



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

Unsere Lieblingsrezepte für die Woche vom 27.03. - 02.04.2023

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,
1 kg Porree, 1 EL Butter, 2 gehäufte EL Mehl, 100 ml Weißwein, 200 ml Sahne

Für die Knödel das 1 cm groß würfeln und in eine 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 Pfanne 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 Sahne angießen, noch mal aufkochen, Porree unterrühren, abschmecken und warm halten.

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

Quiche mit Porree und Schinken

Zutaten: 300 g Blätterteig (tiefgekühlt), 2 Zwiebeln, 500 g Porree, 200 g Schinkenwürfel,
20 g Butter, 150 g Käse (Bergkäse, Emmentaler), 4 Eier, 200 ml Sahne, Salz,
Pfeffer

Den Blätterteig 3 mm dick ausrollen und eine Quicheform damit auslegen, den Rand hochziehen. Die Zwiebeln fein hacken. Den Porree putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln, Schinken und Porree hellgelb rösten.

Den Käse reiben und mit den Eiern und der Sahne vermischen. Die Zwiebel-Porree-Schinken-Masse darunter mischen, würzen und alles auf dem Teig verteilen.

Bei ca. 200 Grad Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen 30 - 40 Minuten backen, bis der Guss gestockt ist und eine schöne hellbraune Farbe hat.

Fenchel in Weißwein-Curry-Rahm

Zutaten: 500 g Fenchel, 100 g Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Olivenöl,
2 EL Wasser, 100 ml Weißwein,
100 ml Sahne, 1 TL mildes Currypulver, Salz, Pfeffer, 1/2 TL Speisestärke

Fenchel putzen, waschen, vierteln und Strunk so heraus schneiden, dass die Blätter noch daran zusammenhalten. Zwiebeln schälen, halbieren und klein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin ca. 3 Minuten glasig anschwitzen, Fenchelviertel auf die Zwiebel-Knoblauch- Mischung schichten, ca. 2 EL Wasser angießen, Topf schließen und bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten dünsten, bis der Fenchel weich aber noch bissfest ist.

Fenchel aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. In den verbliebenen Sud den WEißwein und die Sahne rühren. Mit dem Currypulver, Salz und Pfeffer würzen. Die Speisestärke mit 1 EL kaltem Wasser anrühren, zur Soße geben und unter Rühren aufkochen lassen. Fein abschmecken. Fenchel zurück in den Topf geben und bei geschlossenem Deckel noch einmal kurz erwärmen. Dazu Reis servieren.

Penne mit Fenchel

Zutaten: 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 250 g Fenchel, 3 EL Olivenöl,
1 Dose stückige Tomaten, 1 TL Fenchelsaat, Salz, 1/2 TI Zucker
400 g Penne, ca. 200 g Bratwurst, 50 g Parmesan

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Fenchel putzen, das Grün aufheben. Fenchel halbieren und den Strunk entfernen. Fenchel in feine Streifen schneiden. 2 EL Öl erhitzen. Fenchelsaat kurz darin andünsten. Zwiebel, Knoblauch und Fenchelstreifen dazugeben und 5 Minuten andünsten. Die Tomaten zufügen. Mit 100 ml Wasser die Dose ausspülen und die Flüssigkeit zum Gemüse geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Alles etwa 10 Minuten mit halb geöffnetem Deckel einkochen lassen.

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest kochen. . Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Würste mehrfach anstecken, braten und dabei mehrfach wenden.

Nudeln abgießen und tropfnass zur Fenchel-Tomaten-Masse geben . Die gebratenen Würste in Scheiben schneiden und mit den Nudeln mischen. Den Parmesan reiben. Die Nudeln mit

Staudensellerie-Creme Suppe

Zutaten: etwa 400 g Staudensellerie, 1/2 Bund Petersilie, 2 Zwiebeln, 30 g Butter,
400 ml Brühe (Hühner oder Gemüse), 1 Eigelb, 100 ml Sahne,
100 ml trockener Weißwein, Salz, Pfeffer

Sellerie waschen und mit dem Selleriegrün in Streifen schneiden, Zwiebeln schälen und würfeln. Brühe erhitzen. Petersilie waschen und klein hacken.

Zwiebeln in Butter oder Öl glasig dünsten, Sellerie dazugeben und ca. 8 Min. mitdünsten. Petersilie zugeben und heiße Brühe aufgießen, ca. 30 Minuten im geschlossenen Topf kochen.

Das Gemüse mit dem Passierstab pürieren, Eigelb, Sahne u. Weißwein verquirlen u. die Suppe legieren, nicht mehr kochen lassen. Evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Staudensellerie-Möhren-Gemüse

Zutaten: ca. 500 g Staudensellerie, 250 g Möhren, 1 EL Butter, 200 ml Sahne,
100 ml trockener Weißwein, 2 EL Dijonsenf, 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer

Staudenselleriestangen putzen und waschen. Möhren schälen. Beides in ca. 4 cm lange, streichholzdicke Stifte schneiden. Butter zerlassen, Gemüse zugeben und zugedeckt bei milder Hitze 15 bis 20 Minuten gar dünsten, (evtl. 1 Schuss Wasser hinzufügen). Sahne mit Weißwein in eine Pfanne geben und bei starker Hitze cremig einkochen, dann mit Senf, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Sauce vorsichtig mit dem Gemüse vermischen.