

Köttbullar mit Kartoffelstampf



Zutaten für 3-4 Personen:

500 g Rinderhack
1 Ei
1 Zwiebel
Paniermehl (oder ein aufgeweichtes Brötchen/Toast)
Salz, Pfeffer, Muskat, frische Petersilie
250 g Sahne
250 ml Gemüsebrühe
Butter
etwas Mehl
Preiselbeeren/Wildbeeren-Gelee
dazu schmeckt z.B. Kartoffelpüree

1. Zwiebel möglichst klein würfeln
2. Rinderhack mit dem Ei und etwas Paniermehl (ca. 3 gehäufte EL) vermischen
3. Zwiebeln hinzugeben und würzen
4. aus der Hackfleischmasse kleine Kugeln formen
5. Butter in einer Pfanne erhitzen, Hackbällchen anbraten
6. sind die Köttbullar fertig, können diese aus der Pfanne genommen werden
7. etwas Mehl in die Pfanne zu der Butter geben und die Sahne und Gemüsebrühe einrühren, aufkochen lassen
8. ggf. noch nachwürzen
9. Köttbullar zurück zur Soße geben

mit Kartoffelpüree und Preiselbeeren servieren

Brezel-Knödel mit Pilzrahmsauce



Zutaten für 3-4 Personen:

3 alte Laugenbrötchen oder Brezeln
2 EL Röstzwiebeln
1 Lauchzwiebel
Petersilie oder Kräuter (ich habe etwas der 8-Kräuter-Mischung genommen)
2 Eier
etwa 200 ml Milch
1 Zwiebel, 500 g Champignons
200 g Sahne (und ein Schuss Milch)
Salz, Pfeffer

1. die trockenen Brötchen/Brezel grob zerkleinern
2. Petersilie (oder Kräuter) und Röstzwiebeln mit Eiern, Milch und Salz/Pfeffer vermischen, Brezelstücke darin einweichen
3. Masse immer mal wieder umrühren, gut durchziehen lassen
4. einen Streifen Alufolie auslegen, darauf Frischhaltefolie
5. Masse darauf geben und zuerst mit der Frischhaltefolie und dann mit der Alufolie zu einer länglichen Wurst formen, fest zusammendrücken und die Enden gut schließen
6. um die Knödel zu garen, einen Topf mit Wasser aufsetzen und dieses zum Kochen bringen
7. sobald das Wasser kocht umwickelte Knödelmasse hineingeben, Hitze etwas runterstellen, ca. 25 min köcheln
8. währenddessen die Zwiebel schälen, fein hacken und die Pilze in gleichmäßige Stücke schneiden
9. in einer heißen Pfanne mit etwas Öl die Zwiebelwürfel anschwitzen, dann die Pilze zugeben und so lange mitbraten lassen, bis sie Farbe genommen haben
10. mit Sahne ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen
11. Knödelmasse aus dem Wasser nehmen, vorsichtig auswickeln und in gleichmäßige Scheiben schneiden
12. Scheiben des gemeinsam mit Pilzrahmgemüse servieren

Überbackene Rösti-Ecken



Zutaten für 4 Personen:

1 Beutel TK Röstiecken für den Backofen
Sauce Hollandaise
Gemüse nach Wahl (z.B. geschmorte Champignons, gekochter Brokkoli)
ggf. Kochschinken
Salz, Pfeffer
geriebener Käse

1. Röstiecken auf ein mit Backpapier ausgelegtem Blech legen
2. im vorgeheizten Backofen bei 160° (Umluft) 5 min anbacken
3. aus dem Ofen nehmen, mit Sauce Hollandaise, Gemüse und Käse belegen
4. mit Salz und Pfeffer etwas würzen und weitere 10 min backen

Winterliche Minestrone



Zutaten für 4 Personen:

möglichst saisonales Gemüse (z.B. Weißkohl, Rosenkohl, Zucchini, Möhren, Paprika, Brokkoli, Chayote, Zwiebel)
ca. 1 kg passierte Tomaten
Wasser/Gemüsebrühe
ca. 200 g Nudeln
Parmesan
Oregano, Basilikum, Salz, Pfeffer
Olivenöl

1. Gemüse waschen bzw. schälen und in kleine Stücke schneiden
2. Gemüse mit Olivenöl in einem Topf anbraten und mit etwas Wasser (ca. 1 Tasse) ablöschen und köcheln lassen bis das Gemüse bissfest ist
3. passierte Tomaten hinzugeben und würzen (Oregano, Basilikum, Salz, Pfeffer und Parmesan drin schmelzen lassen)
4. Nudeln hinzugeben, weitere 10 Minuten köcheln lassen
5. Suppe etwas abkühlen und durchziehen lassen

Gulasch-Gnocchi-Topf



Für 4-5 Personen:

ca. 1 kg Rindergulasch
2 Zwiebeln
Butterschmalz/Fett zum Anbraten
3 EL Tomatenmark
2 rote Paprika
ca. 300 ml Gemüsebrühe
2 Lorbeerblätter
1 EL Paprikapulver, edelsüß
Salz, Pfeffer
2 Pakete Gnocchi, Kühlregal

1. Fleisch trocken tupfen, Zwiebeln abziehen und würfeln
2. Paprika in Stücke schneiden
3. Butterschmalz/Fett in einem großen Topf zerlassen und das Fleisch rundherum anbraten, Zwiebeln und Paprika hinzugeben
4. Tomatenmark mit anrösten, mit Brühe ablöschen, kurz einkochen
5. Hitze auf kleine Flamme reduzieren, Lorbeerblätter hinzugeben
6. Gulasch 1 Stunde köcheln lassen, ggf. Wasser hinzugeben
7. mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken
8. Gnocchi dazugeben, in der Soße gar ziehen lassen (ca. 10 min)
9. ggf. nachwürzen und servieren