

45. Kalenderwoche 2016

REZEPTE zur Gourmetkiste

Quitten mit Linsen als Eintopf

Zutaten:

für 4 Portionen



Zubereitung:

ca. 15 Min. + 30 Min. Kochzeit

360 g Quitten

Quitten schälen, Kerngehäuse entfernen und die Quitten in schmale Spalten schneiden.

2 EL Olivenöl

In einem Topf die Quittenspalten mit 2 EL Olivenöl und 100 ml Wasser erhitzen und ca. 7 Minuten dünsten.

2 Zwiebeln

Zwiebeln und

2 Knoblauchzehen

Knoblauch schälen und fein würfeln. Hinzufügen und 2 Min. dünsten.

250 g Tomaten, passiert

Tomaten,

400 ml Kokosmilch

Kokosmilch und

450 ml Gemüsebrühe

Gemüsebrühe dazugeben.

180 g Linsen, rot

Dann die Linsen hinzufügen und alles ca. 20 Min köcheln lassen.

Salz, Pfeffer

Mit Salz, Pfeffer,

Zimt

Zimt und

Kreuzkümmel

Kreuzkümmel abschmecken.

Grünkohl-Knödel

Zutaten:

für 4 Personen

Zubereitung:

ca. 100 Min.

500 g Grünkohl

Blätter vom Strunk entfernen, waschen, in grobe Stücke schneiden und ca. 3 Minuten blanchieren. Abgießen und kurz kalt abschrecken. Kohl mit den Händen ausdrücken und fein hacken.

6 Zwiebeln

1 Zwiebel schälen, fein würfeln.

1 EL + 40 g Butter

1 EL Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin andünsten. Kohl zufügen. 4–5 Minuten mitdünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Salz, Pfeffer

Mit Salz, Pfeffer und

Muskat

Muskat würzen. Vom Herd nehmen.

3/4 l Milch

Milch, 40 g Butter und 1 TL Salz in einem Topf aufkochen.

375 g Hartweizengrieß

Grieß zufügen und so lange rühren, bis sich ein Kloß bildet, der sich vom Topfboden löst. In eine Rührschüssel geben und sofort 1 Ei unter die heiße Masse rühren. Grünkohl unterrühren. Knödelmasse 5–10 Minuten abkühlen lassen. Dann restliche Eier und zum Schluss Käse unterrühren.

3 Eier (Gr. M)

Mit angefeuchteten Händen ca. 18 Knödel aus der Knödelmasse formen. Portionsweise in reichlich kochendes Salzwasser geben. Kurz erneut aufkochen, dann zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten ziehen lassen. Herausheben, auf einem sauberen Geschirrtuch abtropfen lassen und warm halten. Für die Speckstippe übrige Zwiebeln in Ringe schneiden. Speck fein würfeln.

100 g ger. Bergkäse

Öl in einer Pfanne erhitzen. Speck darin knusprig braten und herausnehmen. Zwiebelringe im heißen Speckfett goldbraun braten. Speck wieder zufügen. Knödel mit Speckstippe anrichten.

125 g geräucherter und durchwachsener Speck

1 EL Öl