Sonstiges

Hier möchte ich eine Sammlung von Rezepten erstellen die nicht in den großen Kategorien passen. Dieses sind neben dem Pesto, und Sugo auch Beize und andere Grund- und Ergänzungs-Rezepturen.

Pesto:

Allgemeines: ... Das (auch: der) Pesto (von italienisch pestare, „zerstampfen“) ist eine pastose, ungekochte Sauce, die in der italienischen Küche meist zu Nudeln gereicht wird, insbesondere in der Herkunftsregion werden Trofie oder Trenette gewählt. Das bekannteste, Pesto alla genovese, enthält in seiner Ursprungsform Basilikum vermengt mit Pinienkernen, angereichert mit Knoblauch und Olivenöl, sowie Käse. Das heute klassische Pesto entstammt der Region Ligurien und wurde dort Mitte 1863 erstmals dokumentiert.
Hier möchte ich aber nur Pesto beschreiben die ich für unsere Gerichte selber erstellt und getestet habe: dazu gehörten folgende Pestos:

Bärlauch-Pesto

Zutaten: 100 gr. frischer Bärlauch, 100 gr. Pinienkerne, 100 ml. Olivenöl, 50 gr. Parmesankäse, Salz und Pfeffer

Zubereitung:
Pinienkerne in einer Pfanne trocken rösten und auf einem Brett auskühlen lassen, Mit dem Messer grob hacken, den gewaschenen, geputzen und trocken getupften Bärlauch grob hacken. Bärlauch, Pinienkerne in ein hochwandiges Gefäß geben. Langsam das Öl angießen und alles mit einem Pürierstab zu einer geschmeidigen Paste verarbeiten. Pecorino(Parmesan) fein reiben und unter die Paste ziehen. Mit Salz sowie Pfeffer würzig abschmecken.

Kommentar: 100 ml Olivenöl ist etwas zu wenig!
Pesto muss im Kühlschrank einige Tage ziehen.
Eine Ergänzung mit mit 50 gr. Basilikum könnte ich mir sehr gut vorstellen: Test wird erfolgen:

Historie: 2.4.2015 erstmalig hergestellt und eine Probe für Kathrin mit Versand.

Basilikum-Pesto a la Genovese

Zutaten: 100 g Basilikum mit Stiel, 60 g Pinienkerne geröstet, 20 g Knoblauch geschält, 30 g Parmesan gerieben, 2 Blatt Minze frische, 50 ml Rapsöl, 200 ml Olivenöl kaltgepresst, Meersalz Fleur de Sel, Pfeffer frisch gemalen, 1 Msp. Zitronenschale abgerieben,

Zubereitung: Pinienkerne bei schwacher Hitze ohne Fett haselnussbraun rösten. Käse reiben.

Knoblauch schälen und etwas klein hacken. Die Blätter vom Basilikum abzupfen und die Stiele fein hacken. Mit einem Pürierstab zuerst die Stiele ohne Öl zu Brei zerkleinern. Nach und nach die Basilikum-Blätter, die gerösteten Pininienkerne, Knoblauch, Minze und das Rapsöl hinzugeben und alles fein pürieren (Olivenöl wird bitter wenn es mit einem Pürierstab zu schnell und zu lange aufgeschlagen wird!). Jetzt das Olivenöl, geriebenen Parmesan-Käse und das Salz und Pfeffer mit einem Kochlöffel unterrühren. Mit etwas abgeriebener Zitronenschale abschmecken. Die fein abgeriebene Zitronenschale verleiht dem Pesto eine ganz besonders weiche, frische Note. Nochmals gut durchrühren und in ein Marmeladenglas o. ä. füllen. Darauf achten, dass alles mit Olivenöl bedeckt ist. Im Kühlschrank, offen gelagert, ist das Pesto über viele Wochen haltbar.

Kommentar:

Historie:

Tex-Mex

Guacamole

… ist ein Avocado-Dip aus der mexikanischen Küche. Dort wird er zum Beispiel zu Taquitos, Tortilla-Chips oder als Beilage zu Fleisch gegessen. Das Wort Guacamole stammt von dem Nahuatl-Wort ahuacamolli, was so viel wie „Avocadosauce“ bedeutet.

Zutaten: 2 Avocados, 1 Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch, 1 Limette/Limone, 1 Tomate, Salz und Pfeffer

Zubereitung:
Reife Avocados das Fleisch heraus schälen, mit dem Saft von der Zitrone/Limone versetzen. Zwiebeln, Knoblauch und Tomate in kl. Würfel schneiden zu der Avocado geben und mit einem MixStab zu einer Creme/Paste verarbeiten. Abschmecken mit Salz und Pfeffer, ggf. etwas Chili.

Kommentar: Ideal fürs BBQ, Tex-Mex, Grillen und Tacos

Historie:

Salsa

… Salsa ist das spanische Wort für Sauce. Im deutschen Sprachraum wird der Begriff Salsa meist für typische Zubereitungsformen der mexikanischen Küche, die mit Chili gewürzt sind, verwendet. Die Salsa wird meist aus Tomaten (rot) oder Tomatillos (grün) und Chilis, Zwiebeln, Knoblauchzehen sowie – je nach Rezept – weiteren Zutaten hergestellt. Obwohl sie oft kalt als Dip (z. B. zu Tortillas und Tacos) verwendet wird, wird sie bei der Herstellung meist gekocht. Eine Ausnahme ist Pico de gallo, eine traditionelle Salsa, deren Zutaten ausschließlich roh vermischt und serviert werden.

Pico de gallo

... ist eine aus Tomaten, Zwiebeln und Chilis bestehende Würzsauce aus Mexiko, die vor allem zu Fajitas, Burritos oder Tacos serviert wird.

Zutaten:
3 Strauchtomaten
1 weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Limette
1 kleine Jalapeño
Salz & Pfeffer
Varianten: Petersilie / Koriander
Gurke / Avocado

Zubereitung:

Tomaten o. Kerne in kl Würfel schneiden und mit der in sehr feinen Würfel geschnittenen Zwiebel vermengen. Die gepresste Knoblauchzehe mit dem Saft der Limette und der klein geschnittenen Jalapeño (o. Kerne) zu den Tomaten-Zwiebeln geben mit Salz und frisch gem. Pfeffer abschmecken. Die Salsa ggf. mit kleinen Würfel von Salatgurke und /oder Avocado ergänzen. Mit frischem Koriandergrün oder Petersilie bestreuen.

Kommentar: Ideal fürs BBQ, Tex-Mex, Grillen und Tacos

Historie:

Tandoori

indische Joghurt-Beize

... zum Einlegen des Fleisches für Ofen-Gerichte. Tanduri Masala (auch Tandoori Masala) ist eine Gewürzmischung der indischen Küche, die für das Marinieren von Fleischgerichten aus dem Tandur, einem Holzkohle-Ofen.

Zutaten:
1 St. Kardamom grün
1/4 Tl. Chilli
2 Tl. Koriander ganz
1 Tl. Kreuzkümmel ganz

2 Zehen Knoblauch
1 St. Ingwer 3-5cm frisch
1/4 Tl. Anis ganz
1/4 Tl. Bockshornklee geschrotet
2 St. Nelken
1 St. Lorbeerblatt
1 St. Lang-Pfeffer
1 Tl. Kurkuma
1-2 Tl. Paprika scharf o. edelsüss
etwas Zimtrinde

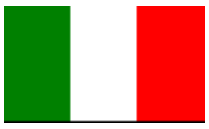
Zubereitung:
Ingwer schälen und in Stücke schneiden. Knoblauch schälen und in Stücke schneiden. Chili entkernen und in Stücke schneiden.
Diese Bestandteile vorsichtig in einer Pfanne anrösten. Nun die anderen Zutaten hinzufügen und vorsichtig mit rösten. zum Schluss noch die gemahlenen Bestandteile zugeben und vermengen.
Diese Mischung in einen Mörser geben und fein zerkleinern. In den Joghurt mit dem Saft von 1 Limone geben und mit den Fleisch ca. 12-24 Std. im Kühlschrank marinieren.

Kommentar: Diese Beize haben wir für einen Ofen-Reis mit Hähnchen zubereitet.

Historie: 11.5.2015 für ein Essen nach dem Geocaching.

Bilder:

Pizza Teig



… mein Rezept für einen super elastischen und leckeren Pizzateig. Diesen könnt Ihr als Grundlage für alle Pizzen verwenden. Er lässt sich super vorbeiten und dann einfach einfrieren.

und viel Zeit!

Zutaten:
800 gr itl. Mehl Typ 00 Mehl
500 ml lauwarmes Wasser
1 Würfe Frische Hefe
150 gr Hartweizengries
etwas Zucker
20 gr Salz

30 ml Olivenöl

Zubereitung:
Wasser, Hefe und Zucker zu einem Vorteig verrühren. Mehl sieben und mit den Grieß, Salz vermengen. Diese Mischung nun löffelweise mit einer Knetmaschiene in den Vorteig einarbeiten, zum Schluss noch mit Olivenöl verkneten.
Diesen Teig nun mit Klarsichtfolie abdecken, damit es keine Kruste gibt, für 12-15 Std. in den Kühlschrank stellen. der Teig wird um ein vielfaches in dieser Zeit aufgehen.
Nun Portionieren und ggf. Einfrieren, bei bedarf wieder Auftauen und verwenden.

Kommentar:
... Rezept kommt von BBQ aus Rheinhessen
https://www.youtube.com/watch?v=a3AaEgr2YgU&feature=em-subs_digest

Historie:

Bilder:

Pop Rocks Cherry Chipotle Candy Bacon

... ein richtiges *„das Rockt“* zum und nach dem Grillen / BBQ.

Zutaten:
20 Scheiben Bacon
2 Hände Brauner Zucker
3 EL Cherry Chipotle Rub
etwas Apfelessig
Pop Rocks

Zubereitung:
Zucker mit dem Rub in einer Schüssel vermengen und etwas Apfelessig zu geben, nur soviel Essig damit die Gewürze besser am Bacon haften bleibt.

Den Bacon nun bei 150 Grad indirekt für ca. 20 Min. backen und dann die knusprigen, karamellisierten Baconscheiben mit den „Pop Rocks“ bestreuen. Ideal ist es wenn es einwenig *popt*.

Kommentar:
Rezept kommt von ***BBQ aus Rheinhessen***

Historie:

Pfannen-Gyros

... ein schnelle Pfanne nach griechischer Art.

Zutaten:

500 gr Schnitzelfleisch
150 ml Olivenöl
2 Zwiebeln (in Streifen geschnitten)
2 Knoblauchzehen (geschnitten)
1 TL Senf
2 TL Oregano
2 TL Thymian
3 TL Paprikapulver
1 TL Kreuzkümmel
Zitrone, Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Die Schnitzel in streifen schneiden. Eine Marinade aus dem Olivenöl, Senf, Knoblauch, Paprika und den Kräutern herstellen (verrühren), Zitronensaft oder den Abrieb von 1 Zitrone und den Pfeffer zu den Geschnittenen Fleisch zugeben, gut vermengen und ca. 2 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Das Gyros-Fleisch nun bei hoher Hitze in einer Pfanne braun braten (ca. 5Min) und mit Tzaziki anrichten.

Kommentar:
Rezept kommt von ***ehrlichem Essen***
Ich ergänze das fertige Gericht noch mit Zwiebeln- und Paprikascheiben.

Historie:

Sonstiges

Start

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/sonstiges:start?rev=1455031482

Last update: **25.03.2022 18:16**