

Fleisch Gerichte

- Hirschgulasch
- Ebly
- Tai Curry Erdnuss Kokos Haenchen
- Jaegersosse Martin's Art
- OnePot Pork Medaillons mit Aprikosen
- Bolognese Sosse
- Gulasch

Hirschgulasch

Ergibt muss ich mal Ruthi fragen

Arbeitszeit 30min

Kochzeit 30min

Zutaten:

- Etwas Schmelz oder Oel
- 1kg Hirschfleisch in Wuerfel geschnitten
- 4 Zwiebeln geschaelt in grobe Wuerfel geschnitten
- 1/2l Wildfond
- 1 Glas Rotwein trocken
- Etwas Sahne
- Salz, Pfeffer
- Korianderpulver
- 2 Wacholderbeeren
- 4 Koerner Piment
- 1 Dose Pfifferlinge mittelgross ohne Bruehe
- 2EL Preiselbeeren
- (ggf. etwas Mehl+Wasser zum andicken der Sauce)

Schweineschmalz erhitzen, Fleisch und Zwiebeln darin anbrate

Rotwein und Wildfond angiessen

Wuerzen mit Salz, Pfeffer, Koriander, Piment und Wacholderbeeren

Bei mittlerer Hitze zugedeckt garen, immer darauf achten das die Fluessigkeit nicht restlost verkocht, sonst neue Fluessigkeit angiessen

Pfifferlinge ans Fleisch geben.

Kurz vor Ende der Garzeit Preiselbeeren und Sahne dazu geben, (ggf. Sauce andicken)

Von Ruthi (bzw. Matthias)

Ebly

Ergibt 3 Portionen (denke ich)

Zutaten:

- 250g Fleisch
- ½ - 1 Dose Pilze
- ½- 1 Dose Mais
- 1 Becher Crème Fraiche
- 1 Zwiebel
- 1 Beutel Ebly

Ebly kochen.

Fleisch anbraten. Pilze und Mais hinzugeben. Weiter anbraten lassen.

Ebly hinzugeben und unter rühren. Kurz anbraten lassen. Salzen und pfeffern.

Crème Fraiche unterheben.

Von Petra

Tai Curry Erdnuss Kokos Haenchen

Ergibt 6 Portionen (denke ich)

Zutaten:

- 2 EL (Erdnuss-)Oel
- 500g Huenchenbrust
- 2TL Currypulver
- 400ml Kokosmilch
- 2TL (gehaeuft) Erdnussbutter
- 3-4 Knoblauch Zehe
- 2EL Gemuesebruehe (Ich nimm 1 Bruehwuerfel "_ ()_/")
- 1 Beutel Asia-Gemuese (z.B. Frosta)

Oel in Pfanne erhitzen.

Huenchenbrust scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Erneut Oel in die Pfanne geben und Curry darin anschwitzen und mit Kokosmilch aufgiessen.

Erdnussbutter, Knoblauch und Gemuesebruehe dazu geben.

Gemuese und Huhn hinzugeben.

Alles Koecheln lassen bis es gar ist.

Hat man den Reis zuerst aufgesetzt sollte das Curry mit dem Reis fertig sein.

Von Ruthi

Jaegersosse Martin's Art

- Menge: 3 Portionen
- Dauer:
 - Vorbereitung: 15-20 min
- Preis: ~3.00€

Zutaten

- 150g Pilze (z.B. Champions)
- 100ml Schlagsahne
- 1 Tl. Gemuesebruehe
- 1 Tl. Mehl
- Butter
- Prise Salz
- Prise Pfeffer
- Prise Zucker

Zubereitung

- Pilze schneiden
- Mit Butter anbraten
- Wenn die Pilze durch sind das Mehl hinzugeben und so eine Art Mehlschwitze machen
- Die Gemuesebruehe mit ~200-250ml Wasser vermengen und die Pilze damit abloeschen
- Zum Kochen bringen und kurz koecheln lassen
- Die Sahne hinzugeben und noch ein wenig kocheln lassen
- Nach bedarf Prise Zucker und Salz hinzugeben
- Gut mit Pfeffer wuerzen

Ergebnis

put images here

Credits

- MaddinTribled (Martin Gafert)

OnePot Pork Medaillons mit Aprikosen

- Menge: 2 Portionen
- Dauer:
 - Vorbereitung:
 - Backofen/Herd/Etc.:
- Preis: ##€

Zutaten

- 1 Scharlotte
- 2 Knoblauch Zehen
- 2 Tl. Oel
- 4 Schweine Medaillons (ich hab Schweinelachs verwendet und dann in 2*3 geteilt)
- 2 Zweige Thymian
- 400g Bohnen
- 1/2 Tl. Mehl
- 400ml Huehnchen-Bruehe
- 4 Aprikosen
- 150g Spinat
- 1/2 Becher Creme Fraiche

Zubereitung

- Scharlotte schaelen und halbieren
- Knoblauch schaelen und zerdruecken
- Medaillons wuerzen und von beiden Seiten anbraten (sie werden nicht durchgebraten)
- Medaillons auf einen extra Teller geben fuer spaeter
- Scharlotten, Knoblauch und Thymian in die Pfanne geben
- Fuer 3min braten lassen
- Bohnen und Mehl hinzugeben und vermengen
- Bruehe langsam hinzugeben und unterruehren
- Medaillons wieder hinzugeben
- Wuerzen und zum kochen bringen
- Fuer 10min koecheln lassen
- Aprikosen 1/8teln und hinzugeben
- Spinat hinzugeben und mit einen Deckel auduensten (Egges meint das heist so) lassen
- Creme Fraich hinzugeben und gut zusammen ruehren

Ergebnis



Credits

- sorted food

Bolognese Sosse

- Menge: # Portionen
- Dauer:
 - Vorbereitung: 30 min
- Preis: ##€

Zutaten

- 500g Hackfleisch gemischt
- 500g pasierte Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauch Zehen

Zubereitung

- Zwiebeln wuerfeln und Knoblauch fein schneiden
- Zwiebeln anbraten
- Knoblauch kurz zugeben
- Hackfleisch mit anbraten
- Tomaten hinzugeben
- etwas Wasser hinzugen (man kann damit auch gut die restliche Tomaten aus der Packung bekommen)
- das Tomatenmark unterruehren
- alles kurz koecheln lassen
- mit Basilikum, Salz und Pfeffer wuerzen

Ergebnis

put images here

Anmerkung

Ist gut aber iwie fehlt noch was.
Und es ist ein wenig suess

Credits

- MaddinTribled

Gulasch

- Menge: 3 Portionen
- Dauer:
 - Vorbereitung: 15 min
 - Kochen: 2h
- Preis: 15€

Zutaten

- 500g gemischtes Gulasch
- 500g Zwiebeln
- 150 ml Rotwein
- 1 El. Tomatenmark
- 1 El. Mehl
- Öl
- 500ml Fleischbrühe
- 1 Tl. Paprika edelsüss
- 1 Tl. Paprika rosenscharf

Zubereitung

- Zwiebeln schälen und in mittelgrosse Stücke schneiden
- Öl in einen grossen Topf (besser breit als hoch) heiss werden lassen
- Fleisch von allen Seiten kräftig anbraten
- Zwiebeln kurz mit anbraten
- 3-4Min zugedeckt garen lassen
- Mehl zugeben und kurz mitrösten
- Mit dem Rotwein ablöschen und Brühe zugeben
- Etwa 2h auf leichter Hitze kochen lassen
 - (Mehr so aufkochen und wieder abkühlen lassen @stefan.gafert)
 - geht auch ueber die Nacht

Ergebnis

put images here

Credits

- essen-und-trinken.de