

20 Jahre

Biokiste
Hof Kotthausen

BIOKISTE

HOF KOTTHAUSEN

<p style="text-align: center;">Kartoffel Lauch Suppe</p> <p>Kartoffelwürfel und Lauchringe waschen (eine Handvoll zurücklegen) und 20 Min. in der Hühnerbrühe garen. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und kräftig abschmecken, nochmals aufkochen und dann die Sahne einrühren. Vor dem Servieren mit den Schnittlauchröllchen und dem Lauch bestreuen. Die Suppe kann auch kalt genossen werden dann muss man die Suppe im Kühlschrank ca. 4 Stunden erkalten lassen.</p>	<p style="text-align: right;"><i>(Rezept für 4 Personen)</i></p> <p>250 g Kartoffeln 170 g Lauchzwiebel 0,3 Liter Hühnerbrühe 0,2 Liter Sahne 1 Bund Schnittlauch Salz Pfeffer, schwarzer</p>
<p style="text-align: center;">Frühlings-Salat mit Joghurtsoße</p> <p>Salat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Frühlingszwiebel in Ringe, Radieschen in Scheiben schneiden. Alles in eine große Schüssel geben. Knoblauch sehr fein schneiden, mit Joghurt, Buttermilch Senf, Öl und Essig zu einer sämigen Soße verrühren. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Die Joghurtsoße zum Salat geben.</p>	<p style="text-align: right;"><i>(Rezept für 2 Personen)</i></p> <p>300 g Eichblatt 3 Frühlingszwiebeln ½ Bund Radieschen 1 Knoblauchzehe 100 ml Naturjoghurt 75 ml Buttermilch 1 TL Senf 2 EL Speiseöl 1 TL Balsamessig, weißer Salz und Pfeffer 1 Prise Zucker</p>
<p style="text-align: center;">Kohlrabi-Lasagne mit Gorgonzolasauce</p> <p>Von den Kohlrabi das Grün entfernen, die kleinen Blättchen beiseitelegen, waschen und fein hacken. Die Kohlrabi schälen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. Mit kochender Gemüsebrühe kapp bedecken und ca. 5 - 6 Minuten bissfest kochen. Abgießen und Brühe auffangen. Den Kartoffelteil in drei Teile teilen. Für die Béchamelsauce Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einrühren und leicht farblos anrösten. Mit ca. 250 ml Milch aufgießen und gut durchrühren, aufkochen lassen. Nach und nach die restliche Milch zugeben, nochmals aufkochen lassen und rühren, bis eine sämige Sauce entsteht. Falls die Sauce zu dickflüssig ist mit der aufgefundenen Gemüsebrühe verdünnen. Den Gorgonzola entrinden und in ca. 2 x 2 cm große Würfel teilen, in die heiße Béchamel-Sauce geben und solange rühren, bis sich der Käse aufgelöst hat. Die gehackten Kohlrabiblättchen dazugeben. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Eine Auflaufform mit Öl auspinseln, etwas Béchamelsauce auf dem Boden verteilen, 4 Lasagneplatten nebeneinander legen, ein Drittel der Kohlrabischeiben darauf verteilen, dann ein Stück Kartoffelteil gleichmäßig darüber krümeln. Mit 1/3 der Sauce abdecken und mit 4 Lasagneplatten abschließen. Das Gleiche noch einmal wiederholen, dann mit dem letzten Drittel Kohlrabi und Kartoffelteil abschließen, alles mit Béchamelsauce abdecken. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze oder 180 °C Umluft ca. 40 - 45 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Ca. 15 Minuten vor Ende der Backzeit den Parmesan darüberstreuen</p>	<p style="text-align: right;"><i>(Rezept für 6 Personen)</i></p> <p>12 Lasagneplatten 3 m.-gr. Kohlrabi Gemüsebrühe 1 Pck. Kloßteig, halb und halb, ca. 750 g 200 g Gorgonzola</p> <p>Für die Béchamelsauce: 750 ml Vollmilch 150 g Mehl 70 g Butter 50 g Parmesan, frisch gerieben 1 Prise Muskatnuss, geriebene Salz und Pfeffer</p>

Hof Kotthausen gGmbH - Kotthausen 3a - 42399 Wuppertal Tel.: 0202 – 250 43 76 Email: abo@biokiste-hof-kotthausen.de

Geschäftsführer: A. Mertens, U. Weber
HRB Wuppertal Nr. 20174 UST-ID DE252763360
Bio – EG Kontrollnummer: DE-Öko-022
www.biokiste-hof-kotthausen.de

20 Jahre

Biokiste
Hof Kotthausen

BIOKISTE

HOF KOTTHAUSEN

<p style="text-align: center;">Pellkartoffeln mit Radieschen-Joghurt</p> <p>Die Kartoffeln in der Schale in Salzwasser gar kochen. Inzwischen die Radieschen putzen, waschen, in Scheiben schneiden und die Scheiben in Streifen teilen, mit etwas Salz bestreuen und ziehen lassen. Den Speck in feine Würfel schneiden, in der Pfanne anrösten und die Speckwürfel auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Den Joghurt in einer großen Schüssel mit Mineralwasser glatt rühren, Radieschen, Speckwürfel und Schnittlauchröllchen dazugeben und mit Pfeffer, Zitronensaft und evtl. etwas Salz abschmecken. Die Kartoffeln pellen, mit Kresse bestreuen und zusammen mit dem Radieschen-Joghurt servieren.</p>	<p style="text-align: right;"><i>(Rezept für 4 Personen)</i></p> <p>1 kg Kartoffeln, festkochend, klein 3 Bund Radieschen Salz und Pfeffer 100 g Speck, durchwachsen ½ Bund Schnittlauch 600 g Naturjoghurt 4 TL Mineralwasser Zitronensaft, nach Bedarf ½ Kästchen Kresse</p>
<p style="text-align: center;">Risotto mit Fenchel und Möhre</p> <p>Die Möhren schälen und raspeln. Den Strunk des Fenchels entfernen und die fleischigen Stielansätze zuerst in dünne Streifen schneiden und dann in kleine Würfel. Olivenöl in einen Topf geben und Reis, Möhrenraspeln und Fenchelwürfel hinzufügen. Alles bei mittlerer Hitze anschwitzen und mit etwa 200 ml der Brühe ablöschen. Wichtig beim Risotto ist, immer wieder kleine Mengen Flüssigkeit zugeben und diese einzuköcheln, bis die Masse leicht am Topfboden anhängt. Immer wieder umhören. Wenn ca. die Hälfte der Brühe verarbeitet ist den Frischkäse hinzu geben.</p>	<p style="text-align: right;"><i>(Rezept für 4 Personen)</i></p> <p>400 g Reis, oder Milchreis 4 m.-große Möhren 1 Knolle/n Fenchel 1 ½ Liter Brühe 200 g Frischkäse etwas Olivenöl</p>
<p style="text-align: center;">Dattel-Frischkäse-Aufstrich</p> <p>Datteln und Knoblauch klein würfeln und mit dem Mixer 10 zerkleinern. Anschließend alle weiteren Zutaten zugeben und gut vermischen.</p>	<p style="text-align: right;"><i>Brotaufstrich</i></p> <p>150 g Datteln, entkernte 1 Zehe Knoblauch 200 g Frischkäse 200 g Schmand ½ TL Salz ½ TL Kreuzkümm n. B. Pfeffer und Chili</p>
<p style="text-align: center;">Birnenhälften mit Dattel - Frischkäsefüllung</p> <p>Für den Karamellsirup den Zucker mit 2 EL Wasser erwärmen und vorsichtig karamellisieren lassen. Wenn die Karamellmasse goldbraun ist, 125 ml Wasser aufgießen und bei niedriger Hitze zu einer Art Sirup einköcheln lassen. Die gewaschenen und abgetrockneten Birnen vierteln und die Kerngehäuse ausschneiden. Im heißen Sirup leicht ziehen lassen. Den Sirup bitte nicht mehr kochen lassen! Ca. 2 TL abgeriebene Zitronenschale mit dem Pfeffer zu den Birnen geben. Mit etwas Zitronensaft (ein Spritzer genügt) abschmecken. Die Birnenviertel vorsichtig aus dem Sirup nehmen und etwas abtropfen lassen. Anschließend in den Mandelblättchen wälzen. Die fein gehackten Datteln unter den Frischkäse mischen. Die Mischung vorsichtig in die Birnenviertel füllen, mit etwas Sirup beträufeln.</p>	<p style="text-align: right;"><i>Dessert</i> <i>(Rezept für 4 Personen)</i></p> <p>2 EL Zucker n. B. Wasser 2 reife Birnen 1 Zitrone, unbehandelt etwas Pfeffer, grober 50 g Mandelblättchen 4 Datteln 100 g Frischkäse >40 % F i. Tr. evtl. Gorgonzola</p>

Guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Biokiste