



GUT PAULINENWÄLDCHEN
BIOLAND-HOF

Bioland-Hof Gut Paulinenwäldchen

Zum Blauen Stein 26-34
52070 Aachen

Montag bis Freitag: 8.30 bis 13.00 Uhr oder Anrufbeantworter
Telefon: +49 241 955 1453
Telefax: +49 241 955 1452
E-Mail: info@biokiste-aachen.de
Internet: www.biokiste-aachen.de



11. Kalenderwoche 2010

REZEPTE zur Gourmetkiste

Karamelisierter Chicoree

Zutaten:
für 4 Personen



Zubereitung:
ca. 15 Min.

4 Chicoree
1 Liter Orangensaft

etwas Zucker
100 ml Wasser

Salz und Pfeffer

Den Chicoree putzen, halbieren und in Orangensaft weich kochen. Dann abkühlen lassen. Den Strunk entfernen und noch mal halbieren. Den Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren. Den Chicoree hineinlegen, mit Wasser ablöschen und etwas einkochen lassen. Von allen Seiten würzen und gleich servieren.

Allgäuer Krautkrapfen

Zutaten:
für 4 Personen



Zubereitung:
ca. 40 Min.

500 g Mehl
2 Eier
125 ml Wasser
etwas Salz
1 kg Sauerkraut
200 g durchwachsenen Speck
Salz und Schweineschmalz

Nudelteig aus Mehl, Eiern, Wasser und Salz herstellen. Auf zwei Fladen verteilt möglichst dünn ausrollen. Den Speck und das Sauerkraut rösten, abkühlen lassen und gleichmäßig auf den Fladen verteilen und zusammen rollen. Die Rollen in ca. 5-6 breite Stücke schneiden. Schmalz erhitzen und die Rollen stehend bei mittlerer Hitze braten bis sie schön braun sind.

Gnocchi mit Austernpilzen

Zutaten:
für 2 Personen



Zubereitung:
ca. 15 Min.

1 Pack. Gnocchi
200 g Austernpilze
½ Bund Lauchzwiebeln
Öl

Butter

Salz, Pfeffer, Muskat
Parmesan, frisch gerieben

Gnocchi nach Packungsanweisung zubereiten. Austernpilze putzen und in Stücke schneiden. Lauchgrün in Ringe schneiden. Die Pilze in Öl anbraten, je dunkler umso intensiver im Geschmack. Die fertigen Gnocchi zugeben, ein paar Flocken Butter darauf geben und weiter braten. Die Lauchzwiebel zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Parmesan vor dem Servieren darüber geben.