

heute gibt es...

Erdbeerrisotto

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/erdbeerrisotto/feed/> 0 Spargelrisotto – risotto agli asparagi <https://heute-gibt.es/spargelrisotto/> <https://heute-gibt.es/spargelrisotto/#respond> Sun, 10 May 2020 09:00:02 +0000 <https://heute-gibt.es/?p=5031> Kennst du das, wenn man sich das ganze Jahr über auf bestimmte Obst- und Gemüsesorten freut und es kaum abwarten kann, bis diese wieder Saison haben? So geht es mir unter anderem mit Spargel. Ich liebe wirklich jede Spargelart und kann mich nie entscheiden, ob mir grüner, weißer oder gar violetter am Liebsten ist. Während der relativ kurzen Spargelzeit – hier in Deutschland hat Spargel meist von Mitte April bis Ende Juni Saison – gibt es das gesunde Gemüse sehr oft bei uns. Damit es einem nicht langweilig wird, wechseln wir die Zubereitungsart, kochen altbewährte Gerichte, versuchen uns aber auch immer wieder an neuen Rezepten.

<https://heute-gibt.es/spargelrisotto/feed/> 0 Arancini al ragù – Gefüllte Reisbällchen aus Sizilien <https://heute-gibt.es/arancini-al-ragu/> <https://heute-gibt.es/arancini-al-ragu/#comments> Sun, 18 Feb 2018 20:00:31 +0000 <https://heute-gibt.es/?p=4696> Heute stelle ich euch das wohl beliebteste Street Food Siziliens vor: Arancini di riso. **Arancini, was ist das?** Hierbei handelt es sich um orangengroße (Arancino zu deutsch „kleine Orange“) gefüllte Reisbällchen, die mittlerweile in ganz Italien und darüber hinaus bekannt sind. Wie der ein oder andere aufmerksame Leser unter euch vielleicht weiß, habe ich sizilianische Wurzeln und jedes Jahr besuchten wir für mehrere Wochen meine Großeltern auf der Insel. Sobald wir auf der Insel waren bzw. teilweise auch schon auf der Fähre dorthin, musste ich gleich ein Arancino kaufen und herzhaft hineinbeißen.

Wie die [Mozzarella in carrozza](#) ist auch dieses Fingerfood nichts für Figurbewusste, denn die Reisbällchen werden paniert und anschließend frittiert. Ich verrate euch lieber nicht, wie viele Kalorien ein einziger Arancino hat ☹️ Aus diesem Grund habe ich für euch bei den Rezept-Tipps eine Variante für das Backen im Backofen angegeben, aber seien wir ehrlich: das ist nicht das Gleiche! Ab und an ein Arancino wird aber mit Sicherheit keinem Schaden, das Original lohnt sich auf jeden Fall!

<https://heute-gibt.es/arancini-al-ragu/feed/> 18 Insalata di riso classica – klassischer italienischer Reissalat <https://heute-gibt.es/insalata-di-riso-classica/> <https://heute-gibt.es/insalata-di-riso-classica/#respond> Sun, 16 Jul 2017 19:00:21 +0000 <https://heute-gibt.es/?p=4499> Auf der Suche nach einem weiteren klassischen Salat für die Juliedition meiner Blogreihe zur italienischen Küche, ist mir der heutige Reissalat eingefallen. Den habe ich das letzte Mal gegessen, als ich noch ein Kind war. Ich erinnere mich noch, dass ich diesen Salat geliebt und auch gerne die Reste zwei bis drei Tage später noch gegessen habe. Wieso es diesen dann so ewig nicht mehr gab, weiß ich selbst nicht. Aber umso mehr freue ich mich, dass ich daran gedacht habe und diesen nun mit Sicherheit immer wieder zubereiten werde.



Der richtige Reis und dessen Zubereitung

Es gibt wohl nichts Schlimmeres als einen Reissalat, der matschig ist, weil der falsche Reis verwendet oder dieser nicht korrekt zubereitet wurde. Achtet deshalb bei der Wahl des Reises, dass ihr eine Sorte wählt, die euch nicht leicht verkocht, sondern auch danach eine relativ feste Konsistenz aufweist. Die unkomplizierteste Lösung ist hierbei den parboiled Reis zu verwenden.

Pro Person kann man mit etwa 80g Reis rechnen, den ihr in genügend Wasser kochen solltet. Einer der größten Fehler bei der Zubereitung von Reis ist nämlich die oft geringe Menge an Kochwasser. Verwendet mindestens fünfmal so viel Wasser wie Reis und gebt etwa 10g Salz pro Liter Kochwasser hinzu. Nach der Kochzeit solltet ihr bei diesem Rezept den Reis auf keinen Fall mit kaltem Wasser abschrecken, da dieser dadurch eher geschmacklos...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/insalata-di-riso-classica/feed/> 0 Risotto mit Radicchio und Clementinen – zu Gast bei „Kleiner Kuriositätenladen“

<https://heute-gibt.es/risotto-mit-radicchio-und-clementinen/>

<https://heute-gibt.es/risotto-mit-radicchio-und-clementinen/#respond> Mon, 09 Dec 2013 17:15:58 +0000 <http://heute-gibt.es/?p=1503> Einen angenehmen Wochenstart allerseits!

Heute darf ich wieder jemanden besuchen und eines meiner Rezepte vorstellen. Diesen Monat werde ich noch ein paar Mal „fremdbloggen“ und ich bin schon sehr gespannt, ob meine Rezepte auch außerhalb meines Blogs gut ankommen. Lassen wir uns überraschen ☐



Meine heutige Gastgeberin ist jemand ganz besonderes: [Stephanie von „Kleiner Kuriositätenladen“](#). Ich gehe davon aus, dass sie den meisten von euch – wenn nicht sogar jedem – bekannt sein sollte. Falls nicht, solltet ihr euch unbedingt in ihrem kleinen Laden – der eigentlich alles andere als klein ist – umschauen. Dort gibt es viele Köstlichkeiten zu entdecken!

Stephanie ist auch die Person, welche das [Projekt „Übern Tellerrand“](#) – manche erinnern sich vielleicht, [da war ich auch schon dabei](#) ☐ – ins Leben gerufen hat. Als sie anbot den ein oder anderen Blogger in ihrem Laden zu empfangen, habe ich mich gleich bei ihr gemeldet und sie sagte zu. Für mich eine große Ehre und an dieser Stelle möchte ich mich nochmals bei ihr dafür bedanken.



Bei der Auswahl des Rezeptes hatte ich freie Hand. Da zur Zeit meiner Meinung nach ein Überschuss an süßen Rezepten im Internet vorhanden ist, habe ich mich zu etwas Herzhaftem entschlossen. Was liegt da näher als mein Leibgericht? Risotto! Das ist so variabel, da wird es einem nie langweilig. Nachdem ich bereits im Herbst eine Variante mit Kürbis...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/risotto-mit-radicchio-und-clementinen/feed/> 0
Kürbisrisotto <https://heute-gibt.es/kuerbisrisotto/> <https://heute-gibt.es/kuerbisrisotto/#comments> Sun,
03 Nov 2013 07:00:40 +0000 <http://heute-gibt.es/?p=1100> Was ist euer Leibgericht?

Bei mir steht auf Platz 1 der Desserts ganz klar Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern. Dafür würde ich (fast) alles tun ☐

Wenn es dagegen um herzhaftere Gerichte geht, dann ist meine „numero uno“ ein italienischer Klassiker. Dabei handelt es sich nicht, wie man vielleicht zunächst vermuten würde, um Pizza oder Lasagne, sondern um Risotto. Nichts geht über ein leckeres und gut gekochtes Risotto. Egal in welcher Variation es diesen gibt, ob mit Pilzen, mit Spargel oder mit Sonstigem: ich liebe ihn!



So mancher Koch ist jedoch an der Zubereitung eines guten Risottos schon verzweifelt. Die lange Zubereitungszeit und das ständige Rühren sind die Hauptgründe, wieso sich viele nicht an das Kochen dieses Gerichtes trauen. Angebrannter, zu fester oder zu stark verkochter Reis sind die Hauptgründe für das Scheitern.

Dabei ist es gar nicht so schwer, ein originalgetreues Risotto herzustellen, wenn man erst weiß, worauf man achten muss.

Da wir uns noch in der Kürbiszeit befinden, habe ich mich dazu entschlossen ein Kürbisrisotto zu kochen, dass typisch für den Norden Italiens ist. Hierbei habe ich versucht, jeden Schritt genau zu erklären und an Schlüsselstellen hilfreiche Tipps zu geben.

Kürbisrisotto

Zutaten: (für 3 Personen)

- 35g Butter
- 300g Risotto-Reis

- 1 Zwiebel
- 300g Butternut-Kürbis
- 125ml Weißwein
- 1l Gemüsebrühe – lieber noch ca. 200ml mehr parat...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/kuerbisrisotto/feed/> 20 Indisches Dal
<https://heute-gibt.es/indisches-dal/> <https://heute-gibt.es/indisches-dal/#comments> Tue, 17 Sep 2013
 21:15:55 +0000 <http://heute-gibt.es/?p=795> Heute geht es raus aus Europa und ins entfernte
 Indien. Die indische Küche gehört rein geschmacklich zu meinen liebsten, denn ich mag die für dort
 typischen Gewürze wie Curry, Kurkuma und Chili. Meines Wissens nach gibt es bei uns in der Nähe
 leider keinen richtig guten Inder, weshalb ich dann doch recht selten indisch esse.

Dies war auch der Grund, wieso ich mich irgendwann getraut habe etwas Landestypisches zu kochen.
 Dafür musste ich damals zunächst mein Gewürzregal aufstocken, da Kurkuma oder Kreuzkümmel dort
 nicht vertreten waren. Sind ja keine typischen Gewürze der mediterranen Küche. Auch mit Kokosmilch
 hatte ich zuvor nie wirklich was zu tun. Da es beim ersten Mal aber gleich gut geklappt hat und
 sowohl meinem Mann auch als mir es schmeckte, koche ich seitdem immer mal wieder etwas
 indisches.



Heute war es mal wieder soweit. Ich entschied mich für Dal, was in Indien eigentlich als „Arme-Leute-Essen“ gilt, aber trotzdem richtig lecker schmeckt. Man kann es mit Reis oder mit Naan-Brot essen. Da ich mich bisher nicht ans Brot backen getraut habe, serviere ich es immer mit Reis.

Folgendes Rezept habe ich schon mehrfach gekocht:

Indisches Dal

Zutaten: (für 4 Personen)

- 250g rote Linsen
- 3 EL Öl
- 1 EL Kurkuma
- 1 EL Garam Masala (indische Gewürzmischung)
- 1 EL Kreuzkümmel
- 1 TL Curry
- 4 kleine getrocknete Chilischoten
- 1 große Zwiebel, gewürfelt
- 1 Dose Kokosmilch (400ml)
- 3 EL...

[auf meinem Blog weiterlesen\]\]> https://heute-gibt.es/indisches-dal/feed/](https://heute-gibt.es/indisches-dal/feed/) 10