



KW 43/2020

Rotkohlsüppchen mit Äpfeln

Zutaten: (Für 4 Personen)

500g Rotkohl in Streifen, 1 fein gewürfelte Zwiebel, 2EL Butter, 2 säuerliche Äpfel gewürfelt, Saft von einer Zitrone, 1/4 l Rotwein, 400ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Muskat, 2 EL Preiselbeer Konfitüre, Speisestärke, 4 EL Creme fraîche.

Zubereitung:

Rotkohl und Zwiebel in der heißen Butter unter Rühren kurz andünsten. Äpfel mit Zitronensaft beträufeln und kurz mitbraten. Rotwein und Brühe angießen und zum Kochen bringen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Konfitüre einrühren. Alles bei mäßiger Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen. Etwas Rotkohl beiseitestellt, Rest pürieren. Rotkohlsüppchen mit etwas angerührter Speisestärke binden, restl. Rotkohl wieder zufügen. Suppe auf Tellern verteilen und je 1 EL Creme fraîche darauf geben. Nach Wunsch mit Basilikum garniert servieren.

Gnocchi di mele - Apfelnocchi

Zutaten: (Für 4 Personen)

300 g festkochende Kartoffeln, 150 g glattes Mehl, 1 Apfel, 1/2 geschlagenes Ei, 1 Handvoll Rosinen und/oder Walnüsse (nach Geschmack), 1 Prise Salz
"Sauce": 100 g zerlassene Butter, Semmelbrösel, 1/2 bis 1 Teelöffel Zimt (nach Wunsch)

Zubereitung:

Kartoffeln kochen und auskühlen lassen, danach durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl, geschlagenes Ei und Salz dazugeben und zu einem Teig kneten. Teig portionieren. Eingeweichte und getrocknete Rosinen sowie Apfelstücke einarbeiten und größere Kugeln formen. Ins kochende Salzwasser geben bis sie oben schwimmen, ca. 2 Minuten, dann herausnehmen.
Tipp: Die klein geschnittenen Apfelstücke kommen für 5 Minuten bei 160 Grad ins Backrohr. 100 g Butter zergehen lassen. Semmelbrösel mit Zimt vermischen. Butter erhitzen bis sie einen leichten Haselnussgeschmack hat.
Gnocchi am Teller anrichten, mit Semmelbrösel-/Zimt-Gemisch bestreuen, nach Geschmack zerlassene Butter darüber geben und ggf. dekorieren.

Wir wünschen einen guten Appetit

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich und Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

www.gaertnerhof-callenberg.de

Bankverbindung: GLS Bochum IBAN DE45 430609676007291100 BIC GENODEM1GLS