

1 Dose Oliven schwarz oder grün

1 TL gekörnte Fleischbrühe

½ TL Kreuzkümmel gemahlen (Curry geht auch)

½ TL Kümmel

Olivenöl

2-3 EL Butter

1 EL getrocknete Petersilie, etwas Maggi, ½ TL Salz und Pfeffer

Lammfleisch im Olivenöl anbraten. Gehackte Zwiebel und Knoblauch zugeben und glasig dünsten. Mit 200 ml Wasser und der gekörnten Brühe ablöschen. Salz, Pfeffer, Kümmel, Kreuzkümmel, Petersilie, Tomaten, Kichererbsen, Oliven und das übrige Gemüse (alles grob gewürfelt) zufügen, umrühren und ca. 30 Min. auf kleiner Flamme und mit gelegentlichem Umrühren garen lassen.

Couscous-Grieß und Butter mit in den Topf geben und ca. 15 Minuten weiterköcheln lassen (Jetzt ganz oft umrühren, damit nichts anhängt!). Mit Maggi und Salz abschmecken.

Zum Essen Harissa zum Nachwürzen anbieten.

PTOS Huhn in Wein und Tomaten mit Reis (2 Töpfe)

1 großes Huhn (grob in Stücke gehackt, damit es gut in den Topf geht)
3 Tassen Reis
400 ml Rotwein
1 Dose Oliven
1 Glas Kapern
1 EL Oregano
1 EL Basilikum
1 TL Petersilie
1 große Dose Schältomaten
1 Dose Tomatenmark
1 große Zwiebel gehackt
3 Knoblauchzehen gehackt
Salz, Pfeffer, Worcestersauce, Maggi
Olivenöl

Huhn im Olivenöl anbraten. Gehackte Zwiebel zugeben und glasig dünsten. Mit dem Wein ablöschen. Knoblauch Salz, Pfeffer, Tomaten, Oliven, Kapern, Tomatenmark, Oregano, Basilikum und Petersilie zufügen, umrühren und ca. 40 Min. auf kleiner Flamme und mit gelegentlichem Umrühren garen lassen.
Mit Worcestersauce, Maggi und Salz abschmecken.
Parallel dazu in einem anderen Topf 2 Tassen Reis, ½ TL Salz und 3 Tassen Wasser gut aufkochen und mit Deckel in ein Handtuch gewickelt garen lassen.

BLAULICHT

Hi Loide,
Also Nachtisch ist bis jetzt zu kurz gekommen !!
Dann von mir ein Rezept
Münsterländer Stippmilch

Zutaten:
Quark, Milch, Sahne, Zucker
Vanillezucker, Schattenmorellen (Kirschen)
Schwarzbrot (Pumpnickel), Zimt

Ist ganz einfach:
Den Quark mit Zucker Milch und Vanillezucker aufrühren bis er schön chremig ist.
Die Sahne steif schlagen und dann unterheben.
Die Kirschen in die Schale, Quark/Sahne-Gemisch drauf, das Schwarzbrot kleinkrümeln und obendrauf. Zimt darüberstreuen.
Probieren und staunen.

Mengen nach Belieben
500g Quark und ein Becher Sahne und 125ml Milch ein großes Glas Kirschen und für jeden eine halbe Scheibe Schwarzbrot reichen nicht für vier Personen -auch nicht wenn sie satt sind

G3cd

Na gut, dann auch nochmal ein Rezept von mir für 2 Personen, sehr lecker und ganz einfach zu machen, einfach ein bisschen schnippeln und dann 'ne halbe Stunde in Ruhe lassen.

Zutaten:

1 Zwiebel, Butter, Salz, Pfeffer, 1-2 Fenchelknollen, 6-10 kleine Kartoffeln, ca. 0,3l Weißwein, 2 Fischfilets (sehr lecker: Karpfen, Barsch oder Red Snapper. Langweilig: Zander) oder 2 Räucherforellen

In einem großen Topf ...

- etwas Butter rein, 1 kleingehackte Zwiebel anbraten
- Bei 1-2 Fenchel die "Finger" oben und alles grüne abschneiden, vierteln, dann von außen nach innen die einzelnen Schalen einfach mitabbrechen und in den Topf schmeißen (alternativ geht auch in Ringe geschnittener Lauch)
- mit etwas Wasser Boden bedecken
- je nach Hunger mindestens 6 kleine Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in Topf werfen
- großzügig Wasser oder Weißwein nachfüllen, bis Kartoffelscheiben fast bedeckt sind (bei Lauch etwas weniger)
- etwas Salu & Pfeffer drüber
- Fisch für zwei Personen abwaschen, leicht salzen und pfeffern, wie ein Butterbrot auf Oberseite mit Butter beschmieren, in den Topf oben auf Fenchel & Kartoffeln drauflegen
- Deckel drauf, auf kleiner Flamme ca. 25-30 Minuten leicht köcheln lassen bis die Kartoffelscheiben gar sind (muss minimal brodeln, nicht wie wild kochen).
- servieren

FOUR BY FOUR

So nun will ich mal einen Schweizer Eintopf hochladen, einfach zu machen da man diese Zutaten eigentlich immer hat, und schmeckt wirklich lecker
Hörnli-Eintopf (Grundrezept für 4 Personen) bei uns reicht's knapp für 2 Personen ..

Zutaten:

3 gr. Zwiebeln; grob gehackt
30 g Butter
250 g Hoernli (Schweizer Teigwaren) zur Not auch Spiralnudeln)
500 ml Gemüsebouillon; ca. Menge
250 ml Doppelrahm (oder Saucenrahm zur Not auch Vollfett Milch)
100 g Bratspeck; in Streifen geschnitten (oder Schinkenstreifen)beliet ist auch etwas Rinderhack oder wenn Bolognes-Sauce voerblieb darunter zu mischen
150 g Gruyere; gerieben (oder sonst ein Hartkäse der Rezent ist)
Salz
Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln in der Butter kraeftig anduensten. Hoernli, Bouillon sowie Doppelrahm beifuegen. Alles zugedeckt unter haeufigem Umruehren auf kleinstem Feuer so lange kochen lassen, bis **die Hoernli** weich sind und die Garfluessigkeit fast ganz aufgesogen haben. Je nach Groesse der Hoerli muss evtl. etwas Wasser nachgegossen werden.
Inzwischen den Speck im eigenen Fett knusprig braten.
Vor dem Servieren den Kaese und den Speck untermischen und das Gericht mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gut schmeckt es, wenn man am Schluss zusaetzlich reichlich frische Kraeuter unter die Hoernli mischt, evtl. noch etwas Doppelrahm...
Wer einen Campingbackofen hat kann am Schluss den Gratin mit gerieben Käse überdecken und überbacken.
En Guete!

Kurt

SIGI_H

Dann will ich mal mein Rezept für Knoblauchspaghetti preisgeben.
Aber Vorsicht ... allerhöchstes Suchtpotential!!

für 2 Personen:

Zubereitungszeit 15-20 Minuten

1/2 Knolle Knoblauch (ja, richtig gehört!)
0,1l gutes Olivenöl
1 Teelöffel Butter
1 Dose Thunfisch im eigenen Saft
Petersilie
2 Peperoni (je nach Gusto scharf oder mild)
Spaghetti nach Bedarf
Salz

Spaghetti aufsetzen

Knoblauch schälen und pressen. Den gepressten Knoblauch mit ca. 1/2 Teelöffel Salz vermengen und ein paar Minuten ruhen lassen bis er matschig wird.
Knoblauchmatsche ins warme(!) Öl und Butter. Es darf nicht so heiß sein, daß der Knoblauch braun wird. Wirds braun, wirds auch bitter. Der Knoblauch soll glasig werden.
Thunfisch abtropfen und ins Öl. Peperoni klein schneiden und ins Öl. Ein wenig köcheln lassen und ... pronto!

Spaghetti abgiessen, Sosse drüber und großzügig mit Petersilie bestreuen. Je mehr Petersilie, desto weniger stink ... am nächsten Tag meine ich. Parmesan nimmt man normalerweise nicht dazu, geht aber auch.

Das Zeug schmeckt so genial, daß ernsthaft Suchtgefahr besteht. Guten Hunger!