



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



GUT PAULINENWÄLDCHEN
BIOLAND-HOF

40. Kalenderwoche 2013

REZEPTE

Chinakohlaufauf mit Kartoffeln und Sahne

Zutaten:

Für 4 Personen



Zubereitung:

Zubereitungszeit: Ca. 30 Min.; Backzeit ca. 20 Min.

1 kg Kartoffeln

Kartoffeln waschen und in Salzwasser ca. 15-20 Min. kochen.
Anschließend pellen und in Scheiben schneiden.

1 Chinakohl

Chinakohl putzen und vierteln. Den Strunk herausschneiden und den Kohl in Streifen schneiden.

1 große Zwiebel

Zwiebel schälen, würfeln und in Fett anbraten,
mit Sahne ablöschen. Den Chinakohl dazugeben,
mit Salz, Pfeffer,

450 ml Sahne

Salz und Pfeffer

Muskat

Gekörnte Brühe

Muskat und etwas

gekörnter Brühe abschmecken und kurz ziehen lassen. Zusammen mit
den Kartoffeln in eine gefettete Auflaufform geben, mit geriebenem

200 g ger. Bergkäse

Bergkäse bestreuen und bei 200 Grad ca. 20 Min. überbacken.

Zuckerhutsalat mit Bündnerfleisch

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 40 Min.

1 Zuckerhutsalat

Den Salat putzen, waschen und in feine Streifen schneiden.

100 g Bündnerfleisch

Das Bündnerfleisch in feine Streifen schneiden.

Dressing:

3 EL milder Essig

Aus Essig,

4 EL Salatöl

Öl,

Salz,

Salz,

schwarzer Pfeffer

Pfeffer,

1 EL mittelscharf. Senf

Senf

1 EL Mayonnaise

Mayonnaise,

Salatkräuter

Kräutern

2 Schalotten

und den gehackten Schalotten eine Marinade herstellen.

1 EL Sesam

Den Sesam in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und
in das Dressing geben.

Den Salat und das Bündnerfleisch auf Tellern anrichten und mit dem
Dressing beträufeln.

50 g Parmesankäse
am Stück

Mit einem Hobel den Parmesan über den Salat hobeln. Dazu passt
Baguette.