



GUT PAULINENWÄLDCHEN
BIOLAND-HOF

Bioland-Hof Gut Paulinenwäldchen

Zum Blauen Stein 26-34
52070 Aachen

Bürozeit: Montag bis Freitag: 8.30 bis 13.00 Uhr oder Anrufbeantworter

Telefon: +49 241 955 1453

Telefax: +49 241 955 1452

E-Mail: info@biokiste-aachen.de

Internet: www.biokiste-aachen.de



05. Kalenderwoche 2011

REZEPTE

Semmelknödel

Zutaten:

für 4 Personen

7 Semmeln
150 ml Milch
2 Eier
1 Zwiebel
½ Bund Petersilie, glatte
1 EL Butter
Muskat
Pfeffer

Zubereitung:

Ca. 60 Min.

Semmeln zerkleinern, die erwärmte Milch darüber geben und ca. 15 Min. Einweichen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebel und Petersilie fein hacken. In der Butter andünsten, etwas abkühlen lassen. Eier und Muskatnuss unter die Brötchenmasse kneten, dann die Zwiebelmasse untermengen. Noch etwa 10 Min. ziehen lassen, durchkneten und mit Pfeffer abschmecken. 7-8 Knödel formen und im siedenden Wasser 20 Min. Ziehen lassen. Öfters wenden, das Wasser darf nicht kochen !

Wirsingpfanne mit Knödeln

Zutaten:

Für 4 Personen



8 Semmelknödel (Vortag)
½ Wirsing (500 g)
2 Äpfel
1 EL Zitronensaft
3 EL Butter
Etwas Salz
Etwas Pfeffer
200 g saure Sahne
Etwas Zucker
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Ca. 30 Min.

Knödel vom Vortag in Scheiben schneiden. Inzwischen Wirsing waschen, putzen, in Streifen teilen. Äpfel waschen, vierteln, entkernen, in dünne Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Wirsing in der Pfanne in heißem Fett 5-8 Minuten braten. Salzen und pfeffern, herausnehmen. Knödel im heißen Fett kurz braten. Äpfel zugeben, ca. 5 Minuten mit anbraten. Den Wirsing wieder dazugeben. Mischung 5 Minuten zugedeckt schmoren lassen. Saure Sahne mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Schnittlauch in Röllchen schneiden und unterrühren. Knödelpfanne mit dem Schnittlauch-Dip servieren.

Lauch - Kartoffelauflauf

Zutaten:

für 4 Personen



800 g Lauch (Porree)
1 kg Kartoffeln
200 g Crème fraîche
1 Eigelb
200 g ger. Käse
50 g Butter
5 EL Mehl
Brühe vom gek. Lauch
Salz
Muskat

Zubereitung:

Ca. 35 Min.

Den Lauch säubern in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser bissfest garen. Kartoffeln schälen, kochen und anschließend in Scheiben schneiden. Lauch und Kartoffeln abwechselnd in eine gefettete Auflaufform schichten. Für die helle Soße die Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl zugeben und alles schnell verrühren. Mit der Brühe vom Lauch ablöschen, bis die Soße die gewünschte Dicke hat. Sollte die Soße zu dünn geworden sein, hellen Soßenbinder dazu geben bis zur gewünschten Dicke der Soße. Mit Salz und Muskatnuss würzen. In die Soße nun Crème Fraiche und das Eigelb unterrühren. Die Soße darüber gießen, mit dem Reibekäse bestreuen und für 20 min. Bei 200 °C im Backofen überbacken.