

Fleisch Schwein Glutenfrei u Eifrei

Hinweis I

Rezepte wo nur das Datum steht, sind von mir an diesem Tag getestet + oder auch selber zusammen gestellt worden.
Nur diejenigen die auch was geworden sind, erscheinen hier.

Bitte bedenkt

Da ich das Getreide + die Ölsaaten + Nüsse + Hülsenfrüchte erst kurz vor dem Gebrauch mahle, hat es eine andere Bindekraft (+ auch Geschmack).
Wenn Ihr dagegen mit gekauften Mehlen arbeitet, **kann**, muss aber nicht, das Ihr zu anderen Ergebnissen kommt, als hier beschrieben.

Inhaltsverzeichnis

Fleisch Schwein Glutenfrei u Eifrei	1
Inhaltsverzeichnis	1
Schwein.....	2
Berliner Eisbein mit Sauerkraut und Erbsenpüree F.....	2
Blut- + Leberwurst mit Sauerkraut + Pellkartoffeln.....	3
Bratwurst mit Buchweizen M F.....	4
Mango Schwein Topf F	5
Pfannkuchen Auflauf mit Linsen M F	6
Pfannkuchen	7
Rote Linsen	8
Polenta Ciganak See M F	9
Schmorgurken M F	9
Schmorgurken II M F	11
Schweinbraten (Schnellkochtopf) F	12
Schweinekrustenbraten mit Nelken und Äpfeln	12
Veränderung F	13
Vollkorn Muffeins III F.....	14
Hinweis M	15
Hinweis F	16
Hinweis.....	16

Schwein

Berliner Eisbein mit Sauerkraut und Erbsenpüree F

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei



Zutaten für 2 Portionen

250 g Erbsen, trockenen grüne, über Nacht einweichen

etwas Fleischbrühe oder Schinkenbrühe

etwas Salz und Pfeffer, oder Muskatnuss

etwas Butter

2,5 EL Butter ODER

125 g Speck, gewürfelter magerer

2 Zwiebel(n)

300 g Sauerkraut

1 EL Schmalz (Gänse- oder Schweineschmalz)

1,5 Tasse/n Wein, weiß, herb

1 Lorbeerblatt

einige Wacholderbeeren

1 Tasse/n Ananas, gewürfelt, aus der Dose

1 Eisbein(e), mild gepökeltes, nicht allzu fettes pro Person

3 Liter Wasser

3 Gewürzkörner

1 Lorbeerblatt

einige Pfeffer - Körner

1 Zwiebel(n)

1 Suppengrün, nach Belieben

1 TL Zucker ODER

1 TL Essig

Die eingeweichten Erbsen in kaltem, ungesalzenen Einweichwasser ansetzen + zugedeckt langsam weich kochen (Schnellkochtopf). Heiß durch ein

Sieb treiben (oder pürieren) + mit einem Stück Butter + heißer Brühe, Salz, Pfeffer oder Muskatnuss zu einem geschmeidigen Brei abrühren. Butter oder Speck zerlassen, Zwiebelringe darin knusprig braten + über das Püree geben.

Sauerkraut im Fett andünsten, mit der Gabel auflockern, 1 Tasse Weißwein zugießen, Gewürze beifügen + das Kraut langsam weich dünsten. Eventuell ein wenig Wein nach gießen. (vor dem Anrichten die abgetropften Ananaswürfel drunter ziehen).

Für das Eisbein Wasser mit den Gewürzen + Gemüse aufkochen (kein Salz), die Eisbeine hinzugeben, sie sollen bedeckt sein, + bei milder Hitze langsam weich kochen.

Sie sind gar, wenn sich das Fleisch leicht vom Knochen löst. Wer will, kann es auch noch grillen. Mit Erbsenpüree + Sauerkraut ein deftiges Männeressen.

(Dazu süffiges Bier + ein Korn (Wodka), nicht Glutenfrei)

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Ruhezeit: ca. 12 Std.

06.08.04 Hans60

09.08.2004 08:02 Kommentar von Hans60

PS

Ich hole mir frisches Eisbein, + reibe es mit Pökelsalz ein, nach 1 Tagen abwaschen, + in einem 6 l Schnellkochtopf ca 35-40 min mit dem 2. Ring, gekocht, raus + in den Backofen, knusprig gegrillt.

Hans

[Blut- + Leberwurst mit Sauerkraut + Pellkartoffeln](#)

Glutenfrei + Ei- + Milchfrei



1 Ring frische Blutwurst

1 Ring frische Leberwurst

0,5 Pfund frisches Sauerkraut

250 ml guten trockenen Weißwein

0,25 frische Ananas

1 Pfund Pellkartoffeln

Kümmel

Kartoffeln mit Schale + Kümmel kochen, abschrecken mit kaltem Wasser + pellen.

Wurst im Darm im heißem Wasser ca 20 min ziehen lassen.

Sauerkraut im Weißwein höchstens 45 sek kochen, (bei dieser kurzen Kochzeit, bringt es nichts noch Gewürze bei zu geben) kleingewürfelte Ananas dazu, kurz aufkochen.

Wurstringe teilen + mit Kartoffeln + Sauerkraut servieren.

Freitag, 22. Dezember 2006 Hans60

Bratwurst mit Buchweizen M F



0,5 Tasse Buchweizenkörner

1 Tasse Wasser

1 Ei Butter

Schmand / saure Sahne

Butter

2 grobe Bratwürste

1 Tasse Wasser zum kochen bringen, die abgespülten Buchweizenkörner + die Butter dazu, aufkochen, die Hitze klein stellen, Deckel drauf, wenn

Wasserspiegel im Buchweizen ist, Hitze ausstellen, ausquellen lassen, ca 10 min, ist dann schön trocken + körnig.

Die Bratwürste in heißer Butter braten.

Fertigen Buchweizen auf einen Teller, die Bratwürste daneben, + das Bratfett + einen guten Klacks saure Sahne auf den Buchweizen.

Eigenes Rezept Freitag, 14. Juli 2006 Hans60

mit Kartoffeln + Pilze grobe Bratwurst

Mango Schwein Topf F

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei



1,5 Tassen Buchweizenkörner (160 g)

Wasser

3 Tassen Wasser

1 TI Kurkuma

1 Kg Schwein, Geschnetzeltes

Olivenöl

0,5 TI Paprikagranulat

1 Zwiebel klein geschnitten

2-5 Knoblauchzehen klein geschnitten,

Wasser

1 Mango gewürfelt

1 Apfel geraspelt

125-250 ml Wasser oder Weißwein

0,5 TI gekörnte Gemüsebrühe

30 g Ingwer klein gehackt

6 Pfefferkörner gemörsert

1 TI Korianderkörner gemörsert

1 EI Kokosnussmehl

Balsamico Bianca

Tamari

1,5 Tassen Buchweizenkörner abspülen, in drei Tassen kochendes Wasser mit Kurkuma geben, Hitze kleinstellen, sobald Wasserspiegel unterhalb der Oberfläche ist (ca 15-20 min), Hitze ausstellen, ausquellen lassen, wird schön trocken und körnig.

Geschnetzeltes in Olivenöl scharf anbraten, Zwiebel und Knoblauch dazu geben, kurz danach mit Wasser ablöschen und leise schmoren lassen, bissfest bis weich das Fleisch ist, wie gewünscht.

In einem großen Topf, 250 ml Weißwein, gekörnte Gemüsebrühe, 1 Ei Kokosnussmehl, Ingwer, gemörserten Pfeffer und Koriander, gewürfelte Mango und geraspelten Apfel weichkochen, von der Hitze nehmen, mit einem Pürierstab zermusen,

Geschmortes Fleisch mit Soße, gekochten Buchweizen dazu geben, vermischen, mit Bianca und Tamari pikant abschmecken,
NICHT MEHR AUFKOCHEN.

Eigenes Rezept, Sonntag, 23. Dezember 2007 Hans60

Pfannkuchen Auflauf mit Linsen M F

bedingt Milchfrei

Glutenfrei + Eifrei

4 a 1 I feuerfeste Schüsseln mit Deckel

ungehärtete Margarine zum einfetten

1 x Pfannkuchen

1 x rote Linsen

ca 200 g Ziegenkäse zum raspeln

ca 500 ml kochendes Wasser +

1 Tl gekörnte Gemüsebrühe

Paprikagranulat

Alle Schüsseln einfetten,

bei zwei Schüsseln für Vegetaria:



Einen Pfannkuchen, 1 x Linsen drauf verteilen, insgesamt drei Pfannkuchen, als letzte Schicht wieder Linsen.

Bei den zwei anderen Schüsseln:



Pfannkuchen, Linsen, Pfannkuchen, den in Streifen geschnittenen **rohen Schinken** drauf verteilt, Pfannkuchen + Linsen als oberste Schicht.

Gekörnte Gemüsebrühe im kochendem Wasser auflösen, + in alle vier Schüsseln die Brühe zugießen sollte aber nicht mehr als ca 1,5 cm hoch sein.

Überall wird der Ziegenkäse drauf geraspelt, Menge nach Geschmack/ Bedarf, Paprikagranulat leicht drüberstreuen.

Deckel drauf , ohne Deckel wird der Käse hart, da er nicht gerade zum zerlaufen neigt.

Im kalten Backofen bei ca 180°C Umluft ca 45-60 min backen.

Kommt drauf an, ob die Zutaten noch warm sind.

Pfannkuchen

Veränderung, ohne Ei



500 ml Kohlensäurehaltiges Mineralwasser
500 ml Mineralwasser o Milch

200 g Buchweizenkörner mahlen
100 g Naturreis (Mittelkorn) mahlen
100 g Amaranthkörner mahlen
100 g Kichererbsen mahlen
1 TI Schwarzkümmel mit mahlen
je 1 Prise Salz + Vollrohrzucker

Rapsöl nur für die 1. Pfannen

Zutaten von Milch bis zu den Erbsen alle zusammen verrühren, 30 min ruhen lassen, evtl Wasser nach geben.

Rote Linsen

3 El Olivenöl
500 g rote Linsen
1 l Wasser
40 g Ingwer kleingewiegt
1 TI Kurkuma mahlen
1 TI Kreuzkümmelsamen gemörsert
1 TI Koriander gemörsert
0,5 TI Chilipulver
3 cl Balsamico Bianca
3 cl Tamari (Sojasoße)

die gewaschenen Linsen ca 5 min im Öl braten, (damit werden sie nicht so schnell zu Muss)

die restlichen Zutaten bis Chili zugeben + weich kochen, nach ca der Hälfte der Kochzeit mit Essig + Tamari pikant abschmecken, je nachdem wie frisch die Linsen sind, bei mir waren sie schon nach knapp 10 min, gar.

Diese Linsen wurden als Füllung für eine Art gefüllte Eier/ Pfannkuchen verwendet

Samstag, 9. Dezember 2006 Hans60 eigenes Rezept

Polenta Ciganak See M F



125 g Schinkenspeck gewürfelt

1/2 Bund Frühlingszwiebeln,

200 g Limburger o 125 g Mozzarella,

1 l Milch o Wasser

250 g Mais mahlen

0.5 l gekörnte Gemüsebrühe

2 El Butter, evtl

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Mit dem Schinkenspeck Frühlingszwiebeln in einer Pfanne ohne Fett anbraten lassen.

Mahlen. Mais in die kalte Milch einrühren, gekörnte Gemüsebrühe, Limburger oder Mozzarella in kleine Würfel schneiden + dazu geben, Rührend wenigstens 2 min kochen + auf der ausgeschalteten Hitze ca 10 min quellen

Die Zwiebel-Speckmasse unterheben.

Die Masse in drei 0,75 oder 1 l ausgefettete feuerfeste Schüsseln geben.

Wer will kann überall noch 1 Kl Butter draufgeben, Deckel drauf.

+ im kalten Backofen bei ca 160°C ca 30-40 min backen.

Dienstag, 29. August 2006, eigenes Rezept Hans60

Schmorgurken M F



1 kg Gurken , die derben Schmorgurken
1 Ei Butter
1 TI Gewürzsalz
6 Pfefferkörner gemörsert

750 ml Milch

200 g mageren Speck

Dill frischen
Oder getrockneten

Evtl Kartoffelmehl

Die geschälten + entkernten Gurken, in 3-5 cm Stücke schneiden.
Mit einem Ei Butter anbraten ca 3 min , dann die Milch zugießen, Gewürzsalz + Pfeffer dazu.

Den gewürfelten Speck braten, bis ein wenig das Fett austritt, + zu den Gurken geben, das ganze jetzt auf kleiner Flamme ein wenig einkochen lassen, sollte man nur getrockneten Dill haben, diesen jetzt dazu tun.
Wenn die Soße noch zu dünn ist, Kartoffelmehl in Wasser auflösen + ein wenig dazu tun, dickt schnell.

Bei uns gab es heute Semmelknödel dazu, die brauchen viel Soße.

Samstag, 29. April 2006 Hans60

Veränderung

250 g Schinkenspeck

1 kg die derben Schmorgurken
(auch Einlegegurken)

zum andicken der Soße, 2 Pellkartoffeln gequetscht

Donnerstag, 20. Juli 2006

Schmorgurken II M F

Glutenfrei + Eifrei



1 kg Gurken
100 g mageren Speck in Streifen +
150 g Lauch/ Zwiebeln in Ringe
500 g Tomaten
Salz,
Pfeffer,
Paprika
1/8 Milch darüber gießen

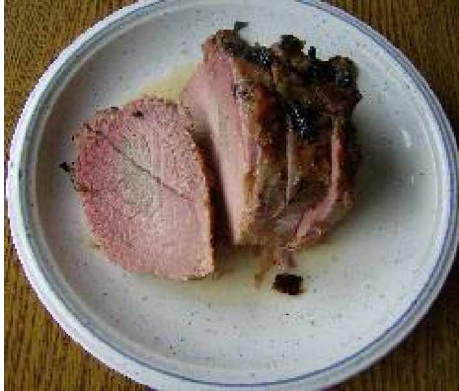
150 g saure Sahne o Kefir o Jogurt mit
10 g Stärkepulvers
habe noch Dill zugegeben .

Gurken schälen+ Kerne raus nehmen, in dicke Stücke schneiden,
Speck in Streifen + Stücke schneiden, anbraten , nach ca 5 min den in
Ringe geschnittenen Lauch / Zwiebel und Gurken zugeben und
15 min zugedeckt dünsten lassen.
500 g Tomaten vierteln + zugeben+ 5 min mit garen.
Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen +
Wer will kann in der Milch 10 g Speisestärke auflösen, und zum Gemüse
geben, aufkochen,
Das Gemüse sollte nicht mehr kochen, wenn die Sahne rein kommt, sonst
gerinnt sie sofort, siehe mein Foto...

Samstag, 14. Juli 2007 Hans60

Schweinebraten (Schnellkochtopf) F

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei



1 kg Schweinebraten (Bug)

1 handvoll Pökel- oder Kochsalz

Öl zum anbraten

1 Zwiebel

Schweinebraten mit Salz von allen Seiten gut einreiben, bedecken, in ein Gefäß geben, und ca 24-48 h kaltstellen, je nach dicke des Fleischstücks.

Abspülen, trocknen in heißem Öl von allen Seiten gut anbraten, kurz vor Ende die kleingeschnittene Zwiebel mit braten.

Den Bratsud mit etwas Wasser lösen und in einen flachen Schnellkochtopf mit Lochsieb gießen + das Fleisch reinlegen.

Deckel schließen, verriegeln, und wenn der 2. Ring erscheint, noch ca 20-30 min kochen, je nach dem wie weich es werden soll.

Abdampfen, Fleisch entnehmen, 10 min ruhen lassen, vor dem aufschneiden. Bratsud mit Gemüse passieren, evtl mit Wasser verdünnen, aufkochen, mit dem Aufgeschnittenen Fleisch servieren.

Sonntag, 1. Juli 2007 Hans60

Schweinekrustenbraten mit Nelken und Äpfeln

Für die Winterzeit

Zutaten für 8 Portionen

3 kg Schweinebraten mit Schwarte 1,5 kg

10 Gewürznelken
500 g Möhre(n)
3 Stange/n Porree
5 Äpfel

250 ml Fleischbrühe

Salz und Pfeffer
Olivenöl

50 g Butter

Zubereitung

Den Schweinebraten trocken tupfen und die Schwarte rautenförmig einschneiden. Dies funktioniert am besten mit einem Einwegskalpell, welches in jeder Apotheke zumindest nach Bestellung erhältlich ist. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer rundum würzen und mit den Nelken spicken. Die Butter und das Olivenöl zusammen in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten.

Die Möhren schälen und in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden. Den Porree putzen und in Ringe schneiden. Die Äpfel waschen, entkernen und vierteln. Gemüse und Äpfel zu dem Braten geben und mit anschwitzen.

Dann mit Fleischbrühe aufgießen, zudecken und 2 ½ Stunden bei 200°C im Ofen schmoren. Um den Garzustand zu kontrollieren, empfiehlt sich ein Fleischthermometer. Die Innentemperatur sollte die letzte halbe Stunde ca. 70°C betragen. Das Fleisch aus dem Sud nehmen und diesen auf dem Herd heiß halten.

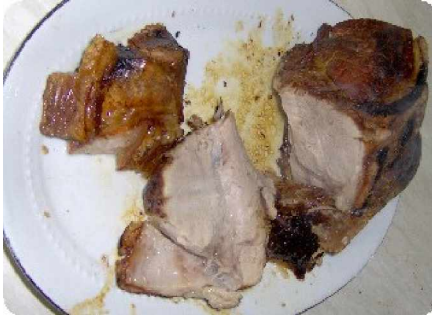
Den Schweinebraten auf den Rost legen, ein weiteres tiefes Blech mit ca. 1 cm Wasser darin darunter stellen. Den Grill des Ofens einschalten und die Schwarte bei ca. 220°C knusprig grillen.

Dazu schmecken Kartoffeln, ggf. auch Klöße und Sauerkraut.
Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

17.04.09 Super-Keks CK

Veränderung F

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei



1,5 kg Krustenbraten

8 Nelken
2 Zwiebeln
1 Apfel
2 Möhren

Braten mit Nelken spicken,
Kruste mit Salz u Pfeffer einreiben,
von allen Seiten scharf anbraten, in einen Bräter, Kruste nach oben,
Gemüse dazu, evtl Wasser den Boden bedecken
Deckel schließen, bei ca 160°C Heißluft, 180 min schmoren,
Deckel öffnen, Grill auf 200°C, und Fleisch ca 15-20 min grillen,
Fleisch raus, Soße passieren, mit Klöße servieren.

Sehr geschmackvoll, eigenartig war nur, dass keine Nelke mehr vorhanden war, sonst beißt man immer drauf, hierbei nicht,

Dienstag, 23. November 2010 Hans

Vollkorn Muffeins III F

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei

1 Muffeinsblech a 12 Portionen



125 g magerer Speck

150 g (1 Tasse) Kichererbsen mahlen

150 g (1 Tasse) Mais mahlen

150 g (1 Tasse) Naturreis mahlen

2 TI Koriander mit mahlen

100 g Erdnüsse blanchiert mahlen

2 TI Meersalz

0,25 TI Vollrohrzucker

1 TI Bockshornkleesamen mahlen

2 EI Hefeflocken

1 Tüte Backpulver

3- 4 (eher 4) Tassen kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Fett für die Formen

Speck fein würfeln, kurz anbraten, abkühlen lassen.

Von Kichererbsen bis Backpulver alles vermischen, fertigen Speck dazu, dann erst das Wasser, gut verrühren

1 Muffeinsblech, die Mulden gut mit Margarine ein bzw ausfetten, je 2 bis 3 EI Teig einfüllen.

Bei 150°C Umluft, OHNE vorheizen , 30 - 40 min backen.

Ca 10 -20 min in der Form lassen,

Vorsichtig auf ein Kuchenrost stürzen, abkühlen lassen.

Eignet sich auch als Frühstücksbrötchen, dann evtl Bockshornkleesamen weg lassen

Eigene Zusammenstellung

31.05.2004 Hans

Samstag, 20. Dezember 2008

Hinweis M

Das M in den Titelleisten , bedeutet nur,

das sich im Rezept ,

Kuh Milch Produkte, befinden

Hinweis F

Bedeutet ein Foto, im Rezept

Hinweis

Es sind alle getestet + meist auch selbst zusammen gestellt.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Samstag, 14. Mai 2011

Zusammen gestellt www.Hans-joachim60.de