

50. Kalenderwoche 2014

REZEPTE zur Gourmetkiste

Topinambur als Gemüserösti

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 50 Min.

500 g Topinambur

Topinambur waschen und 15-20 Min weich kochen, abkühlen lassen und schälen.

1 Rettich

Rettich schälen und waschen.

60 g Haselnüsse

Topinambur und Rettich grob raspeln.

1 Zwiebel

Nüsse fein hacken und hinzugeben.

2 Knoblauchzehen

Zwiebel,

1 Bund Petersilie

Knoblauch schälen und fein hacken.

Öl

Petersilie waschen und fein hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen.

Salz und Pfeffer

Zwiebel, Knoblauch und Petersilie andünsten.

Muskat

Gemüse-Nuss-Mischung dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer

und Muskat abschmecken.

3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Röstmasse zugeben. Zugedeckt 15 Min. braten, dann wenden und nochmal 10 Min. braten.

Weißkohl auf indische Art

Zutaten:

für 2 Portionen



Zubereitung:

Zubereitungszeit ca. 20 Min.

800 g Weißkohl

Weißkohl vierteln, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden.

8 EL Rapsöl

Öl in einer Pfanne erhitzen.

2 Chilischoten,
getrocknet

Chilischoten

2 Lorbeerblatt,
getrocknet

und

Lorbeerblätter hineingeben.

So lange bei mittlerer Hitze rösten, bis die Chilischoten sich dunkelrot gefärbt und aufbläht haben und die Lorbeerblätter sich gebräunt haben.

Dann den Kohl zugeben und ein paar Minuten anbraten.

2 EL Tomatenmark

Tomatenmark und

300 ml Wasser

Wasser hinzugeben.

1 TL Kurkuma

Mit

1 TL Kreuzkümmel,
gemahlen

Gewürzen

2 TL Korianderpulver

abschmecken.

Salz

Mit Salz würzen.

Dann gut verrühren und bei kleiner Hitze 10 - 15 Minuten garen, bis der Kohl bissfest ist.