

WOHLIG WARME WINTERKÜCHE

*So schmeckt die kalte
Jahreszeit*





SUPPEN
& EINTÖPFE





SAUERKRAUTEINTOPF mit Kasseler

FÜR 4 PORTIONEN

1 ZWIEBEL
 400 G MEHLIGKOCHENDE
 KARTOFFELN
 2 EL SCHWEINESCHMALZ
 1/2 TL GETROCKNETER MAJORAN
 4 WACHOLDERBEEREN
 1/2 TL KÜMMELSAMEN
 1 LORBEERBLATT
 500 ML GEMÜSEBRÜHE
 1 SÄUERLICHER APFEL
 500 G WEINSAUERKRAUT
 4 SCHEIBEN KASSELER RIPPCHEN
 [GEPÖKELT, GEGART; JE 200 G]
 SALZ
 FRISCH GEMAHLENER PFEFFER

ZUBEREITUNGSZEIT
 30 MINUTEN

1 Die Zwiebel schälen und würfeln. Die Kartoffeln schälen und grob raspeln. Das Schweineschmalz in einer Kasserolle erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.

2 Kartoffeln, Majoran, Wacholderbeeren, Kümmelsamen, Lorbeerblatt und Gemüsebrühe dazugeben. Den Topfinhalt zum Kochen bringen und 5 Minuten köcheln lassen.

3 In der Zwischenzeit den Apfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Apfelwürfel und das Sauerkraut mitsamt der Flüssigkeit in den Topf geben und unterrühren; alles 5 Minuten garen.

4 Die Kasseler Rippchen auf die Sauerkrautmischung legen, den Topf schließen und den Eintopf 10 Minuten weiterköcheln lassen.

5 Zum Schluss das Gericht mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf vier tiefe Teller verteilen, auf jede Portion eine Scheibe Kasseler legen; servieren.



ROSENKOHL UND BULGUR mit Haselnuss-Sesam-Pesto

FÜR 4 PORTIONEN

1 GROBE ZWIEBEL

2 EL ÖL

250 G BULGUR

1,5 L GEMÜSEBRÜHE

1 LORBEERBLATT

2 TL GETROCKNETES SUPPEN-
GEWÜRZ

900 G TK-ROSENKOHL

1 BUND PETERSILIE

50 G HASELNUSSKERNE

2 EL SESAMSAMEN

4 EL SESAMÖL

SALZ

FRISCH GEMAHLENER PFEFFER

FRISCH GERIEBENE MUSKATNUSS

1 EL ZITRONENSAFT

ZUBEREITUNGSZEIT

25 MINUTEN

1 Die Zwiebel schälen und würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin in wenigen Minuten glasig dünsten.

2 Den Bulgur unter die Zwiebel rühren. Lorbeerblatt und Suppengewürz hinzufügen. 1 l Gemüsebrühe dazugießen und zum Kochen bringen; den Bulgur 5 Minuten in der Brühe garen.

3 Die restliche Gemüsebrühe (500 ml) hinzufügen und aufkochen. Die gefrorenen Rosenkohlröschen in die Suppe geben und 15 Minuten in der sprudelnd kochenden Gemüsebrühe mitgaren.

4 In der Zwischenzeit die Petersilie waschen, die Blättchen abzupfen und grob zerkleinern. Die Haselnüsse, die Petersilie, die Sesamsamen, das Sesamöl und eine Messerspitze Salz im Blitzhacker oder in einem hohen Behälter mit dem Stabmixer zu einem Pesto mixen.

5 Die Rosenkohl-Bulgur-Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Die Suppe in tiefen Tellern oder in Schalen anrichten. Auf jede Portion etwas Haselnuss-Sesam-Pesto geben und die Suppe servieren.



SCHWEINSHACHSEN



FÜR 4 PORTIONEN

1–2 SCHWEINSHACHSEN
(INSGESAMT ETWA 1,5 KG)

SALZ

PFEFFER, FRISCH GEMAHLEN

1 ZWIEBEL, IN GROBE STÜCKE
GESCHNITTEN

2 MÖHREN, IN GROBE STÜCKE
GESCHNITTEN

1 STÜCK KNOLLESELLERIE

1 STÜCK LAUCH

2 LORBEERBLÄTTER

1 TL KÜMMEL

1 TL SCHWARZE PFEFFERKÖRNER

300 ML DUNKLES BIER

ZUBEREITUNGSZEIT

CA. 50 MINUTEN

GARZEIT:

CA. 2 ½–3 STUNDEN

1 Den Ofen auf 200°C vorheizen.

2 Die Hachsen mit Salz und Pfeffer einreiben und in einen Bräter legen. Etwas kochendes Wasser angießen und die Hachsen zugedeckt auf dem Herd 20–30 Minuten dämpfen, damit die Schwarte weich wird. Die Schwarte anschließend rautenförmig einschneiden, falls das nicht bereits vom Metzger gemacht wurde.

3 Zwiebel, Möhren, Knollensellerie, Lauch, Lorbeer, Kümmel und Pfefferkörner in den Bräter geben. In den Ofen stellen und das Fleisch 2 ½–3 Stunden offen garen, bis sich das Fleisch leicht vom Knochen löst. Erst wenn keine Flüssigkeit mehr im Bräter ist, etwas Bier nachgießen. Nach der Hälfte der Garzeit die Hachsen wenden. Häufig mit Bier und Bratensaft übergießen, bei Bedarf erneut Flüssigkeit zugießen.

4 Am Ende der Garzeit für eine knusprige Schwarte die Ofentemperatur auf Grillfunktion stellen (etwa 260°C) und die Schwarte in 5–10 Minuten knusprig grillen. Die Hachsen herausnehmen und warm stellen.

5 Den Bratensaft durch ein Sieb in einen Topf gießen. Den Bratensatz mit etwas Wasser loskochen und dazugeben. Die Soße etwas einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6 Die Hachsen im Ganzen servieren oder in Stücke aufteilen. Mit der Soße servieren. Dazu passen Kartoffelknödel, Sauerkraut, Rotkohl oder Gurkensalat.





SCHOKOLADENTARTE mit gerösteten Haselnüssen

FÜR 1 TARTEFORM [26 CM Ø]

100 G HASELNÜSSKERNE
 125 G BUTTER, MEHR FÜR DIE
 FORM
 200 G BITTERKUVERTÜRE
 3 EIER
 100 G ZUCKER
 1 EL WEINBRAND
 2 EL GEMAHLENE MANDELN
 PUDERZUCKER ZUM BESTREUEN
 [NACH BELIEBEN]

ZUBEREITUNGSZEIT
 CA. 40 MINUTEN

1 Die Nüsse in einer Pfanne rösten, anschließend auf einem Teller abkühlen lassen. Die Häutchen, die sich abgelöst haben, entfernen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Form fetten.

2 Inzwischen Kuvertüre und Butter in Stücke schneiden und zusammen in einem Topf bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren schmelzen. Die Mischung etwas abkühlen lassen.

3 Währenddessen die Eier mit dem Zucker und dem Weinbrand mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig schlagen. Die gemahlene Mandeln und die Schokoladen-Butter-Mischung unterrühren. Die ganzen Haselnüsse unterheben, die Masse in die Form füllen.

4 Die Form in den heißen Ofen (Mitte) schieben und die Masse etwa 20 Minuten backen. Die Tarte am besten in der Form lauwarm oder kalt servieren. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

UNSER TIPP



Schokoladenmasse vorbereiten, in die Form füllen, mit Frischhaltefolie bedecken und in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren backen. Das Vorbereiten empfiehlt sich vor allem, wenn die Tarte warm auf den Tisch kommen soll.

