

# KÜCHENBOTSCHAFT



REZEPTE DER WOCHE BY  **BIOBOTE**

KW51

## Zutaten

300 g Rotkohl  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Brat- & Backöl  
1 EL Zucker  
½ TL Thymian getr.  
1 Prise Zimt  
500 ml Gemüsebrühe  
200 ml Sahne  
Salz & Pfeffer  
Balsamicoessig  
50 ml Sahne  
Wasabi

## ☆ Rotkohlschaumsuppe

Rotkohl putzen und in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten andünsten. Rotkohl und Zucker hinzugeben und kurz mit anbraten. Gewürze dazugeben, mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen. Ca. 30 Minuten köcheln lassen. Mit einem Pürierstab fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Balsamicoessig abschmecken. Sahne halbsteif schlagen. Vor dem Servieren die Suppe mit dem Pürierstab aufschäumen, in Suppentellern anrichten. Mit Sahne und Kresse garnieren und servieren.

Tipp: 1 EL Mangochutney in den Suppenteller geben und dann die Suppe auffüllen. Wasabi-Sahne: Hierfür etwas Wasabi in die Sahne geben und halbsteif schlagen.

## Zutaten

400 g Sahne  
2 Lorbeerblätter  
Salz & Pfeffer  
Muskat  
1 kg Kartoffeln  
3 EL gehackte Haselnüsse  
500 g Möhren  
2 EL Zucker  
1 EL Butter  
Salz

## ☆☆ Kartoffelgratin mit glasierten Haselnussmöhren

Sahne mit Lorbeerblättern aufkochen und sehr kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kartoffeln waschen, schälen, in dünne Scheiben schneiden und in eine Auflaufform geben. Sofort mit der warmen Sahne übergießen und direkt im vorgeheizten Backofen bei 160°C ca. 50 Minuten garen. Haselnüsse ohne Fett in einer Pfanne rösten. Möhren waschen, schälen, in Scheiben schneiden, in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und salzen. Aufkochen, bei mittlerer Hitze bissfest garen und abgießen. Zucker in den Topf geben und karamellisieren. Butter und Möhren zugeben und durchschwenken. Die Nüsse unterheben, abschmecken mit Salz und servieren.

Tipp: Ideale Beilagen zu Wild- oder Rindergerichten oder auch zu einem Sellerieschnitzel (KW 30).

## Zutaten

Für den Teig:  
250 g Mehl  
125 g Butter weich  
125 g Zucker  
1 Ei  
1 Prise  
½ Zitrone Abrieb  
-----  
100 g Zucker  
25 ml Sahne  
15 g Butter  
3 Äpfel  
Zucker  
Optional:  
Eis  
Sahne

## ☆☆☆ Apfel Tarte Tatin

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten, zu einer Kugel formen, in 1-für-4-Papier wickeln und für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Kleine Auflaufförmchen / Tarteförmchen / Porzellanschälchen buttern. Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren, bis er eine gelb-goldene Farbe hat. Anschließend Sahne und Butter hinzugeben und so lange köcheln lassen, bis der Karamell wieder flüssig ist. Den Karamell sofort heiß in die gebutterten Förmchen gießen, sodass der Boden überall bedeckt ist. Äpfel waschen, schälen, entkernen und halbieren. Von der halbrunden Seite tief, durchgehend einschneiden (aber nicht durchschneiden). Den Apfel (Menge je nach Größe der Form) mit der halbrunden Seite auf den Karamell legen und leicht andrücken. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen, ausstechen (Größe richtet sich nach Größe der Form), auf den Apfel legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 170°C ca. 25 Minuten backen. Die Tarte noch heiß auf einen Teller stürzen und mit Eis und geschlagener Sahne servieren und genießen. 😊

Alle Rezepte auch zum Nachkochen unter:  
[biobote-emsland.de/service/rezept-archiv-2-1.html](http://biobote-emsland.de/service/rezept-archiv-2-1.html)



Für Neuigkeiten vom  
Bioboten bitte wenden 