

Kraut und Kohl – wärmendes Wintergemüse!



Rotkrautsuppe mit Käseschnitten

Zutaten:

60 dag geputztes und fein geschnittenes Rotkraut
20 dag Zwiebeln
15 dag Knoblauchwurst
2 dag Selchspeck
3 Knoblauchzehen
2 EL Öl
½ EL Mehl
1 Liter Rindsuppe
Salz, Pfeffer, Kümmel,
Lorbeerblatt

Für die Käseschnitten:

10 dag Blätterteig
Ei zum Bestreichen
geriebener Käse und Kümmel

Zubereitung:

Blätterteig mit verquirltem Ei bestreichen, mit Käse und Kümmel bestreuen und im auf 200°C vorgeheizten Backrohr ca. 15 min backen.

Rotkraut salzen und zusammenpressen, Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden. Den Speck fein würfeln und gemeinsam mit den Zwiebeln glasig rösten. Das Rotkraut ausdrücken, begeben und andünsten. Mit dem Mehl stauben und mit der Suppe aufgießen. Die in Scheiben geschnittene Wurst, den Knoblauch und die Gewürze untermischen und ca. 30 min weichkochen. Mit einem Schuss Rotwein verfeinern und mit den in Streifen geschnittenen Käseschnitten servieren.

Kohleintopf

Zutaten:

1 Kohlkopf
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
12 dag Hamburgerspeck
2 EL Öl
2 EL Mehl
2 Erdäpfel
½ Bund Petersilie
1 Liter Rindsuppe
Salz, Pfeffer, Majoran,
Kümmel

Zubereitung:

Den Kohl zerteilen, vom Strunk befreien, waschen und feinnudelig schneiden. In kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden, Speck würfelig schneiden. Erdäpfel schälen, in Würfel schneiden und in kaltem Wasser aufbewahren.

Speck in einer Pfanne anlaufen lassen, Zwiebel und Knoblauch beifügen, mit Mehl stauben und leicht anrösten. Mit der Rindsuppe aufgießen, Mit Majoran und Kümmel würzen, Erdäpfel und Kohl zugeben und bei schwacher Hitze gar kochen. Vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken.



Sauerkrautschnitzel

Zutaten:

½ kg Sauerkraut
1 kleine Möhre
1 Stück Sellerie
1 Petersilienwurzel
1 Zwiebel
2 EL Butter, 2 Dotter
1 kleiner Erdäpfel
Salz, Kümmel gemahlen
Öl zum Herausbacken

Zubereitung:

Sauerkraut ggf. durchwaschen, mehrmals durchschneiden und abtropfen lassen. Möhre, Sellerie und Petersilie putzen und fein würfeln, Zwiebel schälen und fein hacken. Den kleinen Erdäpfel schälen und fein reiben. Die Zwiebel und das Wurzelgemüse in Butter anschwitzen, das Sauerkraut zugeben, mit Salz und Kümmel würzen und zuletzt mit dem Erdäpfel und dem Dotter binden. Aus der Masse Laibchen formen und in heißem Öl goldbraun herausbacken. Als Beilage oder mit Wintersalat wie Chinakohl oder Endivie als leichte Hauptspeise.

Kürbisdudeln

Zutaten:

½ kg Kürbis (z.B. Butternuss)
½ Bund Schnittlauch
Muskatnuss