

18 Jahre

Biokiste
Hof Kotthausen

BIOKISTE

HOF KOTTHAUSEN

Linsen-Auberginen-Gemüse - Eintopf nach sizilianischer Art

Die Zwiebel, den Knoblauch und die Auberginen würfeln, in heißem Olivenöl anschwitzen. Die Gemüsebrühe angießen. Kapern, Rosinen, Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt hinzufügen.

Ca. 15 min. köcheln lassen. Die gar gekochten Linsen zugeben und aufkochen. Das Lorbeerblatt entfernen. Die Pinienkerne kurz in einer Pfanne ohne Fett anrösten und zu den Auberginen geben.

(Rezept für 4 Personen)

100g Linsen
1 m.-große Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
2 kleine Auberginen
4 EL Olivenöl
½ Tasse Gemüsebrühe
50 g Kapern
150 g Rosinen
7 EL Balsamico
2 EL Rohrzucker
Meersalz
Pfeffer, schwarzer
1 Lorbeerblatt
50 g Pinienkerne

Kartoffel - Brunnenkresse Salat

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit dem Kümmel nicht zu weich garen, dann pellen.

Die Brunnenkresse verlesen und in lauwarmem Wasser gründlich waschen, die harten, größeren Stiele entfernen. Die Zwiebel pellen und sehr fein würfeln. Die Fleischbrühe erhitzen.

In einer Schüssel die Zwiebelwürfel zuerst mit der heißen Fleischbrühe übergießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann erst Essig und Pflanzenöl unterrühren. Die Kartoffelscheiben unterheben und mindestens zwei Stunden ziehen lassen, dann durchmischen, nachwürzen und die Brunnenkresse unterheben.

(Rezept für 4 Personen)

1 kg Kartoffel
½ TL Kümmel
2 Bund Kresse
1 Zwiebel
⅛ Liter Fleischbrühe
Salz und Pfeffer
2 EL Weinessig
6 EL Pflanzenöl

Chinakohl-Lasagne

Den Chinakohl in ganz feine, dünne Streifen schneiden und zusammen mit den kleingewürfelten Zwiebeln und Knoblauchzehen 5 - 10 Minuten anbraten. Dabei erst nur das Weiße, dann das Hellgrüne mit hineingeben. Anschließend den Frischkäse unterrühren und kräftig salzen und pfeffern.

Sahne und Eier zu einem Guss verrühren und gut würzen.

Eine Auflaufform fetten. 3 Lasagneblätter hineingeben, darauf die Hälfte der Kohlmasse, wieder drei Lasagneblätter und die andere Hälfte der Kohlmasse. Mit 3 Lasagneblättern abschließen und darüber den Guss aus Sahne und Eiern. Darauf dann die vorher gerösteten Sonnenblumenkerne streuen. Alles bei ca. 200 °C Ober-/Unterhitze für 30 - 35 Minuten in den Ofen geben, bis die Oberfläche schön gebräunt ist.

Das ist die "fleischlose" Variante - möchte man das ganze aber nicht fleischlos machen, kann man Gehacktes nach Belieben mit dem Kohl krümelig anbraten oder Schinkenwürfel - je nach Gusto! Und/oder einen kräftigen Käse mit unter die Kohlmasse rühren!

(Rezept für 4 Personen)

800 g Chinakohl
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
250 g Frischkäse
200 g Sahne
2 Eier
4 EL Sonnenblumenkerne
Salz und Pfeffer
9 Lasagne-Platten
Fett für die Form

Schupfnudeln mit Staudensellerie

Für die Schupfnudeln zunächst die Kartoffeln in reichlich Salzwasser etwa 20 Minuten garen. Danach abgießen, pellen, ausdampfen und abkühlen lassen.

Die Butter in einem kleinen Topf in etwa 3 Minuten schmelzen. Währenddessen die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken, das Mehl und die Eigelbe hinzufügen und untermischen.

Dann die flüssige Butter dazugießen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

Eine Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen, den Teig darauf zu zwei Rollen formen und die Rollen in etwa 8 cm lange Stücke schneiden. Mit den Händen zu spitz zulaufenden Röllchen formen. Anschließend auf Backpapier legen und erneut reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Die Schupfnudeln vorsichtig vom Backpapier in das kochende Wasser gleiten lassen, die Hitze auf eine niedrige Stufe reduzieren und die Schupfnudeln etwa 3 Minuten sieden lassen. Währenddessen ein Backblech mit etwas Öl einpinseln.

Nun die Schupfnudeln aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und auf dem Blech verteilen. Das Öl darüberträufeln und die Schupfnudeln zur Seite stellen.

Zubereitung Gemüse:

Jetzt die Zwiebel sowie die Möhren schälen, halbieren und in Scheiben schneiden.

Den Staudensellerie putzen, entfädeln, waschen und in Stücke schneiden. Zuletzt die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen grob hacken.

Zubereitung Schupfnudeln mit Staudensellerie:

In einer großen, beschichteten Pfanne die Hälfte der Butter zerlassen und die Schupfnudeln darin bei mittlerer Hitze in etwa 8-10 Minuten unter Wenden goldbraun braten.

In einer zweiten Pfanne die restliche Butter erhitzen und das Gemüse darin etwa 6-8 Minuten anschwitzen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und unter die gebratenen Schupfnudeln mischen.

Zuletzt die Schupfnudeln mit Staudensellerie auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit der Petersilie bestreuen und sofort servieren.

(Rezept für 2 Personen)

2 EL Weizenmehl, für die Arbeitsfläche
 2 EL Rapsöl, zum Beträufeln
 1 EL Rapsöl, fürs Blech
 100 g Butter, zum Braten

Zutaten Schupfnudeln

700 g Kartoffeln vfk
 150 g Butter
 270 g Weizenmehl
 3 Eigelbe
 1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
 1 Prise Salz
 1 Prise Pfeffer
 1 TL Salz

Zutaten für das Gemüse

1 gr. Zwiebel
 3 Möhren
 250 g Staudensellerie
 Petersilie, glatt
 1 Prise Salz
 1 Prise Pfeffer

würziger Rote-Bete-Aufstrich mit Apfel

Zuerst die Rote Bete-Knollen waschen, ungeschält in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und in etwa 45 Minuten weich kochen.

Anschließend das Kochwasser abgießen, die Rote Bete kalt abschrecken, etwas abkühlen lassen und schälen. Das Fruchtfleisch danach in grobe Stücke schneiden.

Nun die Walnusskerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe 2-3 Minuten anrösten, bis sie duften. Danach zum Abkühlen zur Seite stellen.

Als Nächstes die Äpfel gründlich waschen, trocknen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch ebenfalls grob zerkleinern.

Die Rote Bete, die Walnüsse und Äpfel in einen Mixer oder

in eine hohe Schüssel füllen, den Balsamico-Essig sowie den Sahne-Meerrettich dazugeben und im Mixer oder mit einem Schneidstab fein pürieren. Zum Schluss die saure Sahne unterheben und den scharf-würzigen Rote-Bete-Aufstrich vor dem Servieren mit Salz abschmecken.

Brottaufstrich

300g Rote Bete
 1 Apfel, süßsauerlich
 1 EL Walnusskerne
 1¼ EL Balsamico-Essig, hell
 2½ EL Sahne-Meerrettich,
 130 g Saure Sahne
 1 TL Salz

Guten Appetit

wünscht Ihnen

das Team von der Biokiste