



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



17. Kalenderwoche 2014

REZEPTE zur Gourmetkiste

Rhabarber-Chutney

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 30 Min. + 2,5 Std. Kochzeit

1 kg Rhabarber
250 g Zwiebeln
250 g Sultaninen
14 g Senfkörner
1 kleines Stück Ingwer
½ TL Zimt
1 TL Pfeffer
1 TL Salz
¼ TL Cayennepfeffer
0,4 l Essig
750 g brauner Zucker

Den Rhabarber waschen, abziehen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und sehr fein hacken. Beides zusammen mit Sultaninen, Senfkörner, Ingwer, Zimt, Pfeffer, Salz, Cayennepfeffer, Essig und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen.

Alles bei kleiner Hitze so lange köcheln lassen, bis die Masse die Konsistenz von dicker Marmelade hat. Heiß in vorbereitete Gläser füllen.

Schmeckt gut zu gegrilltem Fleisch, passt aber auch gut zu Fondue oder Käse.

Spinat-Schafskäse-Gemüse mit Hähnchen

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 50 Min.

3 Knoblauchzehen
gemischte Kräuter
1 Zitrone
1 Glas eingelegter Schafskäse
4 Hähnchenbrustfilets

500 g Spinat
1 Zwiebel

200g Kirschtomaten
Salz, Pfeffer
1 Msp. Muskat

Aus 1 Knoblauchzehe, Kräutern, dem Saft der Zitrone, 2 EL Öl vom Schafskäse und Salz eine Marinade herstellen.

Fleisch säubern, mit der Marinade einstreichen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Spinat putzen und gut waschen.

Zwiebel und den restlichen Knoblauch fein hacken, beiseite stellen. Fleisch anbraten und warm stellen. Dann Zwiebeln und Knoblauch kurz anbraten. Tomaten halbieren und mit dem Spinat und dem Schafskäse in die Pfanne geben. Erwärmen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Fleisch auf einen Teller geben und mit dem Gemüse anrichten. Dazu schmecken Butterkartoffeln oder Reis.