



Rotkohlstrudel

Zutaten für 4 Pers.

Zubereitungszeit ca. 30 Min. + 40 Min. Backzeit

400 g Rotkohl	Den Kohl waschen und den Stunk entfernen. Den Kopf fein schneiden, mit Salz und Pfeffer (und evtl. Kümmel) würzen und 20 Min. ruhen lassen. Anschließend etwas ausdrücken.
Salz, Pfeffer	
1 Apfel	Apfel und
1 Zwiebel	Zwiebel fein würfeln,
100 g Nüsse	Nüsse hacken.
50 g Butter	Zwiebel in einem Topf in etwas Butter anbraten.
100 ml Rotwein	Dann mit Wein und
100 ml Gemüsebrühe	Brühe ablöschen. Kohl und Apfel hinzufügen und etwa 15 Min. köcheln lassen.
250 ml Sahne	Die Sahne dazu geben und ohne Deckel bei geringer Hitze eindicken
1 Ei	lassen. Zum Schluss die Nüsse und das Ei unterrühren.
300 g Strudelteig	Den Strudelteig ausziehen, mit der Kohlmasse füllen und einrollen. Die Oberseite ein paar Mal mit einer Gabel einstechen und mit flüssiger Butter bestreichen. Bei 180° und Umluft für etwa 40 Minuten in den Ofen geben, bis der Teig goldgelb ist.

Möhrentopf mit Steckrübe

Zutaten für 4 Pers.

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

400 g Kartoffeln	Kartoffeln,
1 Steckrübe	Steckrübe und
500 g Möhren	Möhren schälen und waschen. Anschließend alles würfeln.
1 Zwiebel	Die Zwiebel schälen und würfeln und im
2 EL Öl	Öl glasig anbraten. Kartoffeln, Steckrübe und Möhren dazu geben und unter Rühren
Salz und Pfeffer	anbraten. Mit Salz, Pfeffer,
1 TL Thymian	Thymian und
2 Lorbeerblätter	Lorbeer würzen.
Ca. 1 L Gemüsebrühe	Die Gemüsebrühe dazu gießen und alles bei mittlerer Hitze zugedeckt in ca. 30 Minuten gar kochen.