

SELBSTGEKOCHT VON LISA

Zutaten

100 g Feldsalat
1 Granatapfel
100 g Walnüsse
1 EL Honig
1 EL Senf
4 EL Walnussöl
2 EL Himbeeressig
Zucker + Salz + Pfeffer

Zutaten

Für das Rotkraut:
500 g Rotkohl
2 Zwiebel
1 Apfel Red Jonaprince
3 EL Weißweinessig
2 EL Zucker
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
Brat- & Backöl
Salz + Pfeffer

Für das Gulasch:
50 g getr. Steinpilze
700 ml Wasser
4 Möhren
250 g Steinchampignons
1 TL Thymian, getrocknet
250 ml Rotwein
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
6 EL Tomatenmark
3 EL Senf, mittelscharf
2 EL Sojasauce
300 ml Gemüsebrühe

Für die Klöße:
800 g Kartoffeln FK
100 g Kartoffelstärke
50 g Mehl
50 g weiche Butter
2 Scheiben helles Brot
Muskat

Weihnachtlicher Feldsalat

Feldsalat waschen, putzen und einem großen Teller anrichten. Granatapfel halbieren, entkernen und auf dem Salat verteilen. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl hellbraun anrösten. Mit 1 EL Zucker karamellisieren lassen. Aus Honig, Senf, Walnussöl und Himbeeressig ein Dressing herstellen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Dressing über den Salat geben und mit Walnüssen garnieren.

Kartoffelklöße mit Pilzgulasch und Rotkraut

Rotkohl putzen, halbieren, Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Apfel waschen, entkernen und ebenfalls klein würfeln. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel darin ca. 3 Minuten andünsten. Rotkohl zugeben und weitere 5 Minuten braten. Weißweinessig, Zucker, Lorbeerblatt und Nelken zugeben und den Rotkohl ca. 30 Minuten köcheln lassen. Anschließend Apfelwürfel zugeben und weitere 30-60 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Getrocknete Steinpilze mit 700 ml heißem Wasser für mindestens 30 Minuten einweichen. Steinchampignons und Möhren putzen und klein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Sobald die getrockneten Steinpilze weich sind, aus der Brühe nehmen und ebenfalls klein schneiden. Die Steinpilz-Brühe aber unbedingt aufgeben und nicht weggießen! ☺

Brotscheiben im Toaster goldbraun rösten und anschließend in Würfel schneiden. Kartoffeln waschen und mit der Schale in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen, oder bis sie gar sind. Danach abgießen und etwas ausdampfen lassen. 2 EL Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Möhren, frische und getrocknete Pilze sowie Knoblauch und Thymian zugeben und alles ca. 10 Minuten anbraten. Tomatenmark, Senf und Sojasauce zum Gemüse geben und ca. 3 Minuten anbraten. Alles mit Rotwein ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Jetzt den Pilzsud der getrockneten Pilze und Gemüsebrühe dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz aufkochen lassen und dann bei niedriger Hitze so lange köcheln lassen bis der Rest fertig ist. ☺

Kartoffeln schälen und mit einer Kartoffelpresse oder einem Stampfer zerdrücken, bis der Stampf keine großen Stücke mehr enthält. Kartoffelstärke, Mehl und weiche Butter zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles verkneten. Den Teig in acht gleichgroße Portionen teilen. Jeweils ein Stück Teig erst auf die Hand legen, ein paar knusprige Brotwürfel in die Mitte geben und den Teig nun um die Brotwürfel herum zu einem runden Kloß rollen. Wasser in einen großen Topf geben, salzen und sieden lassen (es sollte nicht richtig kochen). Die Kartoffelklöße ca. 20 Minuten im Wasser ziehen lassen. Klöße aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und mit Pilzgulasch und Rotkraut servieren.

Einfach phänomenal lecker! Dazu passt natürlich auch wunderbar das eingeplante Weihnachtsfleisch! Lasst es euch schmecken.

