

Tortilla

Tortilla ist ein spanisches Nationalgericht



Schmeckt vorzüglich mit einem frischen Salat. Kann auch kalt verzehrt werden.

Eine **Tortilla** ist ein spanisches Omelett aus Eiern mit Kartoffeln und Zwiebeln. Sie wird zur Unterscheidung von der *Tortilla francesa*, die keine Kartoffeln enthält, als *Tortilla española* oder *Tortilla de patatas* (Kartoffel-Tortilla) bezeichnet. Sie ist nicht zu verwechseln mit dem gleichnamigen mexikanischen Fladenbrot.

Durch die landesweite Verbreitung dieses Gerichtes und die einfache Zubereitung kann sie neben der Paella und der Gazpacho als spanisches Nationalgericht angesehen werden. Während die Paella vor allem verbreitet ist, weil sie von Touristen als Nationalgericht erwartet wird (aber eigentlich ein valenzianisches Gericht ist), ist die Tortilla bei Einheimischen in ganz Spanien bekannt und wird auch abgepackt in Supermärkten angeboten.

Wikipedia

Zubereitung

1.

Kartoffeln und Zwiebeln in feine Streifen schneiden (wenn gewünscht auf die Paprikaschoten).



Kartoffel und Zwiebeln mit Salz und Pfeffer würzen und in viel Olivenöl bei kleiner Hitze während etwa 30 Minuten weich

kochen.



2.

Kartoffelmasse in ein Sieb geben, Öl abfliessen lassen und eventuell für die nächste Tortilla beiseite stellen. Masse etwas abkühlen lassen.

3.

Eier verquirlen und mit der Kartoffelmasse gut vermengen. Abschmecken.

4.

Teflonpfanne mit ein wenig Olivenöl auf mittlerer Hitze erwärmen, Tortillamasse beifügen. Anfangs wenig umrühren., dann bei niedriger Hitze stocken lassen.

Zutaten

500g festkochende Kartoffeln

450g Zwiebeln

9 Eier

Salz und Pfeffer

Olivenöl

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Backen 30 Minuten

Je nach Vorliebe können Sie rote und grüne Paprikaschoten in feinen Streifen dazugeben. Die ist auch meine Lieblings Variante.

5.

Wenn sich die Tortilla langsam verfestigt, mit Hilfe eines Tellers wenden und auf der anderen Seite langsam zur gewünschten Festigkeit fertig garen. In Spanien mag man es, wenn in der Mitte eine kleine, weiche Schicht ist.



Ofen Forelle

Ganze Forellen mit Kräutern

Forellen frisch aus dem Bodensee bekommt nur direkt beim Fischer. Ich kaufe diese, wenn ich in Unteruhldingen zu Besuch bin beim Fischer Knoblauch in Unteruhldingen wo ich garantiert frische Bodenseefische erhalte. Und dies zu sehr günstigen Preisen. Den Fischladen findet man hinter dem Fischimbiss-Stand an der Poststrasse 7.

Zubereitung

Die Fische ca. 1 Stunde aus dem Kühlschrank nehmen. Falls gefroren unbedingt langsam, am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen.

Forellen innen und aussen kräftig kalt abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen.

Den Backofen auf 220 Grad Unter- und Oberhitze (Umluft 200 Grad) voheizen

Die Kartoffeln schälen und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Ebenso die Rübli. Die Kartoffeln und Rübli in eine

Schüssel geben. Das Olivenöl sowie die Butter in kleinen Flocken begeben, alles mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und gut vermischen. Dann das ganze auf einem mit Backpapier belegten Ofenblech oder in einem grossen Bräter verteilen.

Die Rüebli und Kartoffeln im 200 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille ca.20-30 Minuten vorbacken.

Inzwischen die Zitrone in dünne Scheiben schneiden und diese halbieren. Den Knoblauch schälen und in feine Scheibchen schneiden.

Zutaten für 2 Personen

300g Kartoffeln

300g Karotten/Rüebli

1 Esslöffel weiche Butter

1 Esslöffel Oliven Öl

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2 Zitronen

2 Knoblauchzehen

3–4 ganze Forellen, je nach Grösse, küchenfertig vorbereitet

je 3–4 Zweige Rosmarin, Thymian und Salbei

40 g Butter zum Backen der Forelle

Die Forellen innen und aussen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bauchhöhlung mit $\frac{1}{2}$ der Zitronenscheiben, dem Knoblauch und den Kräuterzweigen füllen. Einen Schnippsel Butter dazu reinlegen.

Nachdem die und Kartoffeln und Rüebli im Backofen gegart haben die Form herausnehmen und die Forellen hineinlegen. Die restlichen Zitronenscheiben darüber verteilen und die Forellen mit Butterflöckchen belegen. Die Forellen wieder in den Ofen zurückgeben und alles weitere 20 Minuten fertigbacken.

Fertig für auf den Tisch

Steak mit Speckkartoffeln

Steak mit Speckkartoffeln auf dem Farmergrill

Grill vorbereiten

Grill anheizen mit trockenem Buchen- oder Obstbaumholz. Feuerraum und Abzugsrohr offen lassen damit das Feuer gut durchzieht. Nach kurzer Zeit reduziert sich der Rauch deutlich auf ein Minimum.

Zutaten

Steaks

Steaks leicht ölen und mit BBQ Gewürze bestreuen. Oder mit eigener Marinade bestreichen. 1/2 Stunde ziehen lassen.

Kartoffeln

Kartoffeln kochen und abkühlen lassen. Schälen und der Länge nach halbieren. Käse(Emmentaler, Appenzeller o.a.) zwischen die Kartoffelhälften legen. Mit Speck umwickeln und mit Zahnstochern fixieren.

Grillieren

Ist im Garraum des Farmergrills ein Temperatur von ca. 200° kann mit dem grillieren begonnen werden.

In den Garraum die Roste einlegen. Steacks in der Nähe des Feuerraumes platzieren. Kartoffeln etwa in der Mitte. Deckel zum Garraum schliessen. Steaks und Kartoffeln immer wieder wenden und den Garpunkt kontrollieren.

So lässt es sich am besten Grillieren wie auf einem normalen Grill nur gesünder da das Grill nicht über dem Feuer liegt. Die Steaks bleiben saftig und nehmen einen rauchigen Holzgeschmack an.

Dazu passt: Salat, Knoblauchbrot

En Guete

Kalbsschnitzel in Paprikasauce

Kalbsschnitzel in Paprikasauce ein Klassiker

Dieses herrliche Gericht ist in ca. 30 Minuten auf dem Tisch. Mit der Paprikasauce erhält das Gericht einen besondere Note. Dazu passen TAGLIATELLE TRICOLORE (Breitbandnudeln, 6 mm) und Salat.

Zubereitung

Paprikaschoten in Würfel schneiden. Zwiebel fein hacken. Nudelwasser aufsetzen.

Schnitzel pro Seite 4 Minuten im Bratfett anbraten, salzen,

pfeffern und in Backofen bei 70° warmhalten. Im verbliebenen Bratfett Zwiebel und Paprikawürfel braten. Würzen mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver. Anschliessend 1/2 Liter Wasser zugießen und aufkochen. 1/3 der Paprikawürfel herausnehmen und beiseite stellen. Rest pürieren mit Handmixer. Rahm dazugeben. Schnitzel und Paprikawürfel wieder dazugeben und noch etwa 4-5 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anschliessen auf vorgewärmter Teller anrichten und mit Basilikumblätter garnieren.

Zutaten für 4 Personen

2-3 rote Paprikaschoten

1 Zwiebel

4 Kalbsschnitzel

1/2 Teelöffel Salz und Pfeffer

1 EL Paprikapulver, edelsüss

1 EL Paprikapulver, rosenscharf

1 TL gemahlende Chiliflocken

250 ml Wasser

200 ml Rahm

Bratfett

**One-Pot Spagetti mit
Pilzrahmsauce**

Spagetti mit der besonderen Note

One-Pot Spagetti mit Pilzrahmsauce

Dieses Rezept ist ganz einfach und schnell gekocht. In ca 45 Minuten steht das leckere fleischlose Menu auf dem Tisch. Für die PASTE brauchst du nur einen grossen Topf, in dem Spagetti und Pilze gemeinsam in der cremigen Sosse garen. Das Gericht schmeckt auch mit Pfifferlingen(Eierschwämme) ganz gut.

Zubereitung

Die Champignons putzen, säubern und je nach Grösse halbieren oder scheibeln. Zwiebeln schälen und fein würfeln und den Knoblauch fein hacken. Rosmarin waschen, abtropfen/schütteln, Nadeln von den Zweigen zupfen und ebenfalls fein hacken.

Olivenöl in einem weitem Topf erhitzen. Champignons darin unter Wenden kräftig anbraten, Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin hinzufügen, kurz mit andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Tomatenmark zufügen, Rühren kurz anschwitzen. Mit 900 ml Wasser und Halbrahm ablöschen. Aufkochen lassen und anschliessend Spagetti in die kochende Flüssigkeiten einbringen. Gemüsebrühe einrühren und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca 30 Minuten garen. Zwischendurch immer wieder gut umrühren, damit die Spagetti die Flüssigkeit gut aufnehmen. Wenn die Flüssigkeit eindickt, etwas Gemüsebrühe und Rahm nachfüllen. Kurz vor Garenden einen Schuss Sherry einrühren.

Spagetti nochmals mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Die Hälfte des Parmesan darunter mischen und nochmals kurz erhitzen.

Gericht mit Parmesan und nach Belieben mit Basilikum garnieren.

En Guete!

Zutaten für 4 Personen

- 500g Champignons (braune vorteilhaft) oder Pfifferlinge
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1-2 frisch Rosmarinzweige
- ca 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Paprika, Edelsüss
- 2 EL Tomatenmark
- 150 ml Halbrahm
- 350 g Spagetti
- 5 dl Gemüsebrühe
- 60-80 g gerieben Parmesan
- 0.5 dl Sherry

Dampfnudeln an Vanille Sauce

Dampfnudeln nach Grossmutter's Rezept

Dampfnudeln sind eine traditionelle Mehlspeise der süddeutschen und österreichischen Küche.

Zubereitung

Mit den angegebenen Zutaten bereitet man einen glatten Hefenteig, den man nach dem Schlagen zum Aufgehen in die Wärme stellt. Ist er genügend gegangen, sticht man mit einem Esslöffel runde Küchlein ab, oder man nimmt den Teig auf ein erwärmtes Wellbrett, wellt ihn etwa 2 cm dick aus und sticht mit einem Weinglas Küchlein aus. Diese setzt man auf ein erwärmtes, mit Mehl bestäubtes Brett und läßt sie etwa 25 Min. gehen. In einer eisernen Pfanne läßt man Butter oder Schweinefett zergehen, gibt Wasser und etwas Salz oder Zucker zu und läßt dieses aufkochen. Man setzt die Dampfnudeln nebeneinander hinein, schließt die Pfanne mit einem gut passenden Deckel und läßt die Nudeln auf der Seite des Herdes 15–20 Min. langsam aufziehen. Sobald sie anfangen leicht zu krachen, wird der Deckel vorsichtig abgenommen, die Dampfnudeln mit einem Schüffelchen auf eine Platte gesetzt und möglichst rasch serviert.

Zutaten

- 1 Pfd. Mehl
- 1 Teel. Salz
- 60g Zucker
- 80 g Butter
- 1/4 l Milch
- 1 Ei
- 20g Hefe.

Zum Aufziehen in einer Pfanne von 28 cm Durchmesser

- 2 mal je 1/8 l Wasser
- 1 Teel. Salz oder Zucker
- 1 Essl. Fett.

Die selbstgemachte Vanillesoße ist zweifelsohne die Krönung des Ganzen. Das i-Tüpfelr – der Gipfel sozusagen. Hier geht's zum Rezept.

Hier geht es zum Hausrezept

Hausrezept

Meine liebsten Dampfnudeln



Es sind „nackte“ Dampfnudeln die einfach herrlich schmecken. Mit viel liebe von meiner Frau gebacken.

Zubereitung

Vorteig

Für den Teig Hefewürfel in 100 ml lauwarmer Milch mit 2 TL Zucker glatt rühren. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefemilch mit etwas Mehl vermengen. Vorteig abgedeckt 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Zutaten

- 200 ml lauwarme Milch
- 100 g Zucker
- 500 g Mehl
- 20g Hefe
- 2 Eier
- 100 g weiche Butter
- Etwas Salz
- 2 Teel. Vanillezucker
- Puderzucker zum bestäuben

- 1 unbehandelte Zitrone
- 50-60 g Butterschmalz für die Form

Restlicher Zucker, Butter, Salz, Eier, Vanillezucker und geriebene Zitrone an den Rand der Teigschüssel geben und, dann mit dem Rührgerät alles gut kneten, Dabei soviel Milch zugeben, dass der Teig weich ist aber nicht klebt. Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten, zu einer Rolle formen und in zwölf gleich große Stücke schneiden. Teigstücke zu Kugeln formen und flach drücken, je einen Mohnknödel daraufsetzen, den Teig darüber schließen und wieder zu Kugeln formen. Die Kugeln dicht an dicht in eine gefettete Form setzen. Mit der flüssigen Butter großzügig einpinseln und abgedeckt nochmals 20 Min. gehen lassen. Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Im Ofen auf der 2. Schiene von unten 30–35 Min. backen. Dazu passt Vanillesoße.

927. Dampfnudeln.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 1 Teel. Salz, 60 g Zucker, 80 g Butter, $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Ei, 20 g Hefe. — Zum Aufziehen in einer Pfanne von 28 cm Durchmesser 2 mal je $\frac{1}{8}$ l Wasser, 1 Teel. Salz oder Zucker, 1 Eßl. Fett.

Mit den angegebenen Zutaten bereitet man einen glatten Hefenteig, den man nach dem Schlagen zum Aufgehen in die Wärme stellt. Ist er genügend gegangen, sticht man mit einem Eßlöffel runde Rädchen ab, oder man nimmt den Teig auf ein erwärmtes Wellbrett, wellt ihn etwa 2 cm dick aus und sticht mit einem Weinglas Rädchen aus. Diese setzt man auf ein erwärmtes, mit Mehl bestäubtes Brett und läßt sie etwa 25 Min. gehen. In einer eisernen Pfanne läßt man Butter oder Schweinefett zergehen, gibt Wasser und etwas Salz oder Zucker zu und läßt dieses aufkochen. Man setzt die Dampfnudeln nebeneinander hinein, schließt die Pfanne mit einem gut passenden Deckel und läßt die Nudeln auf der Seite des Herdes 15–20 Min. langsam aufziehen. Sobald sie anfangen leicht zu frachen, wird der Deckel vorsichtig abgenommen, die Dampfnudeln mit einem Schöpfelchen auf eine Platte gesetzt und möglichst rasch serviert. (Stückzahl: 20.)