

Ein Singlerezept aus unserem Kochbuchprojekt Brotpfanne mit Salami

Wenn man mal altes, recht hartes Brot verwerten möchte, kann man es zu einer Wurstpfanne mit in die Pfanne tun, wo es mittels Wasserdampf wieder weich wird und so gut schmeckt wie frisches Brot.

Zutatenliste für 1 Person:

- 2 Sch. altes Brot
- 100 g Salami
- 1 kleiner Apfel
- Öl
- 1 Ei
- Pfeffer
- 1 Sch. Käse
- Oregano

Zubereitung:

Das harte Brot in mundgerechte Stücke schneiden. Die Salami etwas kleiner schneiden. Den Apfel in Viertel teilen, das Kerngehäuse entfernen und kleinschneiden. Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Erst die Äpfel anbraten, danach die Salami in die Pfanne geben, alles an den Rand schieben und das Ei in die Mitte schlagen. Mit Pfeffer würzen.

Drumherum die Brotstücke verteilen. Die Scheibe Käse in Streifen schneiden und über die Brotstücke legen. Etwas Oregano drüberstreuen. Wenn das Ei halb durch ist, den Deckel drauf machen. Die Kochplatte ausstellen und mit der Resthitze 5 Minuten ziehen lassen. Alles auf einem großen flachen Teller anrichten.

- Vorbereitungszeit: keine
- Zubereitungszeit: 15 Min.
- Schwierigkeitsgrad: Supersimpel



Mit Salami von der Tafel ganz günstig



Jetzt den Deckel drauf

Ein Rezept für eine WG aus unserem Kochbuchprojekt

Kassler Nackenbraten

Manchmal ist Kassler Schweinebraten für 3 € das Kilo im Angebot zu haben. Wenn man eine große Menge auf einmal brät, hat man nicht nur weniger Arbeit, sondern gerade Braten wird dann auch besser wegen der Menge. In diesem Beispiel brät man Kartoffeln dazu, dann hat man gleich, wenn der Braten fertig ist, eine Komplettmahlzeit für 5 Personen. Am nächsten Tag kann man noch Bratenaufschnitt aus ausgelösten Fleischstücken machen, und hat für den übernächsten Tag noch Knochen zum abnagen.

Zutatenliste für 12 Portionen

3,2 kg Kassler Nackenbraten
Curry
Paprika
Cayennepfeffer
Essig
Öl
1 kg Kartoffeln
Zucker



Fertig aufgetischt

Zubereitung

Den Backofen auf 250 °C vorheizen. Eine Auflaufform aussuchen, dass der Braten reinpasst und noch Platz für die Kartoffeln ist. Die Auflaufform mit vorheizen.

Die Marinade anrühren: erst Öl mit Curry, Paprika und dem Cayennepfeffer verrühren, dann den Essig zugeben und gut weiter verrühren. Auf keine Fall Salz hinzufügen, der Kasseler Braten ist schon gepökelt und davon sehr salzig.

Die Bratenstücke waschen und mit einem Küchentuch abtrocknen. In einer passenden Schüssel die Hälfte der Marinade darüber verteilen und die Bratenstücke in der Marinade wenden, dass von allen Seiten gut Marinade an dem Fleisch klebt. In die restliche Marinade noch den Zucker einrühren und beiseite stellen.

Wenn der Backofen die 250 C° erreicht hat, Öl in die Auflaufform geben und den Braten mit dem Knochen nach unten auf eher unterer Schiene in den Backofen schieben. Erst 20 Min. auf 250 °C lassen (Ober und Unterhitze), dann auf 210 °C runterstellen.

Schon mal die Kartoffeln schälen, waschen und in etwa 3 cm große Stücke schneiden,

Nach 1 1/4 Stunden Bratzeit die Kartoffelstücke um den Braten herum verteilen. Die restliche Marinade mit dem Zucker über das Fleisch verteilen. Auf 180 C° runterstellen. Nach weiteren 1 1/4 Stunden müssten Braten und Kartoffeln gar sein. Aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.



Die Kartoffeln sind nur für 5 Portionen

werden, die Temperatur reduzieren, aber nur dann, denn es muss auch heiß genug sein.

Vorbereitungszeit: Keine
Zubereitungszeit: 3 Stunden
Schwierigkeitsgrad: Schwieriger

Tipp: Kassler Braten ist schon leicht vorgegart und geht deshalb schneller als frischer Braten. Bei kleineren Mengen Braten reduziert sich außerdem die Bratzeit: pro kg Kassler Braten ziemlich genau eine 3/4 Stunde Bratzeit.