



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



51. Kalenderwoche 2012

REZEPTE zur Gourmetkiste

Rotkohl-Rouladen mit Meerrettich-Püree

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

ca. 35-45 Min. + 50 Min. Garzeit

1 Kopf Rotkohl

Rotkohl in Salzwasser ca. 15 Min. blanchieren, dann herausnehmen und die einzelnen Blätter lösen und auf einem Küchentuch (immer 2 zusammen) flach ausbreiten.

2 Zwiebeln

Zwiebeln schälen und würfeln.

50 g Schinkenspeck

Speck würfeln und in Butter auslassen und gewürfelte Zwiebeln darin leicht bräunen lassen.

2 EL Butter

1 Bund Petersilie

Petersilie fein hacken und darunter mischen.

375 g Hackfleisch, gemischt

Etwas abkühlen lassen und in die Schüssel zum Hackfleisch geben. Ei, Salz, Pfeffer, eingeweichte Semmeln (gut ausgedrückt) darunter kneten.

1 Ei

Portionsweise auf die Krautblätter geben, erst seitlich einschlagen, dann aufrollen und mit Küchengarn umwickeln.

1 ½ Semmeln, eingeweicht

Salz, Pfeffer

¼ Liter Rotwein

Kohlrouladen ringsum gut anbraten, mit Rotwein ablöschen. Kümmel und grüne Pfefferkörner zugeben und zugedeckt 50 Min. schmoren. Nach Bedarf Brühe angießen. Nach Ende der Garzeit Kohlrouladen herausnehmen, warm stellen.

¼ Liter Brühe

½ TL Kümmel

1 EL eingelegte grüne

Pfefferkörner

1 Pck. Bratensauce

Soße mit Bratensauce mischen, evtl. mit etwas Speisestärke binden, noch mal aufkochen und mit Sauerrahm verfeinern.

2 EL Sauerrahm

Püree

1 kg Kartoffeln

Kartoffeln schälen und 25 Min. kochen.

20 g Meerrettich

Meerrettich schälen und fein reiben.

300 ml Milch

Kartoffeln abschütten und durch die Presse drücken.

2 EL Butter

Mit warmer Milch, Butter, Salz, Senf und dem geriebenen, frischen

Salz

Meerrettich cremig rühren.

1 EL Senf, mittelscharf

Crostini mit Avocado-Creme und mariniertem Rettich

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

ca. 30-40 Min.

2 Avocado

Das Avocadofleisch

1,5 EL Zitronensaft

mit Zitronensaft,

2 TL Meerrettich

geriebenem Meerrettich und

Salz

Salz mit einer Gabel zerdrücken.

100 g Rettich

Den Rettich schälen und in feine Stifte schneiden.

2 EL Sojasauce

Die Rettichstifte in der Sojasauce marinieren.

8 Weißbrotscheiben

Die Weißbrotscheiben mit dem Olivenöl bepinseln und unter dem Grill auf der 2. Schiene von oben in 4-5 Minuten goldbraun rösten.

3 EL Olivenöl

Sesam in der Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

2 TL Sesam

Etwas auskühlen lassen, mit der Avocadocreme bestreichen und mit Rettich und Sesam garnieren.



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

