



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

45. Kalenderwoche 2013

REZEPTE

Gemüseragout mit Rübchen

Zutaten:

Für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 35 Min.

500 g Kartoffeln
500 g Möhren
1 Bd. Rübchen
1 gelbe Paprika

150 ml Gemüsebrühe
150 ml Milch
150 g geriebener
Gruyère
Salz, Pfeffer
Muskat
2 EL Butter
Meerrettich
Petersilie

Kartoffeln schälen, waschen und würfeln.
Möhren,
Rübchen und
Paprika putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden,
Salzwasser zum Kochen bringen und Kartoffeln und Gemüse darin bissfest
garen. Die Kochflüssigkeit zur Hälfte abschütten, dann mit Gemüsebrühe
und Milch auffüllen.
Käse dazugeben, dabei immer gut verrühren, damit sich der Käse auflöst. Auf
ganz kleine Hitze schalten und das Ragout etwas einkochen lassen.
Mit wenig Salz, Pfeffer und
Muskat abschmecken. Kurz vor dem Servieren
Butter unterrühren.
Mit Meerrettich abschmecken. Alles noch einmal schnell verrühren und in tiefe
Teller geben. Mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Dazu passen Frikadellen.

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 50 Min.

1 kg Weißkohl

1 Zwiebel
40 g Butterschmalz
1 TL Zucker
1 TL Kümmel

375 ml Brühe
2 EL Essig
Salz
1 EL Mehl
100 g Räucherspeck

Weißkohl putzen, waschen, vierteln und den Strunk entfernen. Den Kohl in
etwas breitere Streifen schneiden.
Zwiebel schälen und fein hacken.
Butterschmalz erhitzen, die Zwiebel zusammen mit
Zucker und
Kümmel darin andünsten, bis der Zucker etwas karamellisiert. Kohl zugeben
und einige Minuten unter Wenden dünsten.
Brühe und
Essig zugeben. Zugedeckt bei mittlerer Temperatur ca. 20 - 30 Minuten weich
dünsten. Mit Salz abschmecken und evtl. mit
angerührtem Mehl binden.
Den Räucherspeck in einer Pfanne knusprig anbraten und über das Kraut
geben, kurz vermischen.

Weißkohlgemüse