REZEPT DER WOCHE

KW 51 18.12. – 24.12.2023

Sellerie Birnen Suppe und Apfel Rotkohl Salat (Für 2 Liter Suppe)

Das brauchen Sie:

Für 2 Liter Suppe:

- 1 Sellerieknolle (Art.Nr. 310)
- 1 Lauch (Art.Nr. 406)
- 1 Petersilienwurzel (Art.Nr. 312)
- 2 Zwiebeln (Art.Nr. 400)
- 2 Kartoffeln (Art.Nr. 502)
- 5 Birnen (Art.Nr. 1029)
- 1/5 Fl. Weißwein (Art.Nr. 12142)
- 1 Haferdrink (Art.Nr. 14102)
- 100 g Butter (Art.Nr. 2340)
- Etw. Salz, Muskat
- Etw. Walnussbruch als Topping (Art.Nr. 5445)

Für eine große Schüssel Rotkohl Apfel Salat:

- 1 Rotkohl gewaschen (Art.Nr. 705)
- 3 Äpfel (Art.Nr. 1013)
- 6 EL Apfelessig (Art.Nr. 8096)
- 4 EL Sonnenblumenöl (Art.Nr. 8232)
- Etw. Salz, Pfeffer
- 4 EL Zucker (Art.Nr. 5811)
- 1 EL Garam Masala (Art.Nr. 8415)
- ½ Bund Schnittlauch (Art.Nr. 452)

Und so geht‘s:

Suppe:

Alles Gemüse und die Birne schälen und in grobe Stücke schneiden.
Den weißen Teil einer Stange Lauch in grobe Stücke schneiden, das Grün in feine Streifen schneiden und als Suppeneinlage verwenden.
Dann in einem breiten Topf alles, bis auf die Birne, anschwitzen. Sobald das Gemüse glasig wird mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Wenn es langsam wieder das Braten anfängt, eine gute Prise Salz hinzufügen und unter Rühren noch einige Minuten anschwitzen. Dann mit Hafermilch auffüllen und die Birne hinzufügen.
Mit Deckel etwa 15 Minuten garen lassen.
5 Minuten vor Ende die Butter hinzufügen.
Am besten die Suppe im Standmixer mixen, es funktioniert aber auch per Stabmixer im Topf.

Für das Suppentopping:

Walnüsse mit etwas Sesamöl, Salz und Zucker mit nicht zu viel Hitze unter gelegentlichem Bewegen anbraten.
Wenn der Zucker karamellisiert ist, sind sie fertig. Das Lauchgrün kurz in einer Pfanne mit Salz und Öl anschwenken.

Für den Salat:

Den Rotkohl in feine Streifen schneiden.
Die Äpfel in mandelgroße Stücke schneiden.
Alle Zutaten in einer Schüssel ordentlich vermengen und etwas ziehen lassen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

Bei Rückfragen sind wir für Sie erreichbar:
Tel. (0 72 23) 8 06 22 30
E-Mail: info@deckersbiohof.de
www.deckersbiohof.de

DECKERS BIO HOF