

Monday, June 30, 2008

Visited Countries

hehe :-)) naja irgendwie ganz schön traurig kahl die karte... uuuuuuuuuuuurlauuuuuuuuuub muss her!!!

My Visited Countries

Get your own Visited Countries Map from Travel Blog

Posted by orange in urlaube und erlebtes at 11:46

Friday, June 27. 2008

Wuschechs... Back und mehr

Nette kleine Bäckerei in der Nähe vom Prinzregentenplatz mit leckeren, täglich wechselnden Mittagsgerichten.

Meine Mittagsfavoriten sind:

Folienkartoffel mit Lachs und Sour Cream

Salat mit Rucherforelle und Meerrettichcreme

Ruccolasalat mit Parmaschinken und Parmesan

Griechischer Salat

frisch getoastetes Focaccia oder Ciabatta mit Mozzarella-Tomate

Thunfisch-Wrap

...Und natürlich die täglich hausgemachte Pasta mit immer leckeren neuen Füllungskreationen, die einfach nur in Butter geschwenkt und mit frisch gehobelem Parmesan bestreut schon für sich spricht.

Am schwierigsten ist es jedoch, am Gebäckregal vorbei zu kommen, ohne etwas mitzunehmen... ein gefährlich leckeres Franzbrot, eine Pekanuss-Marzipan-Tasche oder einen frischen Blechkuchen...

Auch das gute Landbrot ist nicht zu verachten.

Alles in allem eine kleine Schlemmerinsel in den kleinen Sträßchen von Bogenhausen.

Wuschechs' -

Back und mehr ...

Lamontstraße 22

81679 München

wuschechs.de

Posted by orange in restaurants getestet at 10:27

Thursday, June 26. 2008

Ich bin verliebt... mein 1. Onigiri

Als ich auf der Suche nach einem kleinen, leichten Snack gestern beim Sushi Dealer meines Vertrauens vorbeischlenderte, lagen sie auf einmal vor mir... wunderschön, dreieckig und eingehüllt in ein Noriblatt... die Onigiris.

Für jeden Japaner wahrscheinlich ein täglicher Anblick und nicht mehr sonderlich spannend, aber ich hab mich in den letzten Monaten schon mal ein wenig mit den Reisklößchen beschäftigt, die in Japan scheinbar so beliebt sind, wie bei uns ein belegtes Brot.

Ich habe verschiedene Rezepte herausgesucht und wollte schon immer mal versuchen, sie selber zu machen. In München hatte ich sie fertig zuvor noch nirgends entdeckt. Aber wie das so ist... irgendwie kam ich bisher nicht dazu es auszuprobieren.

Darum war meine Freude natürlich umso größer!

Ich war viel zu gespannt, um Zeit mit fotografieren zu verbringen, aber nächstes Mal werde ich diese geniale Packtechnik für Euch dokumentieren!
(Fotos gibt's inzwischen hier!!)

Das Onigiri war in eine Plastikhülle eingepackt auf der eine lustige kleine Abbildung war, wie man das Ding korrekt zu öffnen hat. Man zieht in der Mitte einen Streifen aussenrum ab und teilt das Plastik somit in 2 Teile. Dann schiebt man die beiden Enden zur Seite und die verschiedenen Schichten der Verpackung öffnen sich wie eine Lotusblume. Da hat einer beim Verpackungsdesign mal richtig nachgedacht, denn das Nori-Algenblatt wird durch eine weitere Schicht Plastikfolie vom Reis getrennt, da es nicht durchweicht! Man kann die Folie mit einem Handgriff herausziehen und hat ein frisches knackiges Noriblatt auf dem Reis. Nori schmeckt lecker und man macht sich so praktischerweise auch nicht die Finger klebrig vom Reis.

Füllen kann man die gewürzten Reisklößchen, wie man möchte. Meines hatte als Kern etwas geräucherten Lachs. (Wikipedia weiß mehr... [&saquo;])

Intelligentes Pausenbrot auf japanisch... einfach lecker und schreit nach meeeeeehr!

Auf einer ganz schönen Seite, die ich bei der Informationssuche zum Thema Bento Box mal gefunden habe, gibt es ein prima Onigiri-Howto!
airandangels.com

Hmmm... das bringt mich wieder zurück zur Idee mir eine Bento Box zu kaufen... hmmm... am besten eine sich selbst mit 100 kleinen Leckereien füllende :-> *habenwill*

Posted by orange in japan at 20:44

Wednesday, June 25, 2008

Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen

Foto folgt!!

15 kleine Kartoffeln, ungeschält
1-2 rote Zwiebeln, in Spalten geschnitten
3 Knoblauchzehe(n)
50 ml Wein, weiß, trocken
3 Zweige Rosmarin
einige Rosmarin - Nadeln
etwas Pfeffer
etwas Salz
1 unbehandelte Zitrone, in Scheiben geschnitten
1 große Chili
etwas Olivenöl, (ca. 20 - 30 ml)

Die kleinen ungeschälten Kartoffeln halbieren oder in Spalten schneiden, wenn die Kartoffeln etwas größer sind. Hauptsache die Schale ist schön dünn und sauber. Rote Zwiebel in Spalten schneiden, Knoblauch in sehr dünne Scheiben schneiden.
Schalotten, Knoblauch, Olivenöl, etwas Weißwein, Rosmarinzweige und Nadeln in eine Auflaufform geben. Obenauf die halbierten Kartoffeln legen und salzen, pfeffern und mit den anderen Zutaten mehrmals mischen.

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen. Anschließend die Kartoffeln zuerst mit Alufolie abdecken und auf kleiner Stufe ca. 20 Minuten garen. Klein gehackte Chili und Zitronenscheiben untermengen und danach nochmal 10 bis 15 Minuten ohne Folie garen. Zwischendurch mehrmals wenden und mit der Gabel testen, ob die Kartoffeln schon weich sind.

Rezept von chefkoch.de, etwas abgewandelt.
War lecker zu Rinderfilet mit Kräuter-Senf-Kruste

Posted by orange in fleisch, snacks/vorspeisen, vegetarisch at 19:20

Sunday, June 15. 2008

Grün-Weiß-Rot - Tarte

Ein paar Zutaten, die ich die meiste Zeit sowieso im Kühlschrank habe - verwandelt zu einer lecker-leichten Tarte :-)

3/4 Glas getrocknete Tomaten, in Streifen geschnitten
1 Mozzarella in dünnen Scheiben
1-2 Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten
1 Hand voll frisches Basilikum, grob gehackt
3 EL Schmand
1/2 Rolle Bl ttert ig
Salz, Pfeffer
Chilipulver
Knoblauch aus der Mühle

Bl ttert igrolle halbieren und die eine Hälfte auf ein Backblech mit Backpapier legen. Die Seiten ein wenig hochrollen. Den Bl ttert ig bei 200  Grad hellbraun vorbacken.

Derweil die Zutaten schneiden. Schmand mit Basilikum verrühren und mit den Gewürzen pikant abschmecken.

Den Bl ttert ig aus dem Ofen holen, mit der Schmandcreme bestreichen, mit den Tomaten belegen, dann den Mozzarella drauf legen und mit Frühlingszwiebeln bestreuen. Etwas drüber pfeffern. Auf unterer Schiene nochmal in den Backofen bis der Mozzarella zerlaufen ist. Vorsicht, daß der Rand nicht zu dunkel wird... ggf. etwas runter schalten oder Rand abdecken.

Posted by orange in vegetarisch at 20:42

Wednesday, June 11. 2008

WÄ¼rzige FleischbÄ¼llchen

500 g gemischtes Hackfleisch
1 Hand voll KnÄ¼delbrot, in kleine WÄ¼rfel geschnitten
1 Zwiebel, fein gehackt
2 Zehen Knoblauch, durchgepresst (je nach GrÄ¼Ùe und persÄ¼nlichem Geschmack)
1 Ei
1 Hand voll frische GartenkrÄ¼uter (Basilikum, Oregano, Rosmarin, Petersilie)
Salz, Pfeffer
1/2 TL gemahlener KreuzkÄ¼mmel
etwas Chilipulver
Butterschmalz zum ausbraten

Alles zu einem Teig vermengen, pikant abschmecken und ca. 30 Minuten durchziehen lassen, daÙ das KnÄ¼delbrot weicher wird. Zu etwa Tischtennisball grÄ¼Ùen Kugeln formen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Es sollte ca. 1/2 cm hoch in der Pfanne stehen. Die BÄ¼llchen von allen Seiten knusprig anbraten. Wer mÄ¼chte, kann noch 1 ganze Knoblauchzehe mit ins Bratfett werfen.

Dazu gab es Hirsesalat und FrÄ¼hlingsquark.

Posted by orange in fleisch at 19:21

Sunday, June 8. 2008

Meine neue Droge: Pflaumen im Speckmantel

Prima für den Grill oder auch für die Pfanne...

Man braucht nur:

getrocknete Pflaumen (Backpflaumen)

Frühstücksspeck in Scheiben (selbe Menge wie die Pflaumen)

Je eine Pflaume in eine Scheibe Speck einwickeln und auf dem Grill oder in der Pfanne kross grillen bzw. anbraten. Tip: Mit der "offenen" Speckseite nach unten auf den Grill oder in die Pfanne legen. So geht der Mantel nicht auf.

~~~

Macht sich super auf einem Vorspeiseteller oder als "Einlage" für einen bunten Sommersalat. Könnte mir da auch gut einen Feldsalat mit einem fruchtigen Himberessig-Dressing vorstellen. Oder auch mit unserem allseits beliebten Kürbiskernsenf - Kürbiskernöl - Himberessig - Dressing (steht hier mit unten dran)

Als Variation kann man auch Datteln oder getrocknete Aprikosen einwickeln. Auch sehr lecker!

~~~

Posted by orange in fleisch, snacks/vorspeisen at 17:59

Thursday, June 5. 2008

Genießer - Bananenkuchen mit Nuss

Einer meiner absoluten Lieblingskuchen...

3 sehr reife Bananen
125 g Butter
100 g Zucker
4 EL Amaretto
2 Eier
½ TL Natron
2 EL Milch
1 TL Backpulver
200 g Vollkornmehl
¼ TL Zimt
Samen von 1 Kardamomkapsel, zerstoßen
5 EL Schokoflocken
1 Hand voll Walnüsse
1 Hand voll Haselnüsse

Die Bananen fein zerdrücken. Nüsse grob hacken. Butter und Zucker cremig rühren. Eier, Bananen und Natron zugeben. Die Milch und das mit Backpulver vermengte Mehl unterrühren. Amaretto, Zimt, Kardamom, Nüsse und Schokoladenflocken untermengen und gut vermischen. Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und bei 190°C etwa 50 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Wenn der Kuchen anfängt zu dunkel zu werden, mit Alufolie abdecken.

Den noch heißen Kuchen mit Honig bestreichen.
Sooooooooo lecker!!!!

Posted by orange in kuchen+muffins at 19:51