

Rotkohl-Cremesüppchen

Zutaten (für etwa 5 Personen):

600g	Rotkohl	3 EL	Schlagsahne
2	Zwiebeln rot	2	Eigelb
1	Apfel		Salz, Pfeffer, Zimt
50g	Butter		Petersilie frisch
2 EL	Mehl		



Butter in einer Pfanne erhitzen, gehackte Zwiebeln begeben und kurz andünsten. Den gehackten Apfel begeben und kurz weiter dünsten. Dann den Rotkohl begeben, alles mit Salz und Pfeffer würzen und gut durch erhitzen. Mehl einstreuen, gut durchmischen und leicht anrösten lassen, unter Rühren mit 1 Liter Kräutersalz-Wasser ablöschen. Das Ganze halb zugedeckt bei schwacher Hitze für 45 Minuten köcheln lassen. Sahne und Eigelb miteinander verrühren, der Suppe begeben und einmal durch pürieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zimt abschmecken und vor dem Servieren mit frischer Petersilie bestreuen.

Rote Bete-Kartoffel-Gratin

Zutaten (für etwa 4 Personen):

800g	Rote Bete
600g	Kartoffel festkochend
250ml	Schlagsahne
1	Eigelb
1	Knoblauchzehe
	Salz, Pfeffer, Muskat
	Butter



Rote Bete in etwas Salzwasser gar (aber nicht zu weich) kochen, abkühlen lassen, schälen und in 1cm dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und roh in etwa gleich große Scheiben wie die Roten Beten schneiden.

Sahne aufkochen, vom Herd nehmen, die Knoblauchzehe hineinpressen und das Eigelb unterrühren. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.

Eine Auflaufform mit Butter einstreichen und die Rote Bete- und Kartoffel-Scheiben abwechselnd in waagerechten Reihen schichten. Die Sahne darüber gießen, ein paar Butterflöckchen auf der Form verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 30 Minuten backen.

Möhren-Zwiebel-Butter

Zutaten (für etwa 500ml):

500g	Möhren
1	Zwiebel
125g	Butter
	Salz, Koriander, Muskat, Petersilie frisch



Zwiebel in Würfel schneiden und in 1 EL Butter anschwitzen.

Möhren klein schneiden, zu den Zwiebeln geben, mit Salz würzen und ca. 15 Min. mitdünsten, bis Möhren und Zwiebeln weich sind.

Restliche Butter zu den Möhren geben und noch warm pürieren.

Mit Salz, Koriander und Muskatnuss abschmecken. Petersilie fein hacken und unter die Möhren-Zwiebel-Butter ziehen.

Knusper-Äpfel

Zutaten (für etwa 4 Portionen)

800g	Äpfel	50g	Honig
100g	Haferflocken KB	½ TL	Zimt
20g	Hirseflocken	1	Vanilleschote
50g	Butter		



Haferflocken mit Hirseflocken mischen.

Butter mit Honig in einem Topf schmelzen lassen, Zimt und eine Prise Vanille zugeben und alles über die Flocken gießen. Die Masse zu Streuseln zerreiben.

Äpfel waschen, in Achtel schneiden und entkernen.

Äpfel in eine gefettete Auflaufform legen und die Streusel darüber verteilen. Bei 180 °C im Backofen 20-30 Minuten überbacken.

Diese Käse müssen Sie probieren!

22046100g **Charmeux Bockshorn N 50%-Holland-KBA** 2,09 € /100g

Die Zugabe von Bockshornklee und Koriander verleihen diesem halbfesten Schnittkäse sein typisches, feines Aroma. Eine Käsespezialität für Feinschmecker.

23004100g **Mönchshofer Heumilchkäse N 50%-D-Demeter** 2,19 € /100g

Der runde Laib reift ca. 6 Monate auf Rotfichtenholzbrettern im Käselager, wird regelmäßig mit Salzlake geschmiert und erhält dadurch seinen aromatischen, leicht nussigen Geschmack.

26028100g **Ziegenkäse Brenn.-Knobl. N 48%-Holland-EG** 2,19 € /100g

NEU

60161400 g **Möhren-Ingwer Cremesuppe 400g-D-KBA** 2,49 € /400 g

Wenns mal schnell aehen soll. aber trotzdem lecker und aesund!