

45. Kalenderwoche 2014

REZEPTE

Asia-Salat mit Reis

Zutaten:

Für 4 Personen



Zubereitung:

ca. 30 Min.

1 Bund Asia-Salat
300 g Basmati Reis
Salz
etwas Kurkuma
Zwiebel
Butter

Asia-Salat waschen und grob hacken.
Reis nach Packungsangabe kochen.
Mit Salz
und Kurkuma würzen. Abgießen.
Zwiebel schälen und fein hacken.
Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten.
Reis kurz mitdünsten bis er etwas Farbe bekommen hat.
Dann den gehackten Salat zufügen und kurz mitdünsten.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salz, Pfeffer

etwas Parmesankäse

Parmesan reiben und darüber streuen.

Weißkohl-Kartoffelstrudel, orientalisch

Zutaten:

Für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 45 Min. + 30 Min. Backzeit

500 g Kartoffeln
250 g Mehl
1 Päck. Backpulver
100 g Butter oder
Margarine
2 Eier
1 Zwiebel
100 g Speck,
durchwachsen
500 g Weißkohl
300 g Rindersalami
Salz, Pfeffer
2 EL Essig
1 Bund Petersilie

Kartoffeln schälen, waschen, 20 Min. kochen und abgießen. Abkühlen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffeln mit Mehl,
Backpulver,
Fett und
Eiern verkneten. Den Teig ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
Für die Füllung Zwiebel pellen, würfeln.
Speck würfeln und ohne Fett in einer Pfanne auslassen, Zwiebelwürfel zufügen und darin andünsten.
Weißkohl putzen, vierteln und den Strunk entfernen. Weißkohl in feine Streifen schneiden und 5 Min mitdünsten. Wurst in Scheiben schneiden und zum Weißkohl geben. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.
Petersilie fein hacken und unterheben. Weißkohlfüllung gut abkühlen lassen.
Den Kartoffelteig zu einem Rechteck (30 x 40 cm) ausrollen. Kohlmasse darauf verteilen und vorsichtig aufrollen. Eigelb und 2 EL Wasser verrühren. Den Strudel damit bestreichen. Im Backofen (E-Herd: 200 Grad, Gasherd: Stufe 3) ca. 30 Min backen.

1 Eigelb