

16. Kalenderwoche 2015

REZEPTE

Sauerkraut-Porree-Lasagne

Zutaten:

Für 4 Personen



Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 25 Min. + 30 Min. Backzeit

500 g Porree
1 Zwiebel
40 g Margarine
500 g Sauerkraut
2 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer
125 ml Wein
200 g Schmand
200 g saure Sahne
15-20 Lasagneplatten
100 g Käse, gerieben

Porree waschen und in Ringe schneiden.
Zwiebel schälen und fein hacken. Zwiebelwürfel im heißen Fett glasig andünsten.
Sauerkraut und Porreeringe kurz mit dünsten.
Tomatenmark hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen.
Wein angießen. Zugedeckt ca. 12 Minuten dünsten.
Schmand und saure Sahne unterrühren und gut vermischen. Abschmecken.
Lasagne-Platten und Sauerkraut-Gemisch abwechselnd in eine gefettete Auflaufform schichten, mit Sauerkraut abschließen. Mit Käse bestreuen.
Bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

Rindfleischartopf mit Kohlrabi

Zutaten:

Für 4 Portionen



Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

500 g Rindfleisch
1,5 l Wasser
1 Lorbeerblatt
3 Wacholderbeeren
1 Zwiebel

Fleisch in 1,5 l leicht gesalzenem Wasser mit Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und geschälter Zwiebel ca. 70 Minuten kochen.

300 g Kohlrabi
400 g Kartoffeln
300 g Staudensellerie

In der Zwischenzeit Kohlrabi und Kartoffeln schälen und in Würfel oder Streifen schneiden. Staudensellerie waschen und klein schneiden.

Nach Ende der Kochzeit das Fleisch herausnehmen, die Brühe durch ein Sieb geben. Vorbereitetes Gemüse in der Brühe ca. 12 Minuten garen.

2 Tomaten
1 Bd. Kerbel
1 Bd. Basilikum
1 Bd. Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, Haut abziehen, achteln. Fleisch in Würfel schneiden.
Kerbel, Basilikum, Schnittlauch hacken.
Tomatenachtel und Fleischwürfel in die Gemüsebrühe geben. Einmal aufkochen lassen. Mit gehackten Kräutern bestreuen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.