



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



ökokiste

24. Kalenderwoche 2012

REZEPTE zur Gourmetkiste

Mexikanisches Chutney

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

ca. 35 - 45 Min.

100 g Zwiebeln
100 g Paprika, rot
100 g Paprika, orange
100 g Paprika, schwarz
100 g Paprika, gelb
2 Knoblauchzehen
1 TL Salz
1 Peperoni
70 ml Essig
200 g Gelierzucker
Salz
Pfeffer
Chayennepfeffer
2 EL Petersilie
2 EL Schnittlauch
2 EL Weinbrand

Zwiebeln abziehen und fein würfeln.
Paprika halbieren, entkernen,
entstielen, die weißen Scheidewände entfernen
und in feine Würfel schneiden.

Knoblauchzehen abziehen und pressen.

Mit Salz zu einer Paste vermischen.

Peperoni waschen, längs halbieren, entkernen und sehr fein
hacken.

Alles in einen Topf füllen und mit Essig und Gelierzucker mischen.

Mit Salz, Pfeffer und Chayennepfeffer würzen

Aufkochen und ca. 7 – 12 Min. garen. Die Mischung zieht etwas
Flüssigkeit und die Paprika sollten nicht zu weich kochen.

Nach Belieben mit Petersilie, Schnittlauch und Weinbrand mischen,
noch mal kurz aufkochen und heiß in fest verschließbare Gläser
füllen. Kühl und dunkel aufbewahren.

Passt besonders gut zu Fondue oder gegrilltem Fleisch.

Kürbis mit Kartoffeln und Ziegenkäse

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

ca. 30-40 Min.

750 g Kartoffeln
4 EL Öl
750 g Hokkaido Kürbis
60 g Rauke
100 g Walnusskerne
Salz, Pfeffer
4 Ziegenfrischkäse-Taler
2 – 3 TL brauner Zucker
Frischer Meerrettich

Kartoffeln schälen, waschen und ca. 1,5 cm große Stücke
schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin
ca. 15 – 20 Min. bei mittlerer Hitze braten (zwischendurch wenden).

Kürbis halbieren, entkernen und ebenfalls in kleine Stücke
schneiden. Zu den Kartoffeln geben und ca. 10 – 15 Min. braten.

Die Rauke waschen und abtropfen lassen. Die Walnüsse grob
hacken und ca. 3 Min. vor Ende der Garzeit mit in die Pfanne
geben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Ziegenfrischkäse auf ein gefettetes Blech geben, mit dem
Zucker bestreuen und unter dem Grill den Zucker karamellisieren
lassen.

Kürbis, Rauke und Kartoffeln in der Pfanne vermischen, den
Ziegenkäse auf das Gemüse legen und mit Meerrettich bestreuen.

Sofort servieren!