



Spitzkohl aus der Speedykiste

## Gemüse-Hackfleisch-Gratin

### Zutaten:

600 g Kartoffeln , in der Schale gegart, gepellt und in Scheiben geschnitten  
3 Möhren in Würfel geschnitten  
400 g Rinderhackfleisch  
1 TL Senf  
2 EL Tomatenmark  
2 Zwiebeln fein gehackt  
2 Knoblauchzehen  
1 Lorbeerblatt  
1 EL Butterschmalz  
1 TL gerebelter Rosmarin  
1 TL gerebelter Majoran  
1 TL gerebelter Thymian  
400 g Spitzkohl in Streifen geschnitten  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
150 ml Weißwein  
200 g geriebener Gruyère-Käse (oder Appenzeller,...)

### Zubereitung:

**Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten**

Zwiebeln und Lorbeerblatt in Butterschmalz anbraten, Knoblauch dazu pressen und das Hackfleisch und Möhren unter Rühren anbraten, Senf, Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Kräuter unterrühren.  
Spitzkohl in kochendem Salzwasser 2 Min. blanchieren, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.  
Spitzkohl in eine gefettete Auflaufform geben darüber die Hackmischung und oben die Kartoffeln, salzen, pfeffern, den Wein darüber gießen und mit Käse bestreuen.  
Im vorgeheizten Backofen (180°C) in ca. 40 Min. Überbacken.

Originalrezept entnommen aus: "eatsmarter.de"

Steckrüben aus der Regional- und Gemüsebox

## Steckrüben-Kartoffelpuffer mit Kasseler-Ragout

### Zutaten:

250 g Lauchzwiebeln  
400 g Kasseler-Kotelett (ohne Knochen)  
ca. 2 EL Öl  
300 ml klare Brühe (Instant)  
125 g Schlagsahne  
1/2 Bund frischen Thymian  
ca. 2 EL heller Soßenbinder  
weißer Pfeffer  
1 große Zwiebel  
1/2 Bund Petersilie  
500 g Steckrübe  
750 g Kartoffeln  
1-2 TL getrockneter Majoran  
2 Eier (Größe M)  
Salz  
geriebene Muskatnuss  
50-60 g Butterschmalz

### Zubereitung:

**Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten**

Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Kasseler in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kasselerwürfel unter Wenden leicht anbraten. Lauchzwiebeln zufügen, kurz mitbraten und mit Brühe und Sahne ablöschen.  
Thymian waschen, trocken tupfen und die Blättchen, bis auf etwas zum Verzieren, abzupfen. Thymian in die Soße geben, aufkochen und 1-2 Minuten köcheln lassen. Soßenbinder unter Rühren einstreuen, nochmals kurz aufkochen und mit Pfeffer würzen.  
Ragout beiseite stellen. Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Petersilie waschen, trocken tupfen und hacken. Steckrübe waschen, schälen und in Spalten schneiden. Steckrübe grob reiben/raspeln. Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben.  
Steckrübe, Kartoffeln, Zwiebel, Petersilie, Majoran und Eier gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, 3 Häufchen Puffermasse hineingeben und etwas flach streichen. Unter Wenden knusprig braun braten und auf eine Platte geben. Fertige Puffer warm stellen. Aus der restlichen Masse 9 weitere Puffer braten. Zum Servieren jeweils 3 Puffer mit etwas Kasseler-Ragout dazwischen auf einen Teller stapeln. Mit Thymian garniert servieren.

Originalrezept entnommen aus: "Für jeden Tag 6/2013"

## Fruchtiger Mango Cheesecake mit Ingwer

### Zutaten:

#### Für den Boden:

170 g Haferkekse  
80 g Butter

#### Für die Creme:

1 Mango (450 g, reif)  
50 g Ingwer (kandierte)  
600 g Frischkäse (Doppelrahmsstufe)  
8 Blätter Gelatine  
200 ml Sahne

#### Für die Mangosoße:

1 Mango (reif, 450 g)  
2 EL Zucker  
45 g Stärke  
2 EL Wasser (kalt)

### Zubereitung:

Die Kekse mit einem Nudelholz oder in meinem Mixer fein zerbröseln. Die Butter in der Mikrowelle zum Schmelzen bringen und mit den Keksbröseln vermengen. Eine runde Kuchenform (Ø 22 cm) mit Backpapier auslegen und die Keksmasse gleichmäßig darin verteilen und am Boden festdrücken. Für die restliche Zubereitungszeit im Kühlschrank aufbewahren.  
Für die Creme das Fruchtfleisch der Mango von Kern und Schale lösen und klein schneiden. Die Schale vom Ingwer abschaben, diesen fein hacken und anschließend mit dem Fruchtfleisch zusammen pürieren. Frischkäse aufschlagen, dann das Mangopüree einrühren.  
Gelatineblätter in Wasser einweichen, ausdrücken und in einem kleinen Topf auf dem Herd zum Schmelzen bringen. Anschließend die Gelatine zügig unter die Mangocreme rühren. Sahne steifschlagen und ebenfalls unterheben, dann die Creme gleichmäßig auf dem Keksboden verteilen und abermals kalt stellen.  
Währenddessen die Mangosoße zubereiten. Dafür erneut das Fruchtfleisch von Kern und Schale lösen und pürieren. Das Püree in einem Topf zusammen mit Zucker aufkochen lassen. Stärke und Wasser glattrühren und in den Topf geben. Unter Rühren 1-2 Minuten köcheln, vom Herd nehmen und vollständig abkühlen lassen. Abschließend die Mangosoße auf dem Cheesecake verteilen und diesen mindestens 4 Stunden oder über Nacht kühl stellen.

Originalrezept entnommen aus: "eatclub.tv"