



Kohlrabi aus der Speedy-, Gemüsebox sowie dem Vollsortiment

Schnelle Kohlrabi-Rosenkohl Pfanne mit Cashews und Bacon

Zutaten:

2 Kohlrabi
600 g Rosenkohl
100 g Spinat
250 g Bacon
200 g Cashewkerne
2 Zwiebel
2 EL Rapsöl
200 ml Sahne
2 TL Paprikapulver
2 TL Cayennepfeffer
2 TL Muskat (gerieben)
2 TL brauner Zucker
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Bacon in mundgerechte Stücke schneiden, auf dem Backblech verteilen. Braunen Zucker drüber streuen. Ca. 15 Min. im heißen Ofen backen.
Kohlrabi schälen und in Würfel schneiden. Rosenkohl putzen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen und Gemüse ca. 8 Minuten köcheln lassen. Cashews hacken und in einer kleinen Pfanne mit Cayennepfeffer und Paprikapulver rösten. Beiseitestellen.
Zwiebel schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin ca. 3 Min. anbraten. Gemüse abgießen und mit in die Pfanne geben.
Gemüsepfanne mit Sahne ablöschen. Spinat waschen, gut abtropfen lassen und mit in die Pfanne geben. Muskat dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Bacon und Cashews servieren.

Originalrezept entnommen aus: "springlane.de"

Steckrüben aus der Regionalkiste Steckrüben-Gulasch-Pie mit Käse-Brösel-Kruste

Zutaten:

3 Zwiebeln
1 (ca. 1,5 kg) Steckrübe
1 kg gemischtes Gulasch
10 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
Edelsüß-Paprika
2 EL Tomatenmark

1 kg Kartoffeln
300 ml Milch
frisch geriebene Muskatnuss
3 EL Speisestärke
40 g Weißbrot
50 g Raclettekäse
4 Stiele Oregano

Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 150 Minuten

Zwiebeln schälen und würfeln. Steckrübe vierteln, schälen, waschen und in relativ feine Würfel schneiden. Fleisch trocken tupfen. 2 EL Öl in einem Schmortopf erhitzen. Fleisch darin unter Wenden kräftig anbraten. Zwiebeln und ca. die Hälfte der Steckrübe zufügen und kurz mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen. Tomatenmark zufügen, unterrühren und kurz anschwitzen. Mit 1 Liter Wasser ablöschen, aufkochen. Zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 1 1/2 Stunden schmoren lassen.
Inzwischen Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. Kartoffeln und restliche Steckrübe in kochendem Salzwasser ca. 25 Minuten garen. Kartoffelmischung abgießen, kurz abdämpfen lassen. Milch und 6 EL Öl aufkochen. Kartoffel-Gemüsemischung mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen. Dabei Milch-Ölmischung einlaufen lassen. Stampf mit Salz und Muskat abschmecken.
Stärke und ca. 3 EL Wasser glatt rühren. Gulasch aufkochen und die angerührte Stärke einrühren. Aufkochen lassen und ca. 1 Minute köcheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ca. 2/3 des Gulasch in eine Auflaufform geben, darauf den Kartoffelstampf verteilen. Restliches Gulasch daraufgeben. Brot fein zerbröseln. Käse grob reiben, beides mit 2 EL Öl mischen. Bröselmischung auf den Auflauf streuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) 20–25 Minuten backen. Oregano waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Auflauf aus dem Ofen nehmen und mit Oregano garnieren.

Originalrezept entnommen aus: "lecker.der"

Weckmänner

„Originalrezept aus: lacrema-patisserie.com“

Zutaten für 10 Stück:

Für den Hefeteig:

1 Würfel frische Hefe (42g)
250 ml lauwarme Milch
600 g Mehl
100 g Zucker
2 Eier
1 Prise gemahlene Vanille
100 g flüssige Butter
Außerdem:
1 Eigelb
1 EL Sahne
20 Rosinen

Zubereitung:

Die Hefe in eine Schüssel bröckeln und die lauwarme Milch darüber gießen. Rühren, bis sich die Hefe vollständig aufgelöst hat. Die übrigen Zutaten dazu geben und mit den Händen oder der Küchenmaschine einige Minuten kneten, bis der Teig nicht mehr an den Schüsselwänden klebt. Zu einer Kugel formen, mit einem sauberen Handtuch abdecken und an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
Den gegangenen Teig einboxen, damit die Luft entweichen kann und nochmals kurz durchkneten. In 10 Stücke teilen und zu länglichen Strängen formen. Am oberen Ende ein Stück für den Kopf formen und den Teig an jeder Seite einmal einschneiden für die Arme. Zum Schluss noch unten einmal einschneiden für die Beine. Die Weckmänner auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, wiederum mit einem sauberen Handtuch abdecken und nochmals 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Eigelb mit der Sahne verquirlen und die gegangenen Weckmänner damit bestreichen. Je zwei Rosinen als Augen eindrücken.
Die Weckmänner im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind (sollten sie zu dunkel werden, mit einer Lage Alufolie abdecken).