



GUT PAULINENWÄLDCHEN
BIOLAND-HOF

Bioland-Hof Gut Paulinenwäldchen

Zum Blauen Stein 26-34
52070 Aachen

Bürozeit: 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



48. Kalenderwoche 2010

REZEPTE zur Gourmetkiste

Walnusstorte

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

ca. 60 Min.

Teig:

350 g Mehl
250 g Butter
200 g Zucker
1 Ei

1 Prise Salz

Füllung:

225 g Zucker
250 g Walnusskerne
150 ml Sahne
4 EL Johannisbeergelee
2 EL Honig

Teig:

Mehl mit weicher Butter verkneten, dann Salz, Zucker und das Ei kurz darunter kneten und den Teig 1 Stunde kaltstellen.

Füllung:

Den Zucker im Topf erhitzen, dabei ständig rühren, bis er schmilzt und goldene Farbe annimmt. Nüsse dazugeben, 2 Minuten mitrösten, dann die etwas angewärmte Sahne hinzufügen und noch kurz weiterkochen. Die Masse 30 Minuten unter gelegentlichem Umrühren abkühlen lassen. Mit der Hälfte des Teiges eine Springform auslegen, dabei auch einen Rand formen, mit dem Gelee bestreichen. Aus dem restlichen Teig 2 Teigplatten ausrollen, eine auf den mit Gelee bestrichenen Boden legen und auch mit Gelee bepinseln. Darauf die Walnussmasse geben und mit der dritten Teigplatte zudecken, Ränder zusammendrücken. Bei 200 Grad ca. 45 Minuten backen. Nach dem Auskühlen mit in einem Topf erwärmten Honig bestreichen, mit den Walnusshälften garnieren, die ebenfalls mit Honig bestrichen werden.

Rosenkohlsuppe mit Apfel – Walnuss - Einlage

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

ca. 15 Min.

1,5 kg Rosenkohl
2 Zwiebeln
2 EL Olivenöl
1,5 l Gemüsebrühe

200 g Schmand
Salz und Pfeffer
Muskat

1 Apfel
6 getr. Aprikosen
6 EL Walnüsse, gehackt
2 Brot (Vollkorn)
Currypulver
Ingwerpulver

Den Rosenkohl putzen.

Die Zwiebel schälen und würfeln. Alles in einem großen Topf in heißem Olivenöl anbraten. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und 10 Minuten garen lassen. Einige der Rosenkohlköpfe entnehmen und halbieren. Den Rest fein pürieren.

Dann den Schmand unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Alle restlichen Zutaten fein würfeln und in einer Pfanne rösten. Mit Currypulver und Ingwerpulver nach Bedarf abschmecken. Die Suppe auf Tellern anrichten. Mit der Einlage bestreuen und die halbierten Rosenkohlköpfe darauf verteilen. Sofort servieren.