

18 Jahre

Biokiste
Hof Kotthausen

BIOKISTE

HOF KOTTHAUSEN

Staudensellerie-Lauchsuppe

Zwiebel, Lauch und Staudensellerie in nussgroße gleichmäßige Stücke schneiden.

Alles in einem Topf scharf anbraten. Mit Brühe und Wein ablöschen und in ein hohes Gefäß füllen. Anschließend pürieren und wieder in den Topf geben. Mit Sahne aufgießen und 5 Minuten köcheln lassen. Immer schön rühren, damit nix anbrennt. Zum Schluss mit den Gewürzen abschmecken.

(Rezept für 6 Personen)

1 Porreestange
1 Stiel Staudensellerie
1 Zwiebel, rote
1 Knoblauchzehe
500 ml Gemüsebrühe
200 g Sahne
100 ml Weißwein
1 Prise Chilipulver
Salz und Pfeffer

Staudenselleriesalat mit Tomaten, Käse und Schinken

1. Staudensellerie putzen, waschen und in Streifen schneiden. Tomaten waschen und in Würfel schneiden. Paprikaschote entkernen, waschen und in Würfel schneiden. Romanasalat putzen, waschen und in breitere Streifen schneiden. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Emmentaler in größere Würfel und Schinken in Streifen schneiden.

Aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Zucker, Senf und etwas Wasser eine Salatsoße bereiten. Die kleingeschnittenen Zutaten dazugeben und alles gut durchmengen.

(Rezept für 4 Personen)

1 Staudensellerie
6 Tomaten
1 Paprikaschote
1 Romanasalat
1 Zwiebel
etwas Emmentaler Käse
2 Scheiben Schwarzwälder
Schinken
Essig, Öl
Salz, Pfeffer
Zucker, Senf

Schalotten in Curry-Rosinen-Pfeffersauce

Die Schalotten schälen und in 5 g Butterschmalz 5 Minuten rundherum anbraten. Die Gemüsebrühe angießen und die Schalotten darin ohne Deckel 3 Minuten kochen.

Nun Sahne und Frischkäse in die Brühe rühren, Rosinen und Pfefferbeeren hinzufügen und alles weitere 3 Minuten köcheln lassen. Falls die Sauce zu stark eingekocht ist, kann man noch etwas Brühe oder Sahne dazugeben.

(Rezept für 2 Personen)

300 g Schalotten
120 g Sahne
100 g Frischkäse, natur
40 g Rosinen
300 ml Gemüsebrühe
10 g Butterschmalz
1 TL Curry, ca., nach
Geschmack dosieren
2 TL Pfefferbeeren, rosa
n. B. Salz und Pfeffer
aus der Mühle

Schnelle Lauchkartoffeln

Die Kartoffeln schälen, Lauch in Ringe schneiden.

Die Kartoffeln im Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Ca. 10 Minuten vor Garzeitende den Lauch zugeben und mitköcheln lassen. Die Kartoffeln durch ein feines Sieb abgießen (sonst flutscht der Lauch davon). Die saure Sahne unterrühren und mit den Gewürzen kräftig abschmecken.

(Rezept für 4 Personen)

1 kg Kartoffeln, fk
2 Stg Lauch
300 g saure Sahne
Salz und Pfeffer
Muskat
Knoblauch

Reis mit Möhren

Die Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Wasser und Reis in einen Topf geben, aufkochen lassen, herunter schalten und mit geschlossenem Deckel garen. Zum Schluss mit etwas Tomatenmark, Brühe und Pfeffer abschmecken und einen Stich Butter hinzufügen.

(Rezept für 2 Personen)

2 Tassen Reis
4 Tassen Wasser
6 Karotten
Brühe, gekörnte
Tomatenmark
Pfeffer
Butter

18 Jahre

Biokiste
Hof Kotthausen

BIOKISTE

HOF KOTTHAUSEN

Auberginen-Tomatensoße für Pasta

Die Aubergine in ca. 1x1 cm große Würfel schneiden. In eine Schüssel geben und mit Salz bestreuen, dann umrühren und für einige Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Möhre schälen und raspeln und die Zwiebeln fein hacken. Den Knoblauch in feine Scheiben schneiden.

Den Knoblauch zusammen mit dem Olivenöl in eine Pfanne geben. Aubergine, Knoblauch und Möhre bei mittlerer Hitze anschwitzen, nach wenigen Minuten die fein gehackte Zwiebel hinzugeben. Nach weiteren 4 Minuten mit den geschälten Tomaten ablöschen und dann bei geringer Hitze schonend kochen.

Die Soße mindestens 15-20 Minuten köcheln lassen. Die Aubergine sollte weich sein, nicht gummiartig, man sollte sie mit der Zunge zerdrücken können. Mit Salz, Pfeffer, Gemüsebrühepulver und Zucker abschmecken. Zusammen mit der Lieblingspastasorte servieren.

(Rezept für 2 Personen)

1 Aubergine
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebeln
1 Möhre
400 ml Tomaten, geschält aus der Dose
3 EL Olivenöl
Zucker
Salz und Pfeffer
Gemüsebrühe

Scharfer Tomaten-Schalotten-Brotaufstrich

Saure Sahne mit Harissa und Tomatenmark vermischen.

Klein geschnittene Schalotten und Knoblauch dazugeben. Mit dem Kräutersalz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Brotaufstrich

200g saure Sahne
1 TL Harissa
1 EL Tomatenmark
2 kleine Schalotten
1 Knoblauchzehe
Kräutersalz
Pfeffer
Paprika rosenscharf
Paprika edelsüß

Aprikosendessert

In einer Pfanne mit schwerem Boden die Aprikosenstücke in der Butter schwenken. Braunen Zucker sowie Erdbeerlikör hinzufügen und mit einem Kochlöffel die Frucht leicht andrücken - die Mischung nicht allzu lange auf Hitze belassen, bloß bis der Zucker gelöst ist. Im Kühlschrank am besten mehrere Stunden lang erkalten lassen.

Für die Fertigstellung die Aprikosenmischung in Weingläser füllen. Die Sahne zusammen mit dem gesüßten Himbeermark zu Schlagsahne verarbeiten und über die Aprikosen löffeln. Mit frischer Minze garniert servieren.

(Rezept für 8 Personen)

680 g Aprikosen, reif, frisch, enthäutet, entkernt, mundgerecht gestückelt
75 g Butter
90 g Zucker, brauner
70 ml Erdbeerlikör
240 ml Schlagsahne
40 ml Himbeermark, gesiebt, gesüßt
frische Minze

Guten Appetit

wünscht Ihnen

das Team von der Biokiste