



Weidenhof Wechter Straße 42 49525 Lengerich Telefon 0 54 82 – 63 67

Unsere Lieblingsrezepte für die Woche vom 13.12. - 19.12.2021

Kartoffel-Grünkohl-Eintopf

Zutaten: 500 g Kartoffeln, ca. 700 g Grünkohl, Gemüsebrühe, 2 Mettenden,
2 Zwiebeln, 100 g durchwachsener Speck, 1 EL Butter, Salz, Pfeffer

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Grünkohl waschen, von den Rippen befreien und in Streifen schneiden. Die Kartoffeln in einen großen Topf geben, mit Gemüsebrühe bedecken. Den Grünkohl darauf geben. Die Mettenden darüber legen und den Eintopf aufkochen, dann bei milder Hitze garen bis das Gemüse weich ist.

In der Zwischenzeit den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne auslassen.

Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und im ausgelassenen Speck anbraten.

Wenn der Eintopf gar ist, die Brühe abgießen und auffangen. Die Mettenden beiseite legen. Das Gemüse mit einem Kartoffelstampfer grob stampfen, dabei so viel Brühe dazugeben, dass der Eintopf eine nicht zu flüssige Konsistenz hat. Die Speck-Zwiebel-Mischung mit der Butter darunter heben. Alles salzen und kräftig pfeffern. Die Mettenden in Scheiben schneiden und unter den Eintopf mischen.

Geschmorter Grünkohl

Zutaten: ca. 1 kg Grünkohl, 4 kleine Zwiebeln, 16 Gewürznelken, 50 g Butter,
Salz, Pfeffer

Die Grünkohlblätter vom Strunk abziehen, waschen und grob klein schneiden.

Zwiebeln schälen und mit je 4 Nelken spicken.

Die Butter in einem großen Topf oder einer Pfanne zerlassen. Den Grünkohl nach und nach dazugeben und einfallen lassen. Die Zwiebeln dazugeben. Das Ganze abgedeckt bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten schmoren lassen. Immer wieder umrühren und darauf achten, daß der Grünkohl nicht anbrennt. Wenn der Grünkohl zu trocken erscheint, etwas Butter oder Wasser zugeben. Wenn die Zwiebeln zerfallen sind und der Grünkohl weich ist, mit Salz und Pfeffer würzen.

Nach Belieben den Grünkohl mit etwas Sahne verfeinern.

Variante. Etwa 100 g geräucherten Speck würfeln, in der Pfanne zerlassen, dafür einen Teil der Butter weglassen und dann den Grünkohl darin schmoren.

Porree-Weißwein-Gemüse mit Knödeln

Zutaten: ca. 400 g Weizenbaguette oder Ciabatta vom Vortag , 350 ml Milch, 2 EL Bratöl, 4 Eier, 2 Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Muskat, 2 Zitronen, 2 Knoblauchzehen, 1 Bund Petersilie,

Für die Knödel das 1 cm groß würfeln und in eiine Schüssel geben. Milch erwärmen und über das Brot gießen. 1 EL Öl und die Eier zufügen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Das restliche Öl in einer kleinen Pfanner erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Die Zwiebeln ebenfalls zum Brot geben.

Zitronen heiß abwaschen, trockenreiben und die Schale fein abreiben. Den Knoblauch schälen. Petersilie waschen, trocknen, Blättchen abzupfen und fein hacken. Knoblauch pressen und mit dem Zitronenabrieb und der Petersilie mischen. die Hälfte dieser Mischung zur Knödelmasse geben. Den Rest zur Seite stellen. Knödelmasse kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, gut durchkneten und ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Porree putzen, längs halbieren, gründlich waschen und in 1 cm dicke Halbringe schneiden. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Porree darin 5 Minuten blanchieren. Porree in ein Sieb abgießen, dabei ca. 200 ml Kochwasser auffangen. Die Butter in einem Topf zerlassen, Mehl zufügen und unter Rühren anschwitzen, lauchbrühe zugeben und unter Rühren aufkochen. Wein und Sahnne angießen, noch mal aufkochen, Porree unterrühren, abschmecken und warm halten.

Etwa 3 l Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Knödelmasse noc mal git durchkneten. Mit feuchten Händen ca. 8 Knöcel formen. Die Knödel portionsweise ins siedende Wasser geben und etwa 15 Minuten gar ziehen lassen. Aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

Porreegemüse mit Knödeln und der restlichen Zitronen-Knoblauch-Petersilien-Masse servieren.

Lauch-Gratin mit Nusskruste

Zutaten: 500 g Porree, Fett für die Form, 100 g roher Schinken in dünnen Scheiben, 100 ml Gemüsebrühe, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Butter, 2 EL Mehl, 500 ml Milch, 150 g Gorgonzola, Salz, Pfeffer, Muskat, 50 g gehckte Haselnuskerne, 50 g Semmelbrösel, 2 Sardellenfilets (Glas), 1/2 Bund Petersilie, 5 EL Olivenöl

Lauch putzen, längs halbieren und waschen. Backofen auf 200 ° C (Umluft 180 !C) vorheizen. eine Auflaufform einfetten. Lauch quer halbieren, mit Schinken umwickeln. Röllchen in die Auflaufform legen. Brühe angießen, Form mit ALufolie abdecken. Lauch im Ofen 20 Minuten garen.

Inzwischen Knoblauch abziehen, fein hacken. Butter im Topf zerlassen, Knoblauch darin andünsten. Mehl einrühren, 2 Minuten mitdünsten. Mit Milch angießen und unter Rühren aufkochen. Sauce bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Gewürfelten Käse einrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Haselnüsse mit Semmelbröseln mischen. Kapern und Sardellen hacken. Petersilie waschen, Blättchen abzupfen und fein hacken. Alles mit dem Öl vermischen. Lauch aus dem Ofen nehmen und mit der Béchamel-Sauce sbegießen. Nussmasse daraufgeben, die Röllchen im Ofen 25-30 Minuten backen.