



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



20. Kalenderwoche 2012

REZEPTE zur Gourmetkiste

Rhabarber-Rucola-Salat

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

ca. 45 Min.

750 g Rhabarber

Den Rhabarber waschen, putzen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

125 g Rucola

Den Rucola waschen, abtrocknen, verlesen und in mundgerechte Stücke zupfen.

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

Danach die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken. 1 EL Öl erhitzen und darin Schalotten und Knoblauch kurz andünsten. Rhabarber zugeben und zugedeckt 4-5 Min.

5 EL Sonnenblumenöl

200 ml Kirschnektar

mitdünsten. Alles mit Kirschnektar ablöschen und aufkochen. Ca. 2 Min. bei kleinster Hitze köcheln lassen, dann vom Herd nehmen.

3 EL Himbeeressig

Salz

Kirschnektar vorsichtig abgießen, mit Essig verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. 4 EL Öl unterrühren.

frisch gemahlener Pfeffer

Zucker

Backofen grill vorheizen.

2 EL Pinienkerne

Anschließend die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und herausnehmen.

4 Scheiben

Ziegenkäserolle

(à ca. 80 g)

1 TL getrockneter

Thymian

Die Ziegenkäsescheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit 1 TL Zucker und Thymian bestreuen. Unter dem heißen Grill des Backofens 2-3 Min. gratinieren. Den Rucola mit dem Rhabarber anrichten und mit Vinaigrette beträufeln. Dann die Pinienkerne darüber streuen und die Ziegenkäsetaler darauf setzen. Dazu passen geröstete Brotscheiben.

Rübstieleintopf

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

ca. 30-40 Min.

600 g Kasseler

750 g Rübstiel

Kasseler in kleine Würfel schneiden.

Rübstiel putzen, d.h. welke Blätter entfernen, waschen und klein schneiden.

500 g Kartoffeln

40 g Butter

250 g Wasser

Salz

frischer gemahlener

Pfeffer

Kartoffeln schälen und würfeln.

In einem Topf die Butter zerlassen und darin die Fleischwürfel schwach bräunen, dann den Rübstiel, die Kartoffeln und Wasser dazu geben und 50 Min. schmoren lassen. Abschließend den Eintopf mit Gewürzen abschmecken.