



## REZEPT DES MONATS Januar 2016

### Grünkohlaufauf mit Käse-Mandelkruste

#### ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln pellen, in Streifen schneiden, Mettwürste in Scheiben schneiden.

Beides in 80 g Butter ca. 10 Minuten dünsten.

2. Grünkohl portionsweise in reichlich Salzwasser etwa eine Minute vorgaren, abkühlen lassen und hacken. Käse reiben.

3. Möhren schälen und würfeln. Danach mit Zwiebeln, Wurstscheiben und Grünkohl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen, die Brühe hinzugeben und ca. 30 Minuten bei schwacher Hitze garen.

4. In der Zwischenzeit die gehackten Mandeln und die Haferflocken in etwas Butter rösten und später unter den Grünkohl mischen. Alles in eine feuerfeste Form geben und mit dem geriebenen Käse sowie den Mandelstiften bestreuen.

5. Den Auflauf ca. 12 Minuten bei 200°C auf der mittleren Schiene überbacken.

Dazu schmeckt ein kühles Bier.

#### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 1½ kg Grünkohl
- 200 g Zwiebeln
- 100 g Butter
- 150 g Möhren
- 4 Mettwürste
- ⅛ l Brühe
- 100 g gehackte Mandeln
- 100 g Haferflocken
- 250 Bergkäse
- 50 g Mandelstifte
- Salz und Pfeffer



## REZEPT DES MONATS Januar 2016

### Erbsensuppe mit Geräuchertem

#### ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln und Möhren schälen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln.

2. Schinken in kleine Stücke schneiden. In einem großen Topf ohne Fett knusprig braten und herausnehmen.

3. Zwiebel, Gemüse, 1 l Wasser, Brühe, Lorbeer und Erbsen in den Topf geben und aufkochen.

Zugedeckt 1¼ – 1½ Stunden kochen, bis die Erbsen zerfallen und die Suppe sämig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Forelle in Stücke zupfen. Schmand glatt rühren. Suppe mit 1 Klecks Schmand, Schinken und Forelle servieren. Mit Petersilie bestreuen.

Dazu Bauernbrot und ein kühles Bier.

#### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 2 große Kartoffeln
- 2 mittelgroße Möhren
- 1 Zwiebel
- 8 Scheiben Bauernschinken
- 1 EL Brühe
- 1 Lorbeerblatt
- 200 g gelbe Schälerbsen, getrocknet
- Salz, Pfeffer
- ½ Bund Petersilie
- 200 g geräuchertes Forellenfilet
- 4 TL Schmand