

Rezepte Verkostung "Scharfes und Wein"

Scharfes Ungarisches Gulasch

3 EL Öl
500 g Rindsgulasch
3 Zwiebeln, gehackt
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 gestr. EL edelsüßes Paprikapulver
1 gestr. EL scharfes Paprikapulver
1/2 Flasche Rotwein (gerne was Tanninhaltiges, hier: Pfälzer Cabernet)
2 rote Paprikaschoten, in Streifen geschnitten
Salz

Klar, oder? Erst Fleisch im Öl braun anbraten, Zwiebeln und Knoblauch dazu, mit Paprikapulver bestreuen, weiter anbraten, aber vorsichtig: das Paprikapulver darf nicht anbrennen. Mit dem Rotwein ablöschen, Paprikaschoten dazu, mindestens eine Stunde schmurgeln lassen bzw. bis das Fleisch mürbe ist, mit Salz abschmecken. Das müsste scharf genug sein, zumal aufgewärmt. Das Paprikapulver gibt eine schöne Bindung ...

Grünes Thai-Curry mit Huhn

2 EL Öl
grüne Currypaste (aus grünen Chilischoten, Zitronengras, Ingwer, Koriander, Limettensaft und -schale, Salz und Öl)
1 TL Korianderkörner, im Mörser zerstoßen
1 TL Kreuzkümmel, im Mörser zerstoßen
1 Dose (400 ml) Kokosmilch
ca. 200 ml Wasser
2 Hühnerbrustfilets (ca. 400 g), in mundgerechte Stücke geschnitten
150 g Erbsen (TK)
Saft einer Limette
Salz
Koriandergrün nach Wunsch

Öl erhitzen, Currypaste und Gewürze vorsichtig andünsten, bis sie duften (wieviel Currypaste - das ist die Frage. Ich habe eine original thailändische, da reichen zwei Teelöffel, hier gekaufte ist vielleicht nicht ganz so scharf). Mit Kokosmilch und Wasser ablöschen, Hühnerbrust hinzugeben, ca. 20 Minuten köcheln lassen. Erbsen zugeben, ein paar Minuten weiterköcheln, mit Limettensaft und Salz abschmecken, beim Servieren mit Koriandergrün dekorieren.

Scharfes Kartoffel-Auberginen-Gemüse

Vegetarisch / Gut für Gäste

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 1 Std.

700 g fest kochende Kartoffeln
2 kleine Auberginen (etwa 400 g)
1 rote Paprikaschote
2 Zwiebeln
2 – 3 Knoblauchzehen
1 – 2 grüne Chilieschoten
500 g Tomaten
150 ml Olivenöl
Salz, 1 TL edelsüßes Paprikapulver
½ - 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1/8 l Gemüsefond (aus dem Glas)
3 – 4 Zweige Minze
1 EL Zitronensaft
150 g Naturjoghurt

Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Auberginen waschen, längs vierteln und quer in knapp 1 cm dicke Scheiben teilen.

Die Paprikaschote waschen, halbieren, putzen und in feine Streifen, die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Die Knoblauchzehen schälen. Chilieschoten putzen, entkernen, waschen und klein würfeln. Stielansätze der Tomaten entfernen, die Tomaten kurz überbrühen, häuten und klein hacken. In einer großen schweren Pfanne das Öl erhitzen, die Kartoffeln und Auberginen darin nacheinander bei starker Hitze in je 5 Min. goldgelb braten. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen.

Das Öl bis auf 2 EL abgießen, darin die Zwiebeln und Paprikastreifen etwa 3 Min. bei mittlerer Hitze dünsten. Paprikapulver, Kreuzkümmel, zerdrückten Knoblauch, Chilieschoten, ½ TL Salz und Pfeffer hinzufügen und 1 Min. anrösten. Tomaten und den Gemüsefond unterrühren, 5 Min. köcheln lassen. Die Kartoffeln und Auberginen in einem breiten Schmortopf mit der Zwiebel-Tomaten-Mischung verrühren. Den Deckel auflegen und alles bei schwacher Hitze 10 Min. leise köcheln lassen.

Die Minze abbrausen, trocken schütteln und einige Blättchen zum Garnieren beiseite legen. Den Rest grob hacken und mit dem Zitronensaft zum Schluss zum Gemüse geben. Noch 1 Min. kochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kartoffel-Auberginen-Gemüse mit Joghurt und Minzeblättchen garniert servieren.

Chili con Carne

250 g Zwiebeln
1 grüne Paprika
2 rote Chilischoten
4 EL Öl
500 g Rinderhackfleisch
Salz
Rosenpaprika
3 Knoblauchzehen
1 große Dose geschälte Tomaten
1 Dose Tomatenmark
2 Dosen Kidneybohnen (à 265 g)
1 Dose Chilibohnen
¼ l Brühe
Chilipulver

Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Paprikaschote waschen, entkernen und in ein Zentimeter große Stücke schneiden. Die Chilischoten der Länge nach aufschlitzen, entkernen und in Stückchen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Hackfleisch dazu geben und braun anbraten. Würzen. In einen großen Topf geben und das Gemüse dazu geben. Alles im geschlossenen Topf 15 Minuten schmoren lassen. Die Bohnen dazu geben. Mit Brühe übergießen und alles gut durchkochen lassen. Mit Chilipulver kräftig abschmecken.