



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



ökokiste

03. Kalenderwoche 2012

REZEPTE

Grünkohl mit Birnen

Zutaten:

Für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 80 Min.

1 kg Grünkohl

2 kleine Zwiebeln

3 EL Butterschmalz

Salz, Pfeffer

1 Prise Piment

2 TL Senf

2 Birnen

250 ml Gemüsebrühe

16 kleine Würstchen
(Schweinebratwürstchen)

Den Grünkohl putzen, waschen, grob schneiden und in kochendem Wasser 20 Minuten garen. In ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Die Zwiebeln fein würfeln und in

2 EL heißem Butterschmalz anbraten. Den Kohl hinzugeben mit Salz, Pfeffer,

Piment und

Senf würzen, kurz anschmoren.

Birnen schälen, vierteln und entkernen. In dickere Scheiben schneiden und unter den Kohl mischen.

Gemüsebrühe nach und nach angießen und alles zugedeckt 40 Minuten garen.

Im restlichen Butterschmalz die Bratwürstchen braten, bis sie braun sind. Mit dem Grünkohl anrichten.

Schwarzwurzel mit Hackklößchen

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 40 Min.

500 g Schwarzwurzel

Zitronensaft

500 g Hackfleisch

1 Ei

1 EL Paniermehl

Salz, Pfeffer

2 EL Kapern

Die Schwarzwurzeln schälen und in kleine mundgerechte Stücke schneiden.

Die geschälten Schwarzwurzeln in Zitronenwasser legen, sonst werden sie braun.

Hackfleisch mit Ei, Paniermehl, Salz und Pfeffer verkneten.

Kleine Klößchen formen.

Schwarzwurzeln, knapp mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen. Etwa zwanzig Minuten garen. Nach der Hälfte der Garzeit die Hackklößchen und die Kapern zufügen.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht mit Soßenbinder oder etwas Mehl andicken und zu Salzkartoffeln servieren.