



**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](mailto:info@biokiste-aachen.de)

Internet: [www.biokiste-aachen.de](http://www.biokiste-aachen.de)



ökokiste

## 8. Kalenderwoche 2014

# REZEPTE zur Gourmetkiste

## Blumenkohl-Curry

### Zutaten:

für 4 Personen



### Zubereitung:

ca. 20 Min.

500 g Kartoffeln  
1 Blumenkohl  
Ca. 2 cm Ingwer  
1 Chilischote  
2 Knoblauchzehen

2 EL Butterschmalz  
¼ TL gem. Koriander  
1 TL Garam masala  
¼ TL Kreuzkümmel  
1 TL Kurkuma

1 Dose Kokosnusscreme  
250 ml Gemüsebrühe

30 g Mandeln  
Salz  
1 Limette  
Koriander

Die Kartoffeln schälen, abspülen und in mundgerechte Würfel schneiden.

Blumenkohl putzen, waschen und in kleine Röschen teilen.

Ingwer schälen und fein würfeln.

Chilischote längs aufschneiden, entkernen, abspülen und fein hacken (dabei mit Küchenhandschuhen arbeiten). Die Knoblauchzehen abziehen und ebenfalls fein hacken.

Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen.

Koriander,  
indische Gewürzmischung (Garam masala),  
Kreuzkümmel,

Kurkuma, Ingwer, Chili und Knoblauch dazugeben und unter Rühren 2 Minuten rösten. Die Kartoffelwürfel zu den Gewürzen geben und unter Wenden kurz darin anbraten. Blumenkohlröschen dazugeben und ebenfalls unter Wenden anbraten.

Kokoscreme und

Brühe dazugießen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 8 Minuten kochen lassen, bis der Blumenkohl gar ist.

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldgelb anrösten und herausnehmen. Die Hälfte davon in das Curry streuen. Mit Salz, den übrigen Gewürzen und Limettensaft abschmecken.

Zum Servieren mit frischem Koriander garnieren.

## Krautkuchen nach Keltenart

### Zutaten:

für 6 Personen



### Zubereitung:

Ca. 40 Min. + 20 Min. Backzeit

500 g Mehl  
1 Würfel Hefe  
1 TL Salz  
1 TL Zucker  
3 EL Olivenöl  
250 ml lauwarmes  
Wasser  
1 mittelgroßer Weißkohl  
2 Zwiebeln  
300 g gewürfelter Speck  
1 TL Kümmel  
Salz  
2 Pck. ger. Käse

Aus Mehl,  
Hefe,  
Salz,  
Zucker,  
Öl und

Wasser einen Hefeteig herstellen und gehen lassen, bis er sich vergrößert hat.

Den Kohl sehr fein hobeln

Die Zwiebeln würfeln und mit

dem Speck in einem großen Topf mit etwas Öl, glasig anschwitzen. Das geschnittene Kraut, ein Glas Wasser und den Kümmel dazugeben und alles bissfest dünsten. Mit Salz abschmecken. Den Hefeteig auf zwei Blechen ausrollen, die Krautmischung darauf verteilen und je eine Packung geriebenen Käse darüber streuen.

Im Ofen bei 200 Grad ca. 20 Min. backen.