



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

46. Kalenderwoche 2013

REZEPTE

Rettich-Kartoffel Suppe

Zutaten:

Für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 30-35 Min.

600 g Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 TL Olivenöl

Salz
Pfeffer
150 ml Weißwein
800 ml Gemüsebrühe

300 g Rettich

200 ml Sahne

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
Die Zwiebel ebenfalls schälen und fein würfeln.
Die Knoblauchzehe schälen und durch eine Presse drücken.
Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln mit den Zwiebeln und dem Knoblauch hineingeben und andünsten.
Salzen,
pfeffern und
mit dem Weißwein ablöschen. Das Ganze so lange kochen, bis der Weißwein verdunstet ist. Dann mit Gemüsebrühe aufgießen. So lange kochen lassen, bis die Kartoffeln fast weich sind.
Inzwischen den Rettich schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zu den Kartoffeln geben und kurze Zeit mitkochen.
Die Sahne zufügen und alles pürieren. Heiß servieren.

Kohlrabi-Hähnchen-Topf

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 45 Min.

500 g Hähnchenbrust
Salz, Pfeffer
Olivenöl

2 große Kohlrabi
1 große Zwiebel
100 ml Weißwein
200 ml Hühnerbrühe

150 ml Crème fraîche
150 ml Sahne

1 Prise Muskat

1 Bund Petersilie

Hähnchenbrust in Würfel schneiden,
salzen, pfeffern.
Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen und das Fleisch darin anbraten, dann warm stellen
Kohlrabi schälen und würfeln.
Zwiebel schälen, würfeln und im Restfett des Fleisches dünsten.
Mit Weißwein aufgießen, Wein verdampfen lassen,
dann die Kohlrabi hinzufügen und mit Hühnerbrühe angießen. Kohlrabi ca. 15 Minuten mit Deckel garen.
Crème fraîche und
Sahne hinzufügen und ohne Deckel einreduzieren lassen. Fleischwürfel wieder hinzufügen und noch einmal aufkochen lassen.
Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zum Servieren fein gehackte Petersilie drüberstreuen! Dazu passen Kartoffeln oder Röstitaler.