



**REZEPT DES MONATS  
Januar 2014**

*Kotelett mit Käsenudeln*

**ZUBEREITUNG**

1. Koteletts klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter anbraten. Mit Kümmel und Knoblauch bestreuen und fertig braten. Koteletts warm stellen.
2. Den Bratrückstand mit Brühe aufgießen, binden, abschmecken und über die Koteletts gießen.
3. Für die Spaghetti Sahne und Käse aufkochen und die „al dente“ gekochten Spaghetti beimengen. Gut durchrühren und abschmecken.

Je nach Geschmack kann man noch Käse darüber streuen. Käsespaghetti mit den Koteletts anrichten.

Dazu schmeckt ein kräftiger Rotwein.

**ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)**

- 4 Schweinekoteletts
- Salz, Pfeffer
- Kümmel
- 2 Zehen Knoblauch, gehackt
- ¼ l Brühe
- Bauernbutter
- 100 g Bauernkäse, gerieben
- ⅛ l Schlagsahne
- 500 g Spaghetti



**REZEPT DES MONATS  
Januar 2014**

*Rosenkohleintopf*

**ZUBEREITUNG**

1. Rosenkohl putzen und waschen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebeln halbieren und in Scheiben schneiden.
2. Hackfleisch in Öl krümelig anbraten. Zwiebeln und zerdrückten Knoblauch zufügen. Mit Salz, Paprika und Pfeffer würzen.
3. Tomaten mit der Flüssigkeit und den Rosenkohl zufügen und andünsten.

Brühe zugießen und im geschlossenen Topf 15 Minuten kochen.

4. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken. Schmand zufügen und servieren.

Dazu passen frisches Bauernbrot und ein kühles Bier.

**ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)**

- 1 kg Rosenkohl
- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Hackfleisch
- 1 gr. Dose Tomaten
- 500 ml Brühe
- 1 Becher Schmand
- 1 EL Paprikapulver
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer, Kümmel