



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

## **Unsere Lieblingsrezepte für die Woche vom 14.12. - 20.12.2020**

### **Sellerieschnitzel in knuspriger Panade**

Zutaten: 500 g Knollensellerie, 1 Ei, 50 g Mehl, 60 g Parmesan, 60 g gemahlene Mandeln, 3 EL Bratöl, Salz, Pfeffer

Sellerie schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Sellerie in kochendem Salzwasser etwa 7 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Sellerie abgießen und trocken tupfen.

Das Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Das Mehl auf einen flachen Teller geben. Parmesan fein reiben und mit den Mandeln vermischen. Ebenfalls auf einen Teller geben.

Die Selleriescheiben kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Scheiben erst in Mehl, dann in der Eiemischung und zum Schluss in der Mandel-Parmesan-Mischung wenden. Die Panade mit den Händen andrücken. Das Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen und die Sellerieschnitzel von jeder Seite etwa 3-4 Minuten anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Dazu kann man im Ofen gegarte Kartoffelspalten und eine Tomaten- oder Pilzsauce servieren.

### **Selleriecremesuppe**

Zutaten: ca. 500 g Sellerie, 1 Zwiebel, 1 EL Butter, Salz, Pfeffer, Zucker, 50 ml trockener Weißwein, 600 ml Gemüsebrühe, 20 g Haselnussblättchen, 1/2 Bund Schnittlauch, 100 ml Sahne, Muskat, 1 TL Öl, 80 G Schinkenwürfel

Sellerie putzen, schälen, waschen und in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln.

Butter in einem Topf erhitzen. Gemüsewürfel darin unter Rühren 3-4 Minuten andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit dem Wein ablöschen. Gemüsebrühe angießen und das Ganze bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen Nüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie anfangen zu duften. Nussblättchen herausnehmen. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden.

Sahne zur Suppe geben, alles fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Schinkenwürfel darin knusprig braten. Suppe mit Schinken, Nüssen und Schnittlauchs servieren.

### **Sellerie-Porree-Pasta-Pott**

Zutaten: 250 g Porree, 400 g Knollensellerie, 200 g Möhren, 50 g Haselnusskerne, 2 EL Bratöl, 1 EL getrockneter Thymian, 800 ml Gemüsebrühe, 200 ml Sahne, 350 g Penne, 200 g Bergkäse, 1 Zitrone, Salz, Pfeffer, 50 g Rucola falls vorhanden

Porree putzen, längs halbieren, waschen und quer in etwa 1 cm dicke Halbringe schneiden. Sellerie und Möhren schälen und etwa 1,5 cm groß würfeln. Haselnüsse grob hacken und in einem Topf ohne Fett rösten, bis sie duften, herausnehmen und beiseite stellen. Das Öl im selben Topf erhitzen und Lauch, Sellerie und Möhren darin anbraten.

Gemüse mit Brühe und Sahne ablöschen. Thymian und Nudeln zufügen und alles im offenen Topf unter gelegentlichem Rühren etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, bis die Nudeln al dente sind. Käse fein reiben. Die Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben, 1 TL Schale abreiben und 2 EL Saft auspressen. Rucola verlesen, waschen und grob hacken.

3/4 des Käses unter die Nudeln mischen und alles unter Rühren etwa 2 Minuten auf ausgeschalteter Herdplatte eindicken lassen. Nüsse und Rucola unterheben und alles mit Salz, Pfeffer, Zitronenschalenabrieb und Saft abschmecken. Das Gericht mit dem restlichen Käse bestreut servieren.

### **Deftiger Weißkohl auf bayerische Art**

Zutaten: ca. 1 kg Weißkohl, 1 Zwiebel, 50 ml Öl, 2 Äpfel, 1 Prise Zucker, Salz, 1/2 l Fleischbrühe, (alternativ Gemüsebrühe), 2 EL Essig, 1 EL gehackter Kümmel, 500 ml Weißwein, 1 Ei Mehl, 125 g durchwachsener Speck

Den Weißkohl putzen, achteln, den Strunk herausschneiden und den Weißkohl in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Äpfel schälen, entkernen und raspeln. Das Öl erhitzen, die Zwiebel darin andünsten. Den Weißkohl, die Äpfel und den Kümmel dazugeben. Den Zucker zufügen, alles salzen. Die Brühe angießen, gut durchrühren und 40 Minuten zugedeckt dünsten. Dabei mehrmals umrühren.

Den Speck in Würfel schneiden, kurz in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Den Weißkohl mit Essig abschmecken. Das Mehl in kaltem Wasser anrühren und die Krautbrühe damit binden. Weitere 5 Minuten kochen, mit Weißwein verfeinern, den Speck dazugeben und gut durchmischen.

Dazu schmecken Semmelknödel oder Bratkartoffeln.

Tipp: Je nach Geschmack die Menge des Kümmels verringern

### **Weißkohlsalat mit getrockneten Aprikosen**

Zutaten: ca. 800 g Weißkohl, 8 getrocknete Aprikosen, 50 g getrocknete Tomaten, 50 g Walnushälften, 1/2 Bund Petersilie, 1 Zitrone, 4 EL Olivenöl, schwarzer Pfeffer, 2 Eier, Salz

Den Weißkohl putzen, vierteln, Strunk und dicke Blattrippen abschneiden. Viertel waschen und den Weißkohl quer in hauchdünne Streifen schneiden oder hobeln. Weißkohl in eine große Schüssel geben, 1 TL Salz darüber streuen und ca. 5 Minuten mit den Händen gründlich durchkneten, so dass der Kohl weich wird. In ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und in die Schüssel zurück geben. Getrocknete Aprikosen und Tomaten in 0,5 cm breite Streifen schneiden. Walnushälften fein hacken und mit den Aprikosen und den Tomaten zum Weißkohl geben. Petersilie kalt abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, fein hacken und zum Salat geben.

Zitrone halbieren und auspressen. Saft mit dem Olivenöl mischen, über den Salat geben, alle gut vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Inzwischen die Eier ca. 10 Minuten kochen, abschrecken, abkühlen lassen, pellen und in Spalten schneiden. Salat mit den Eiern garniert servieren