



**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](mailto:info@biokiste-aachen.de)

Internet: [www.biokiste-aachen.de](http://www.biokiste-aachen.de)



## **19. Kalenderwoche 2011**

# **REZEPTE**

## **Pak – Choi Gemüse**

### **Zutaten:**

für 4 Personen



800 kg Pak-Choi  
500g Kartoffeln  
1 mittelgroße Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
Olivenöl  
geriebener Muskat  
Pfeffer, Salz  
100ml Brühe  
2 EL Butter  
Mehl  
Etwas Milch  
Etwas Sauerrahm  
Koriander  
Petersilie

### **Zubereitung:**

Ca. 25 Min.

Pak-Choi zerpflücken, hartes Strunkende abschneiden, waschen und in Streifen schneiden.  
Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden.  
Zwiebel schälen und hacken  
Knoblauch schälen, hacken und im Topf im Öl leicht anschwitzen (soll nicht braun werden),  
Pak-Choi dazugeben und umrühren. Kartoffelwürfel dazugeben, mit den Gewürzen abschmecken und mit etwas Brühe aufgießen. Garen, bis die Kartoffelwürfel weich sind.  
Aus Butter, Mehl, Milch und zuletzt Sauerrahm eine Art "Becahmelsauce" zubereiten.  
Mit Gewürzen abschmecken und unter das Gemüse rühren.  
  
Am Schluss noch mit Koriander (frisch oder Pulver) würzen, evtl. mit gehackter Petersilie bestreuen.

## **Arme Ritter mit Rhabarber**

### **Zutaten:**

für 4 Personen



500 g Rhabarber  
1 Stück Vanilleschote  
8 EL Rohrzucker  
1 Eigelb  
150 ml Schlagsahne  
1 Zitrone  
12 Scheiben Baguette oder Zwieback  
2 Eier  
Butterschmalz zum Braten

### **Zubereitung:**

Ca. 20 Min.

Rhabarber waschen, putzen, abziehen und in 3cm lange Stücke schneiden.  
Vanilleschote längs aufschneiden, ausschaben und zu den Rhabarberstücken geben.  
Mit 7 EL Zucker im geschlossenen Topf zum Kochen bringen. Nach einer Minute vom Herd nehmen und ziehen lassen.  
Für die armen Ritter Eigelb mit Sahne, 1 EL Zucker und abgeriebener Zitronenschale verquirlen.  
Darin die Brotscheiben einweichen.  
  
Eier verquirlen und die Brote darin wenden, dann in heißem Butterschmalz rundherum goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Mit dem Kompott servieren.