



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



38. Kalenderwoche 2011

REZEPTE

Süßkartoffel-Möhren-Pürree

Zutaten:

Für 4 Personen

300 g Süßkartoffeln

300 g Kartoffeln

300 g Möhren

2 TL Gemüsebrühe

2 EL Orangensaft

1 EL Butter

Muskatnuss, gerieben

Salz



Zubereitung:

Ca. 30-40 Minuten

Süßkartoffeln,

Kartoffeln und

Möhren schälen und in 2-3 cm große Stücke schneiden.

In einen großen Topf geben und mit Wasser bedecken.

Gemüsebrühe zufügen und aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und 15-20 Minuten leicht köcheln lassen, bis das Gemüse zart ist.

6 Eßlöffel von der entstandenen Brühe abnehmen und beiseite stellen.

Das Gemüse abschütten und in eine Schüssel geben.

Anschließend mit den 6 Eßlöffeln Brühe, dem Orangensaft, der Butter, etwas geriebener Muskatnuss und Salz fein stampfen.

Keinen Stabmixer zum Pürieren verwenden, das Püree wird dann klebrig und fest.

Kasselerpfanne mit Wirsing und Steinchampignons

Zutaten:

für 4 Personen

1 Wirsing

4 Scheiben Kasseler

1 TL Butterschmalz

1 Zwiebel

300 g Steinchampignons

etwas Kräuterbutter



Zubereitung:

Ca. 30 Minuten

Wirsing von den äußeren Blättern befreien, vierteln, den Strunk herausschneiden und in feine Streifen schneiden.

In kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten blanchieren, abschütten und zur Seite stellen.

Kasseler in Würfel schneiden, in heißem Butterschmalz in einer Pfanne unter Rühren in etwa 10 Minuten anbraten.

Zwiebel in Ringe schneiden und in die Pfanne geben.

Champignons putzen, in Scheiben schneiden und in die heiße Pfanne zum Kasseler geben.

Den abgetropften Wirsing zufügen und noch einmal kurz erhitzen.

Zum Schluss etwas Kräuterbutter nach Geschmack untermischen.