



Rote-Bete-Birnen-Auflauf

Zutaten für 4 Pers.

700 g Rote Bete
1 kg Kartoffeln

2 Birnen
Zitronensaft

Salz/Pfeffer
200 g Gorgonzola
100 ml Sahne
Petersilie
1 EL Walnüsse

Zubereitungszeit ca. 30 Min. + 15 Min. Backzeit

Rote Bete und Kartoffeln waschen und je nach Größe ca. 20 Min. kochen. Danach schälen und in Scheiben schneiden. Birnen schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, in dicke Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Rote Bete, Kartoffeln und Birnen dachziegelartig in eine feuerfeste gebutterte Form schichten, mit Salz und Pfeffer würzen. Gorgonzola zwischenzeitlich in der Sahne schmelzen lassen. Gehackte Petersilie dazugeben. Käse-Sahne-Masse seitlich eingießen. Die Walnüsse zerbröckeln und über das Gemüse streuen. Ca. 15 Min. bei 200 ° überbacken.

Kohlrabi in Currysauce mit Schweineragout

Zutaten für 4 Pers.

800 g Schweineschulter
2 EL Sonnenblumenöl
150 g Schalotten
Currypulver
400 ml Gemüsebrühe (Instant)
250 g Strauchtomaten
2 Kohlrabi
200 g Schlagsahne
Salz/Pfeffer
½ Bund Petersilie

Zubereitungszeit ca. 85 Min.

Fleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Öl in einem Bräter erhitzen. Fleisch unter Wenden kräftig anbraten. Schalotten schälen, halbieren und zum Fleisch geben. Mit 2 EL Curry bestäuben, kurz mit anschwitzen. Brühe angießen, aufkochen und im geschlossenen Bräter ca. 1 Stunde schmoren. Zwischendurch wenden. Tomaten waschen und halbieren. Kohlrabi schälen, in Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten garen. Kohlrabi abgießen. Tomaten, Kohlrabi und Sahne 5 Minuten vor Ende der Garzeit zum Fleisch geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen. In einer Schüssel anrichten, mit Curry bestäuben und mit Petersilie bestreuen. Dazu schmecken Kartoffeln oder Gnocchies.