



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



49. Kalenderwoche 2011

REZEPTE zur Gourmetkiste

Rosenkohlpfanne

Zutaten:
für 4 Personen



Zubereitung:
ca. 30 Min.

600 g Kartoffeln
500 g Rosenkohl
400 g Möhren
1 Zwiebeln
1 EL Öl
½ l Gemüsebrühe
Saucenbinder
Salz, Pfeffer
200 g Lachsschinken

Kartoffeln schälen und würfeln,
Rosenkohl putzen,
Möhren schälen, halbieren und in Scheiben schneiden.
Zwiebel würfeln.
Alles im heißen Öl ca. 5 Minuten braten.
Brühe angießen. Zugedeckt weitere 15 Minuten köcheln lassen.
Das Gemüse mit Saucenbinder binden.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Schinken in Streifen schneiden und über das Gemüse geben.

Rosenkohl-Mousseline

Zutaten:
für 4 Personen



Zubereitung:
ca. 30 Min.

400 g Rosenkohl

80 g Butter
1 Becher Sahne

Salz,
Pfeffer, weiß
Muskat,
Zucker

Den Rosenkohl mit einer Prise Salz und einer Flocke Butter in Wasser 20 Minuten kochen. Abgießen, pürieren, die restliche Butter und die Sahne unterrühren.
Mit dem Schneebesen oder einem Rührgerät schlagen, bis eine glatte Creme entsteht.
Mit Salz, weißem Pfeffer, Muskat und Zucker abschmecken.

Die Masse kann in eine Spritztüte gefüllt und dekorativ in Rosettenform auf den Tellern angerichtet werden.