

Gebratene Hühnerherzen mit Polenta und Lauchgemüse

Das muss ausgenutzt werden dass ich nicht mehr alleine bin mit meiner Vorliebe für Innereien. Darum habe ich mit den Hühnerkarkassen und 2 Hühnerfüssen für die Bouillon – ich plane Ramen!- gerade noch 200 g Hühnerherzen für mich und Kind 2 für heute am Markt bei den Schwestern Fiechter geordert.

Und weil ich letzte Woche am Markt bei der Bestellung gerade noch ein herumliegendes Perlhuhngerippe und eines vom Huhn mitgenommen habe, gab es passenderweise auch frischen, dunklen Hühnerfond aus ebendiesen Knochen. Denn mit 2 Karkassen kommt man nicht weit für Suppe, aber ein erster Testfond lag knapp drin.

Als erstes fange ich Lauch und Polenta an beim Kochen, denen tut es nicht weh wenn sie ein bisserl rumstehen, und sie schmecken auch besser wenn man sich nicht mehr den Mund daran verbrennt. Aber zu lange gebratene Herzchen werden trocken, und das wäre schon sehr schade.

Polenta – 4 Personen Beilage (Kochen 20 Minuten, ab und zu rühren)

- 500 ml Wasser
- 500 ml Milch
- 2 Teelöffel Hühnerbouillon von Hügli
- Salz
- 200 g Tasse Polenta, mittel

Alles bis und mit Salz aufkochen. Die Polenta unterrühren und auf Stufe 3 10-15 köcheln lassen. Ab und zu umrühren, sonst legt es grauenvoll an.

Lauch mit Kokosmilch- 4 Personen Beilage- Vorbereiten 5-10

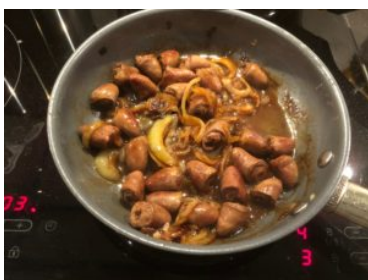
Minuten-Kochen 15 min (ab und zu umrühren)

- 1 Esslöffel Rapsöl
- 1 kg Lauch in feine Ringe geschnitten
- Salz
- 100 ml Kokosmilch (ersatzweise 100 ml Rahm und eine schwache Handvoll Kokosnusschips)

In einem weiten Topf mit Deckel das Öl erhitzen, Lauch und Salz dazu und gut vermischen. Deckel drauf und wenn es hörbar blubbert auf Stufe 3 reduzieren und 15 min köcheln lassen. 1-2 mal umrühren. Am Schluss Kokosmilch dazugeben und noch mal 5 Minuten offen köcheln lassen.

Hühnerherzen- 2 Personen- 20 Minuten

- 10 g Butter
- 1 Zwiebel, in dünnen Scheiben
- 10 g Butter
- 200 g Hühnerherzen
- 50 ml Hühnerfond (oder Bouillon)
- Blätter von 2 Zweigen glatte Petersilie
- Salz, Pfeffer



Als erstes die Zwiebeln in Butter mit Geduld schön braun rösten und dann auf die Seite stellen. Mit den nächsten 10 g Butter die Herzchen bei ordentlicher Hitze (7 von 9) kräftig anbraten und mit dem Fond aufgiessen. Dann die Zwiebeln wieder zugeben und noch 5 -6 Minuten sanft köcheln lassen, so dass die Herzen noch zartrosa und saftig sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und ab auf den Teller.

Es war ein Gedicht zum Essen, Kind 2 und ich waren sehr glücklich! Und der Lange und Kind 1 auch, denn sie mussten nur probieren und bekamen statt Herz je 4 Schweinscipollatas vom Ziegler Metzger auf den Teller, was auch nicht zu verachten ist.

Und die Variante mit Wurst taugt auch als schnelles Mittagessen, muss ich mir merken.

Milchreis

Das ist ein Mittaglieblingsessen der Kinder. Nicht gerade sehr schnell, aber unkompliziert. Und mit Apfelmus dazu auch noch ansatzweise gesund!

Zutaten (4 Portionen offiziell, inoffiziell 2 Kinder plus 2 Dessertportionen im Glas, 5 Minuten vorbereiten, 30 Minuten kochen mit wenig Einsatz)

- 0.6 l Voll-Milch
- 0.4 l Wasser
- 1 Packung Vanillezucker

- Ordentliche Prise Salz
- 1 Esslöffel Zucker (ca 10 g)
- 1 Streifen Zitronenschale
- 250 g Rundkornreis
- Ordentliche Prise Salz
- 1 Esslöffel Zucker (ca 10 g)



Milch und Wasser aufkochen, mit Zucker und Salz abschmecken. Es soll nur leicht süß und eher salzig sein. Den Reis und die Zitronenschale dazugeben und 30 Minuten kochen/köcheln. Ab und zu umrühren und die Temperatur herunternehmen, denn die Masse wird immer dicker und legt sich immer leichter am Topfboden an. Am Schluss soll der Milchreis noch cremig-dickflüssig sein.

Mit Zimtucker zum Bestreuen und Apfelmus servieren. Oder ein Früchtekompott , Beeren, Fruchtsalat oder was man sonst gerne hat.

Die Reste gebe ich in Gläser, die werden dann am gleichen oder nächsten Tag als Dessert oder Jause (z'vieri/z'nüni) gegessen.

Zwetschenkompott – Nusscrumble – Gewürz Mascarpone

Das ist eines meiner Lieblingswinterdesserts, und auch eines dass sich sehr gut für grosse Essen eignet. Es ist unproblematisch zu skalieren und perfekt zum Vorbereiten. Das Rezept ergibt

- 16 Minidesserts in 65 ml Weckgläsern
- 8 angenehme Dessertportionen in 125 ml Weckgläsern
- oder 4 Riesendesserts, nur nach einer Suppe zu empfehlen.

Das Kompott kann 1 Woche im voraus, der Crumble 2-3 Tage vorher zubereitet werden.

Kompott: (Vorbereiten: 15 Minuten, köcheln: 15-20 Minuten)

- 1 kg Zwetschgen, entkernt und geviertelt
- 200 g Zucker
- 150 ml Wasser
- 1 Zimtstange -5 cm
- 3 Gewürznelken

Alles 15-20 Minuten köcheln lassen. Die Zimtstange und die Nelken herausnehmen und das Kompott bis zur Verwendung kühl stellen.

Nusscrumble: Vorbereiten: 10 Minuten, backen: 15-20 Minuten

- 80 Ruchmehl
- 60 Haselnüsse ganz mit Schale, im Cutter kurz grob gehackt (oder Walnüsse =Baumnüsse)
- 60 g brauner Zucker (weiss geht auch)
- 1 Prise Salz
- 50 g Butter

Die trockenen Zutaten vermischen, die eiskalte Butter in Stückchen dazugeben. Mit kühlen Händen rasch verbröseln oder mit dem K-Haken in der Küchenmaschine auf Stufe 1 kurz anrühren und dann auf Stufe 4 2 Minuten zerbröseln. Die Masse gleichmässig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Bleck geben und in der Ofenmitte bei 180°C Ober/Unerhitze 15-20 Minuten hellbraun backen. 1 Kontrollblick lohnt sich nach 15 Minuten, denn wenn der Crumble zu dunkel wird schmeckt er unangenehm bitter. Aberkühlen lassen und bis zur Verwendung luftdicht abgeschlossen lagern.

Gewürzmascarpone:

- 1 Sternanis, Samen ausgelöst
- 4 Kapseln Koriander, Schalen entfernen
- 150 g Mascarpone
- 150 Joghurt
- 200 g vollrahm
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Packung Vanillezucker

Die Gewürze im Mörser fein verreiben. Alles mischen und in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer so lange aufschlagen bis Spitzen stabil stehen bleiben oder eine mit dem Kochlöffel gezogene Spur.

Man kann das Dessert gut 1 Stunde vorher anrichten, aber der Crumble weicht mit der Zeit auf. 2 Stunden sind zuviel.





65 ml Gläser (wie abgebildet): 2/3 hoch mit Kompott füllen, 1 cm Crumble und darauf hübsch wolkig über den Glasrand aufgehäuft der Mascarpone. Diesmal habe ich es mit halben Walnüssen garniert, aber auch ein hauch Zimt sieht hübsch aus

125 ml Gläser-gleicher Durchmesser: hier kann man mit 2 Schichten arbeiten, aber die erste Schicht Mascarpone nicht zu dick machen, damit oben noch genug für die Wolke Platz hat.

Kalbsleber mit Zwiebelsauce und Röstli

Seit einiger Zeit bin ich ja nicht mehr alleine mit meiner Liebe zu Innereien, da Kind 2 sich in Hühnerherzen und Leberknödel verliebt hat. Und wie es sich vor kurzem gezeigt hat, auch in Kalbsleber denn von meiner Portion im Gasthaus habe ich nicht wirklich was erwischt und musste mich mit der Röstli zufrieden geben.

Darum gab es jetzt, weil Kind 1 auswärts war und der Lange

und ich einen Einzelkindabend mit Kind 2 gemacht haben, zur Feier des Tages Gamen mit den Eltern, Kung-Fu Panda II und geröstete Kalbsleber mit Zwiebeln und selber gemachter Rösti. Der Lange bekam zum Trost ein Spiegelei und war dann auch sehr zufrieden.

Kalbsleber (2 Portionen, Vorbereiten 5 Minuten, Kochen 30 Minuten)

- 2 Esslöffel Rapsöl oder noch besser Gänseschmalz (ich hatte noch □)
- 2 grosse oder 3 normale Zwiebeln (200 g), in dünne Ringe geschnitten
- 2 Kalbsleberschnitten, knapp 1 cm dick (ca. 200 g)
- 1/2 Teelöffel getrockneter Majoran
- 100 ml Wasser oder Bouillon
- Salz

Die Zwiebeln mit Geduld, 1.5 Esslöffel Gänseschmalz und Liebe in ca. 20 Minuten braun braten. Dann aus der Pfanne nehmen. Die Leber in 1 cm breite Streifen schneiden und mit dem restlichen Schmalz bei höherer Hitze (7 von 9) in 1-2 Minuten auf beiden Seiten braun rösten, aber so dass sie innen noch rosa ist! Dann die Hitze stark reduzieren (2-3 von 9), die Zwiebeln und den Majoran zugeben und mit Wasser oder Bouillon aufgiessen und nur sehr kurz köcheln. Erst jetzt mit Salz würzen und ab zu der Rösti auf den Teller!!

Mit einem Nüsslisalat mit Kürbiskernöl und einem Glas Zweigelt ist das ein Festessen. Findet auch der Lange, solange er die Leber nur probieren muss und stattdessen ein Speiegelei auf seiner Rösti massakrieren kann, so dass sie von Eigelb durchtränkt wird □.

Karotten-Linsensuppe mit Ingwer und Kreuzkümmel

Das ist sehr einfache, schnelle und wärmende Wintersuppe. Und zu meiner grossen Überraschung findet auch Kind1 jetzt Kreuzkümmel super!

Zutaten (10 Minuten Vorbereitung, 20 Minuten kochen, 4 Portionen)

- 1 Esslöffel Rapsöl
- 350 g Karotten, geschält und in Scheiben
- 1 kleine Pastinake (weil sie da war und wegmusste), sowie die Karotten
- 70 g roten Linsen
- 2 cm Ingwer, geschält, in dünne Streifen geschnitten
- 1 Teelöffel Kreuzkümmel, ganz
- 600 ml Wasser
- Salz
- 50 ml Kokosmilch oder Rahm

Karotten und Pastinake kurz im Öl andünsten, alle Zutaten bis und mit Wasser zugeben. aufkochen und dann 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Mit Kokosmilch cremig mixen und mit Salz abschmecken. Mit einer dicken Scheibe Brot ein schnelles und warmes Winteressen! Aber definitiv nur für Kreuzkümmelfans.

Auberginen mit Charmoula

Das ist ein Rezept aus dem sehr beliebten und tollen Kochbuch Jerusalem von Yotam Ottolenghi. Leider habe ich es noch immer

nicht, aber weil es so beliebt ist findet man es sehr einfach auf einigen Blogs, auch deutschsprachigen. Gegessen habe ich diese Auberginen zum ersten Mal bei einer Freundin bei der ich sehr gerne eingeladen bin. Weil wir kochen dann zusammen, der jeweilige Gast ist der Hilfskoch. Und es ist immer chaotisch, viel später als erwartet fertig, zu viel und sehr, sehr gut! Die Auberginen gab es neben vielen anderen wunderbaren Essen, aber sie haben es mir und dem Langen besonders angetan weil sie eine so schöne Mischung aus weich, saftig würzig und frisch sind. Das Joghurt und die Kräuter -oder auch Granatapfelkerne wenn man hat- dazu sind ein Muss!

Zutaten (Vorbereitung: 10 Minuten, backen 50 Minuten)

- 4 kleinere/mittlere Auberginen (ca. 1 kg)
- 8 Teelöffel frische Chermoula (marokkanische Gewürzmischung siehe unten)
- Olivenöl
- Salz
- je 1/2 Bund Koriander und Minze und frisches Joghurt

Die Auberginen gut waschen und mit dem grünen Blättern dran halbieren. Kreuzweise tief einschneiden ohne die Schale zu verletzen und je einem ordentlichen Teelöffel darauf verteilen. Einen ordentlichen Schuss Olivenöl darüber und für 50-60 Minuten in den auf 200°C vorgeheizten Backofen (Mitte, Ober/Unterhitze) geben. Die grob gehackten Kräuter und das Joghurt dazu reichen.

Da zu erwarten war dass sich die Begeisterung der Kinder in Grenzen hält – Wähhh Auberginen! Zum Glück machst du die nicht oft! hab ich dals Begleitung 4 halbierte, kurz mit Zitronensaft und Knoblauch marinierte Hendlhaxeln spendiert. Netterweise brauchen die genau gleich lang zum Braten! Und werden immer gegessen!!

Dazu gab es noch Couscous, in homöopathischer Dosis mit Minze und Koriander gewürzt um die Kinder an den Geschmack zu

gewöhnen. Aber war wohl nicht homöopathisch genug, mehr als 1 Esslöffel wurde nicht gegessen. Aber dafür mehr Hendl als ihnen zustand!

Aber Wurscht, die sie haben immerhin höflich je eine Hälfte der halben Aubergine gegessen. Der Lange und ich haben sie mit Joghurt begossen, mit Kräutern überhäuft und mit Chiliöl gehübscht und zum Glück hatte ich nicht mehr gemacht wir hätten sie sonst auch noch verputzt!



Charmoula (10 Minuten)

- 3 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 3 Teelöffel gemahlener Koriander
- 1 gehäufter Teelöffel Pimenton de la Vera oder Paprikapulver
- 3 Knoblauchzehen, feingehackt
- 3 Esslöffel Salzzitronenschale, feingehackt- ersatzweise 1 Esslöffel Zitronenzesten feingehackt

- 100 ml Olivenöl
- 1 Teelöffel Salz
- und eigentlich auch 1-2 Peperoncini, aber wir weiche immer noch aufs Chiliöl aus

Einfach alles mischen. Wenn man zuviel davon hat, so wie ich heute dann kann man es gut 1 Woche in einem Gläschen im Kühlschrank aufbewahren und anderweitig verwenden. Verträgt sich auch gut mit Fleisch und Fisch.

Kichererbsencurry

Lange kein Rezept mehr aufgeschrieben! Das an 5 Tagen arbeiten war keine so gute Idee. Theoretisch hätte das dazu führen sollen dass ich an 2 Tagen früher heimgekommen wäre, praktisch hätte ich darüber lachen können wenn ich rechtzeitig und entspannt genug heimgekommen wäre. Aber jetzt bin ich wieder an einem Tag zu Hause, uff.

Zum Brechen dieser unfreiwilligen Schreibblockade kann natürlich nicht irgendein Rezept daherkommen, das muss schon was besonderes sein!

Bei diesem Rezept bin ich sozusagen wieder mal der Ghostwriter für einen Gastblog des Langen. Dieses Rezept hat schon eine sehr lange Tradition bei uns, es hat seinen Ursprung ganz am Anfang unserer Beziehung. Und bevor seine Entstehung im Dunkeln der Erinnerung verschwindet, versuche ich seine Entstehung so gut es noch geht nachzuvollziehen:

Ich habe versucht ein Curry aus Kichererbsen zu machen mit Reis dazu, mit einer indischen Currypaste und es war ganz o.k.

Der Lange fand es auch o.k aber zu kompliziert und hat eine Modifikation erfunden die sich in einem Topf kochen lässt. Vielleicht sollte ich erwähnen dass er lange in einem Zimmer mit nur einer Kochplatte gewohnt hat? Wie auch immer das Ergebnis war mehr als o.k. und hatte sich als Klassiker etabliert!

Ging dann aufgrund seiner nicht so kindertauglichen Geschmacks fast vergessen. Aber inzwischen sind die Kinder auch geschickt genug die Rosinen die sie gekocht nicht mögen selber aus dem Essen herauszuklauben, und dieses „Curry “ erlebt sein verdientes Revival. Im Moment noch in seiner milderen Version mit Currypulver, aber die Zeit der Currypaste kommt sicher auch wieder!

Zutaten (Rüsten 15 Minuten, köcheln 20 Minuten)

- 1 Esslöffel Oliven oder Rapsöl
- 1 Zwiebel, feingehackt
- 2 Esslöffel Rosinen
- 1 Esslöffel Currypulver der Wahl (oder Currypaste, indisch !)
- 2 kleine Dosen Kichererbsen, abgetropft (500 g gekochte Kichererbsen), am besten von Cirio
- 1.5 Tassen Carolina Parboiled Reis (Migros!), ca 350 g
- 3 Tassen Wasser

Zwiebeln in Öl so 5 Minuten dünsten, von Rosinen bis Reis alles in den Topf und verrühren. Das Wasser dazu und 20 Minuten köcheln, ab und zu schauen ob was anbrennt. Diese Zeit ist gerade perfekt geeignet in Ruhe einen grünen Salat mit geraffelten Karotten herzustellen, nach dem dieses Essen geradezu schreit. Ich kenne kein anderes Rezept dass die Kochphilosophie des Langen besser beschreibt!

Und wenn ich so nachdenke wäre es auch eine gute Beilage zu gebratenem Lamm und damit gästetauglich!

Lammnierstück mit Blumenkohl knusprig nach Claudia und Elly

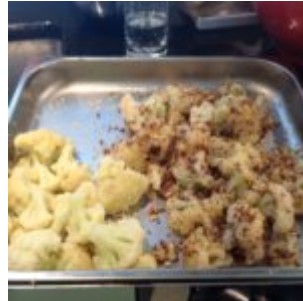
Diesen genialen Karfiol (Blumenkohl) haben wir jetzt vor mehr als einem Jahr zum ersten Mal bei einer Freundin gegessen, die eben Claudia heisst. Und haben die Form praktisch an uns gerissen und die restlichen Krümel auch noch rausgekratzt. Ich hoffe unsere Begeisterung über das Essen hat diese Unhöflichkeit kompensiert. Der eigentliche Ursprung ist [Elly's Art](#) , aber ich werde mich halt immer an Claudia erinnern bei diesem Rezept.

Inzwischen hat sich es sich als Standard etabliert. Wir essen ihn so zum Abendessen und mit Knoblauchjoghurt und Brot dazu, oder wie diesmal etwas gehaltvoller mit einem gebratenen Lammnierstück. Und wenn man nicht so hungrig ist und die Lammnierstücke noch ein bisschen stehen lässt sieht es auch noch hübscher aus nach dem Anschneiden. Weil es dann eben nicht Saft verliert!

Blumenkohl (Rüsten: 510Minuten, blanchieren: 3 Minuten, braten : 5 Minuten, im Ofen: 20 Minuten)

- 1 kg Karfiol, geputzt in Röschen
- 1 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- 8 g Kreuzkümmel ganz (3 TL)
- 8 g Koriandersamen ganz (3 TL)
- 80 Mandeln geschält, fein gehackt
- Schale einer Bio-Zitrone, fein gehackt (nur das Gelbe)
- Saft einer Zitrone

- 1-2 Chilischoten (oder eben nicht und stattdessen Chiliöl!)
- Salz



Die Gewürze im Mörser zerquetschen, die Mandeln von Hand oder im Standmixer (kurz!!!) hacken, die Zesten von der Zitrone abreisen und dann die Zitrone auspressen.

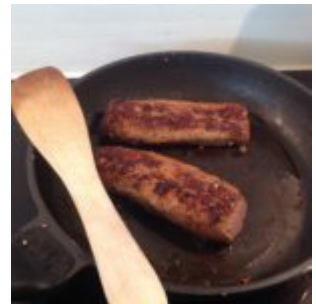
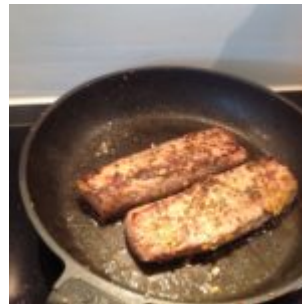
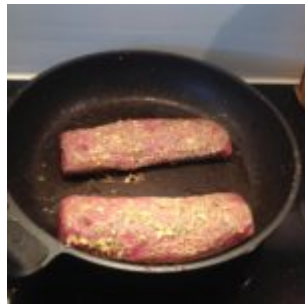
Die Karfiolröschen 2-3 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. man kann diesen Schritt auslassen und 10 Minuten Zeit im Ofen hinzufügen aber das wird nicht gleich gut. Ich habe es probiert.

Karfiol mit Butter, Öl, Mandeln und Gewürzen in einer Pfanne braten bis die Röschen Farbe annehmen. Dann mit Zitronenschale und Saft vermischen, bei Bedarf salzen und noch 20 Minuten bei Umluft 180°C im Ofen backen. Die Kinder fanden Koriander und Kreuzkümmel etwas heftig beim letzten Mal. Darum gab es für sie eine Extraportion nur mit Mandeln und Zitrone, und das hatten sie auch gern. Ich hab es auch probiert, und war wirklich auch gut und wäre sicher eine nette Beilage zu Fischfilets.

Lammnierstück mit Senf und Kräutern, Zutaten pro Person

- 1/2 bis 1 Lammnierstück pro Person
- 1 Teelöffel Dijonsenf
- 1 Teelöffel grober Senf
- 1/2 Teelöffel grob gehackter frischer Rosmarin

- 1/2 Teelöffel feingeriebener Knoblauch
- Salz, Pfeffer
- Butterschmalz oder Sonnenblumen/Rapsöl zum Braten. Für Olivenöl wird es zu heiss.



Das Fleisch 1 Stunden vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Den Senf mit Rosmarin und Knoblauch vermischen und die Nierstücke damit bestreichen. Kurz vor dem Braten noch -wenig-salzen und pfeffern.

Bei hoher Hitze (8 von 9 Induktion) je eine Minute auf jeder Seite braten. Die Hitze auf 6 reduzieren und auf jeder Seite noch 1-2 Minuten braten. Das Fleisch ist Medium wenn eine Fingerdruck eine kleine Delle entsteht die dann wieder weggeht und das Fleisch sich noch elastisch aber nicht ganz weich = roh mehr anfühlt. Das Fleisch vor dem Anschneiden noch 10 Minuten ruhen lassen, dann läuft der Fleischsaft nicht aus.

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Nach einer langen, langen Pause wegen wahnsinnig viel Arbeit und dann Ferien mit und ohne Kindern und den damit verbunden organisatorischen Aufwänden endlich wieder mal ein Rezept.

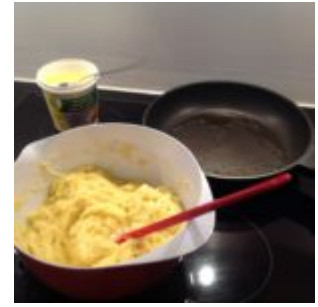
Das war eines meiner Lieblingsessen als kleines Kind. Und nur meine Mutter hat es gekocht bevor sie weg war. Weil einfach ist es schon, aber ein ziemlicher Zeit-und Reibeaufwand. Ich habe mir dazu den Zyliss meiner Schwiegereltern ausgeliehen. Denn die Kartoffel müssen fein gerieben sein, und für 1 kg an der Handreibe: ich muss es zugeben, dafür langt meine Kondition nicht.

Aber der Aufwand lohnt: das beste Essen jemals !! (Kind1, deklariertes Kartoffelliebhaber und die einzige Person meines Wissens die im Hiltl Rösti mit Kartoffelgratin kombiniert :D)). Kind 2: neues Lieblingsessen, Mami!! (mag nur knusprige Kartoffeln, ist aber Apfelmusliebhaber. Kartoffeln auf die man Apfelmus streichen darf sind daher schlicht eine geniale kulinarische Option). Auch der Lange liebt es, aber denkt wie schon öfters dass ich etwas durchgeknallt sein muss um so viel Aufwand für ein Essen zu treiben.

Für jemand der es nachkochen will: ich empfehle 2 Pfannen parallel zu benutzen, mit einer allein ist man schon so 1.5 Stunden beschäftigt.

Kartoffelpuffer (Schälens und Reiben mit Zyliss: 15 Minuten, Teig: 5 Minuten, braten mit 1 Pfanne: etwas mehr als 1 Stunde)

- 1 normale Zwiebel, ganz fein gehackt oder mit den Kartoffeln zusammen gerieben
- 1 kg geschälte, mehliges Erdäpfel, fein gerieben (eben Zyliss)
- 2 Eier
- 2 Esslöffel Mehl, weiss
- 5 g Salz
- 1 ordentliche Prise Muskat
- Butterschmalz (=Bratbutter) ca. 150 g. Oder Schweineschmalz, auch Sonnenblumenöl geht



Alle Zutaten zu einem Teig verrühren und dann rasch mit dem Braten anfangen. Man muss nicht erschrecken wenn der Teig wässrig wird durch die Salzzugabe, das machen Kartoffeln halt mal. einfach am Schluss wenn es allzunass wird die überschüssige Flüssigkeit weggiessen und den Restteig mit den Händen oder in einem Sieb auspressen.

1 Tl Butterschmalz (oder Öl) einer beschichteten Pfanne schmelzen bei höherer mittlerer Hitze schmelzen – Stufe 7-6 bei Induktion (maximal 9). 4 mal einen ordentlichen Esslöffel Teig und die Pfanne geben und flach drücken, so ca 5 mm dick. Braten bis die Oberfläche anfängt leicht anzutrocknen und dann den Puffer wenden. Das dauert schon so 5 Minuten, es sind eben rohe Kartoffel. Weiter braten bis die Rückseite auf braun ist, die Butter blubbert dann so ein bisschen oben durch. Für jede Serie wieder einen neuen Teelöffel Butter in die Pfanne geben.

Die fertigen Puffer auf Teller mit Küchenpapier – das saugt ein wenig Fett ab – im 100°C heißen Ofen warmstellen. Sobald ich so 12 Puffer habe dürfen die Kinder essen, denn am besten

schmecken sie natürlich frisch!! Und ich stehe halt am Herd und brätle weiter ;-). Ich habe dann mit dem Langen gegessen der 1 Stunde nach Kochbeginn heimkam da war ich dann bei den letzten Puffern.

Wir haben die diesmal klassisch mit Apfelmus gegessen, aber auch Sauerkraut passt gut (mag wieder mal nur ich wirklich gern). Eine eleganter Variante ist die Puffer ganz klein zu machen und mit Creme Fraiche mit Kren (=Meerrettich) und Räucherlachs zu essen. Dass mache ich vielleicht einmal für ganz liebe und geduldige Gäste. Der Vorteil: man kann schön Weisswein zum Essen aber auch zum Kochen trinken !!!

Kalte Gurkensuppe und Focaccia-2=Faul, mit und ohne Oliven

Es ist soo heiss dass ich nicht wirklich Lust zum Kochen habe. Daher kommt der Pizzateig vom Migros zum Einsatz, am Stück 800 g. Das gibt gerade die richtige Menge für 2 runde Focaccias in den 23 cm Durchmesser -Wähenblechen. Und eine mit grünen Oliven drin, und eine ohne damit Kind 1 nicht unglücklich ist (liebt Focaccia, aber nicht Oliven) und damit ich mögliche Reste ihm Morgen als Jause mitgeben kann.

Zutaten (10 Minuten Arbeit, 50 Minuten Warte und Backzeit)

- 800 g Pizzateig vom Migros (es spricht natürlich nix dagegen auch selbstgemachten zu nehmen!)
- eine Packung entkernte grüne Oliven, kleingeschnippelt (Kind 2 □)
- Olivenöl, Olivenöl und nochmal Olivenöl

- Salz



Den Ofen auf 230°C Ober/Unterhitze vorheizen. Die Bleche gut mit Olivenöl einstreichen und den Pizzateig aus dem Kühlschrank nehmen und in 2 gleich grosse Hälften teilen. Den ohne Oliven zu einer Kugel geformt und, Überraschung, mit Olivenöl bestrichen auf das Blech setzen und 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig für die Oliven auf einem mit wenig Mehl verstreuten Backpapier auseinanderziehen, mit Oliven bestreuen, einrollen und dann ebenfalls zur Kugel geformt mit Olivenöl bestrichen ca. 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig mit der Hand im Blech auseinanderziehen und mit allen 10 Fingern Löcher hineinstupsen.

Hintereinander 8-9 Minuten bei 230°C im unteren Drittel backen und noch 1-2 Minuten Grill 240°C einschalten. Achtung: beim Grill dabeibleiben, der Übergang zwischen hübsch braun und verkohlt kann SEHR schnell gehen !

Die Focaccia nach dem Backen grosszügig mit -jawohl- Olivenöl einstreichen und mit Salz bestreuen. Also wer ein Diätessen sucht muss woanders hingehen.

Damit es etwas Frisches auch gibt, eine einfache Gurkenjoghurtsuppe, kalt.

Suppe (10 Minuten)

- 1 Gurke, geschält, entkernt in Stücken
- 400 ml kalte Gemüsebouillon
- 400 g Joghurt nature
- Salz
- zum Bestreuen; gehackte Walnüsse (Baumnüsse)



Bis und mit Salz alles mixen und 2-3 Stunden kaltstellen. Oder notfallsmässig 30 Minuten ins Gefrierfach.

Mit der lauwarmen Focaccia servieren. Für die unter uns die unter 1.40 m sind und nicht so sehr Fans kalter Suppe gibt es Ikea-Fleischbällchen dazu. Es sind zur Zeit die letzten ihrer Art und wir versuchen den Gefrierschrank so leer zu kriegen dass wir in putzen können. Ich schätze Oktober könnte es soweit sein.

Ein schönes Sommeressen nach einem hitzigem Tag. Wer noch Ambitionen hat kann noch ein wenig Minze oder Dill in die Suppe tun, vor dem Servieren Gurkenwürfelchen hinzufügen und Croutons machen. Ich hab heute keine mehr!