



Gaumenfreuden für Herbst und Winter

Rezeptideen

aus der Gläsernen Küche
im Kindermuseum KLIPP KLAPP, Oelde

Inhaltsverzeichnis

Vorspeisen & Snacks	Hackfleisch-Kartoffel-Pie mit Wirsing und Speck	3
	Kartoffelpizza mit Sauerkraut	4
	Winter-Antipasti	5
	Ziegenkäse aus dem Ofen	6
Suppen	Chicorée-Lauch-Suppe	7
	Erbsen-Schaumsuppe mit Schinkennocken	8
	Kartoffelsuppe mit gerösteten Weißbrot-Speck-Würfeln und Steinpilzen	9
Fleisch	Entenbrust mit Schokoladen-Pfeffersoße	10
	Hähnchen in Cidre	11
	Rahmschnitzel	12
	Schweinefilet mit Äpfeln	13
	Schweinefilet mit Wacholder-Apfel-Soße	14
Beilagen	Jägerskohl	15
	Kartoffelgratin	16
	Kartoffel im Speckmantel	17
	Nudel-Brokkoli-Auflauf	18
	Porree-Schinken-Gratin	19
	Rotwein-Thymian-Risotto mit Chicoree	20
	Selleriegratin mit Pfifferlingen	21
Salate	Blattsalate mit Honig-Nuss-Vinaigrette	22
	Möhren-Orangen-Salat mit Ingwervinaigrette	23
	Radicchio-Apfel-Salat	24
	Weißkohlsalat	25
	Wintersalat mit roten Honigzwiebeln	26
Desserts	Beschwipste Birne	27
	Karamellisierte Birnenspalten	28
	Sherrycreme mit Portweifeigen	29
	Zitronencreme mit Mangosoße	30

Hackfleisch-Kartoffel-Pie mit Wirsing und Speck

Gattung: Vorspeisen & Snacks

Menge: 1 Tarte



Für den Teig:

250 g Mehl

$\frac{1}{2}$ Würfel Hefe

Salz

125 ml lauwarmes Wasser

Für den Belag:

$\frac{1}{2}$ Kopf Wirsing

150 g durchwachsener Speck

1 Zwiebel

2 El Öl

350 g gemischtes Hackfleisch

400 g gekochte Kartoffeln in Würfeln

Salz

Pfeffer

2 Eier

200 g Sauerrahm

100 g geriebener Emmentaler

1. Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde eindrücken. Hefe hineinbröckeln, mit 50 ml lauwarmem Wasser und etwas Mehl vom Rand verrühren. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Dann mit ca. 75 ml lauwarmem Wasser und $\frac{1}{4}$ TL Salz zu einem elastischen Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

2. Wirsing putzen, waschen, dicke Blattrippen entfernen. Die Blätter blanchieren, abgießen und abschrecken. Wirsing und Speck jeweils in gleichbreite Streifen schneiden. Zwiebel abziehen, fein hacken und in Öl andünsten. Speck und Hackfleisch dazu geben und kräftig anbraten. Mit Kartoffeln und Wirsing mischen, salzen und pfeffern.

3. Den Ofen auf 200° C (Umluft 180° C) vorheizen. Den Teig nochmals kneten, eine gefettete Pizzaform (26 cm Ø) damit auslegen.

4. Eier, Sauerrahm und Käse verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Wirsingfüllung auf den Teig geben, den Eiguss darüber verteilen. Ca. 25 Minuten backen.

Stichworte: Vorspeise, Hackfleisch, Kartoffeln, Wirsing, Speck

Erfasser: Gläserne Küche, Kindermuseum Oelde

Kartoffelpizza mit Sauerkraut

Gattung: Vorspeisen & Snacks

Menge: 6 Personen



$\frac{1}{2}$ kg	mehligkochende Kartoffeln		
	Salz		
$\frac{1}{2}$ Bund	glatte Petersilie	150 g	Porree
150 g	Magerquark	100 g	italienischer Weichkäse
1	Ei	5 El	Öl
2	Eigelb	300 g	Gemüsefond
	Pfeffer	1 El	Kümmel
	Muskat	2	Lorbeerblätter
1	Gemüsezwiebel (400 g)		

1. Die Hälfte der Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser 20-25 Minuten garen und noch warm pellen. Kartoffeln auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Umluft 160° C) 6-8 Minuten ausdämpfen lassen. Kartoffeln herausnehmen, durch die Presse in eine Schüssel drücken. Restliche Kartoffeln schälen, auf einer Haushaltsreibe raspeln, ausdrücken und zu den gekochten Kartoffeln geben.

2. Petersilienblätter abzupfen, fein hacken, mit Quark, Ei und Eigelb zu den Kartoffeln geben und rasch zu einem Teig verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 30 cm) verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 220° C (Umluft nicht empfehlenswert) 25 Minuten goldbraun backen.

3. Für den Belag Zwiebeln pellen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Porree putzen, längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Porree waschen und gut abtropfen lassen. Den Käse in 1 cm große Würfel schneiden.

4. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten glasig dünsten. Sauerkraut, Fond, Kümmel und Lorbeer zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 25 Minuten garen. Dann gleichmäßig auf dem Kartoffelboden verteilen und mit dem Käse bestreuen. Pizza im Backofen weitere 6-8 Minuten bei derselben Temperatur backen und sofort servieren.

Stichworte: Vorspeise, Kartoffeln, Sauerkraut

Erfasser: Gläserne Küche, Kindermuseum Oelde

Winter-Antipasti

Gattung: Vorspeisen & Snacks

Menge: 4 Personen



Für die Vinaigrettes:

40 g	Pinienkerne
1	kleine rote Chilischote
1 kl. Zweig	Rosmarin
50 g	Rosinen
3 El	Sherry
4 El	Weißweinessig
16 El	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
	Zucker
100 ml	Orangensaft
1 Tl	Honig
2 El	Walnussöl
4	Salbeiblätter
30 g	Walnüsse

Das Gemüse:

300 g	Grünkohl
	Salz
200 g	rote Linsen
300 g	Rosenkohl
300 g	Sellerie
250 g	Möhren
	Zucker
1	Knoblauchzehe
6 El	Olivenöl
	Pfeffer
100 ml	Gemüsefond
1 El	gehackte glatte Petersilie

1. Pinienkerne ohne Fett hellbraun rösten. Chili entkernt in feine Ringe schneiden. Rosmarin hacken. Rosinen im Sherry 5 Min. einweichen. 3 El Essig mit 8 El Olivenöl verrühren, Pinienkerne, Rosmarin, Chili und Rosinen unterheben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

2. Orangensaft auf ca. 4 El einkochen. Mit Honig, restlichem Essig, restlichem Olivenöl und Walnussöl, Salz, und Pfeffer verrühren. Salbei in feine Streifen schneiden, Walnüsse grob hacken. Beides mit den anderen Zutaten verrühren.

3. Grünkohl waschen, putzen. In Salzwasser 6-8 Min. kochen, abschrecken, abtropfen lassen, gut ausdrücken. Grünkohl grob zerschneiden. Linsen waschen, bis das Wasser klar ist. Die Linsen 6-8 Min. in leicht gesalzenem Wasser kochen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Rosenkohl putzen, waschen, den Strunk kreuzweise einritzen. In Salzwasser 10 Min. kochen, abschrecken, abtropfen lassen. Blätter von den Röschen lösen, Röschen halbieren. Sellerie und Möhren schälen. Sellerie in $\frac{1}{2}$ cm große Spalten, Möhren in 4 cm lange Stifte schneiden. Jeweils im Salzwasser mit Zucker kochen, abschrecken und abtropfen lassen.

4. Knoblauch pellen, fein würfeln. Grünkohl in 3 El Olivenöl und der Hälfte des Knoblauchs andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, mit Gemüsefond auffüllen und einkochen lassen. Linsen im restlichen Olivenöl 5 Min. dünsten, mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.

5. Rosenkohl, Sellerie und Möhren mit der Hälfte der Chili-Rosinen-Vinaigrette, Grünkohl und Linsen mit der Hälfte der Orangen-Vinaigrette 30 Min. marinieren. Mit Baguette und den restlichen Vinaigrettes servieren.

Stichworte: Vorspeise, Kohl, Linsen, Möhren, Sellerie

Erfasser: Gläserne Küche, Kindermuseum Oelde

Ziegenkäse aus dem Ofen

Gattung: Vorspeisen & Snacks

Menge: 4 Personen



4 Scheiben Ziegenfrischkäse

4 El Orangenkonfitüre

2 kleine Peperoncini

80 g Feldsalat

Für die Vinaigrette:

1 El Walnussöl

$\frac{1}{2}$ El Balsamico

1 Schalotte, fein gehackt

Salz

Pfeffer

1. Die Käsescheiben auf je ein Stück Backpapier setzen, mit je 1 El Orangenkonfitüre bestreichen und die zerdrückten Peperoncini darüber verteilen. Das Papier zusammenfalten. Den Backofen auf 120° C vorheizen, den Käse ca. 10 Minuten leicht wärmen (nicht backen, sonst entwickeln sich Bitterstoffe).
2. Den Feldsalat waschen und putzen.
3. Die Zutaten für die Vinaigrette miteinander vermischen. Den Käse behutsam aus dem Papier nehmen - am besten mit einem Pfannenwender - und auf Teller setzen.
4. Den Feldsalat dazulegen und mit der Vinaigrette beträufeln.

Stichworte: Vorspeise, Ziegenkäse, Feldsalat

Erfasser: Gläserne Küche, Kindermuseum Oelde

Chicorée-Lauch-Suppe

Gattung: Suppen
Menge: 4 Personen



2 Scheiben Roggenmischbrot
2 El Butter
500 g Kartoffeln
400 g Chicorée
2 kl. Stang. Porree
3 El Öl
Salz
Pfeffer
Muskat
 $\frac{3}{4}$ l Gemüsebrühe
200 g Doppelrahmfrischkäse

1. Brot entrinden, fein würfeln. Butter erhitzen, Brot darin rösten, dann herausnehmen.
2. Kartoffeln schälen und würfeln. Chicorée und Porree putzen, in Streifen bzw. klein schneiden. Öl im Topf erhitzen, den Chicorée und den Porree anbraten. 4 El davon beiseite stellen.
3. Kartoffeln in den Topf geben, kurz mit andünsten und würzen. Mit Brühe auffüllen, ca. 20 Minuten köcheln lassen. Alles fein pürieren, Frischkäse einrühren und abschmecken. Mit Croûtons, Chicorée und Porree anrichten.

Stichworte: Suppe, Chicorée, Porree, Käse
Erfasser: Gläserne Küche, Kindermuseum Oelde

Erbsen-Schaumsuppe mit Schinkennocken

Gattung: Suppen
Menge: 6 Personen



- 1 Kartoffel, mehligkochend (ca. 150 g)
- 1 Zwiebel
- 3 El Butter
- 300 g TK-Erbsen
- 1 l Hühnerbrühe oder Fond
- Salz
- Pfeffer
- abgeriebene Zitronenschale
- 50 g Katenschinken
- $\frac{1}{4}$ l Milch
- 60 g Grieß
- 2 Eigelb
- 200 ml Sahne
- einige Wacholderbeeren
- evtl. 1-2 El Gin

1. Kartoffel schälen und würfeln. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln, in 1 El heißer Butter glasig dünsten. Kartoffel, Erbsen und Brühe oder Fond zugeben, 10-15 Minuten köcheln lassen. Suppe mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen, pürieren und zugedeckt kalt stellen.
2. Schinken sehr fein würfeln. Milch aufkochen, salzen und pfeffern. Grieß einrühren, aufkochen, dann vom Herd ziehen. Eigelbe verquirlen, in den warmen Grießbrei einrühren. Schinken unterheben. Grießmasse abkühlen lassen.
3. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Von der Grießmasse mit 2 Teelöffeln Nocken abstechen, im leicht kochenden Wasser in 5 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen, zugedeckt kalt stellen.
4. Nocken in einer Pfanne in übriger Butter kurz erhitzen. Suppe erwärmen, abschmecken. Sahne halb steif schlagen. Wacholderbeeren zerstoßen, nach Belieben mit Gin in die Sahne rühren. Die Hälfte der Sahne in die Suppe rühren. Die Suppe auf Teller verteilen, Nocken hineinsetzen und mit übriger Sahne garnieren.

Stichworte: Suppe, Erbsen, Schinken

Erfasser: Gläserne Küche, Kindermuseum Oelde

Kartoffelsuppe mit gerösteten Weißbrot-Speck-Würfeln und Steinpilzen

Gattung: Suppen
Menge: 4 Personen



2	Zwiebeln		
$\frac{1}{2}$ Stange	Porree	1 El	Petersilie, gehackt
300 g	Kartoffeln, mehlig kochend	100 g	frische Steinpilze
30 g	Butter	$2\frac{1}{2}$ El	Olivenöl
1 l	Gemüsebrühe	100 ml	Sahne
1	Knoblauchzehe	50 g	Crème fraîche
50 g	Speck		Salz
200 g	Weißbrot		weißer Pfeffer
2 El	Öl		Muskat

1. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Lauch waschen, putzen und in ca. 2 cm dicke Streifen schneiden.
2. Die Butter in einen Topf erhitzen und die Hälfte der Zwiebelwürfel darin hell anschwitzen. Den Porree und die Kartoffeln zugeben und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Das Gemüse in ca. 20 Minuten weich kochen. Die Suppe dann mit dem Pürierstab fein pürieren.
3. Die Knoblauchzehe schälen und halbieren. Den Speck fein würfeln, das entrindete Weißbrot in Würfel schneiden. Eine Pfanne mit dem Knoblauch ausreiben.
4. Das Öl in der Pfanne erhitzen und die restlichen Zwiebelwürfel und den Speck darin anschwitzen. Die Brotwürfel dazugeben und rösten. Die Weißbrot-Speck-Würfel auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit der Petersilie mischen.
5. Die Steinpilze putzen, mit einem feuchten Tuch abreiben (nicht waschen) und längs in Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Steinpilze darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten, anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
6. Die Suppe nochmals aufkochen lassen. Die Sahne und die Crème fraîche zufügen und mit dem Pürierstab schaumig mixen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Kartoffelsuppe in Teller geben und mit Weißbrot-Speck-Würfeln und Pilzen garniert servieren.

Stichworte: Suppe, Kartoffelsuppe, Speck, Pilze, Steinpilze, Weißbrot
Erfasser: Gläserne Küche, Kindermuseum Oelde

Entenbrust mit Schokoladen-Pfeffersoße

Gattung: Fleisch
Menge: 4 Personen



800 g Entenbrustfilet (4 Hälften à ca. 200 g)
1 l brauner Fond
50 g Kuvertüre oder Zartbitterschokolade
Pfeffer
Orangensaft
Zucker
50 g Schalotten, in Würfel geschnitten
30 g Karotten, in Würfel geschnitten

1. Die Entenbrust an der Hautseite diagonal einschneiden, nach Möglichkeit nicht sehr tief in das Fett hinein, mit grobem Meersalz bestreuen und ca. 2 Stunden stehen lassen.
2. In der Zwischenzeit für die Soße die Zwiebel- und die Karottenwürfel in etwas Butter anschwitzen, nach und nach den Fond zugießen, etwas einkochen lassen, anschließend den braunen Fond durch ein sehr feines Sieb oder durch ein Tuch gießen, die so entstandene Soße - die Reduktion sollte mindestens 50% betragen - ca. $\frac{1}{4}$ Stunde leicht köcheln lassen. Stark pfeffern und kurz vor dem Anrichten die fein geraspelte Schokolade hinein geben, dann den Orangensaft dazugeben. Die Soße sollte einen leicht bitter-süßen Geschmack haben.
3. Die Entenbrust in einem Bräter zuerst auf der Hautseite scharf anbraten, bis sie kross ist. Dann wenden und auf der Fleischseite im Ofen bei 100° C 20 Minuten lang ruhen. Die Entenbrust soll auf jeden Fall rosa gebraten werden.
4. Die Soße separat zur Entenbrust servieren.

Tipp: Dazu passen Rotkohl, ein Salat und Herzoginkartoffeln oder Stampfkartoffeln.

Stichworte: Fleisch, Ente, Schokolade, Pfeffer
Erfasser: Gläserne Küche, Kindermuseum Oelde

Hähnchen in Cidre

Gattung: Fleisch
Menge: 4 Personen



4 Hähnchenbrustfilets
Salz
Pfeffer
250 g Porree
2 El Öl
250 g Champignons
 $\frac{1}{4}$ l Geflügelbrühe
200 ml Cidre
2 cl Calvados
1 Becher Sahne (200 ml)
ggf. 1 El heller Soßenbinder

1. Die Hähnchenbrustfilets kurz abwaschen, trocken tupfen und dann in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Porree waschen und in Ringe schneiden. Die Champignons säubern und in Scheiben schneiden.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenstreifen darin 4 Minuten von allen Seiten anbraten. Den Porree und die Champignons dazugeben und kurz mitbraten.
4. Mit der Geflügelbrühe ablöschen, dann den Cidre und den Calvados zugießen und aufkochen lassen. Die Sahne unterrühren und die Flüssigkeit in ca. 20 Minuten etwas einkochen lassen. Wenn die Soße zu flüssig ist, mit 1 El hellem Soßenbinder andicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiß servieren.

Stichworte: Fleisch, Hähnchen, Cidre
Erfasser: Gläserne Küche, Kindermuseum Oelde

Rahmschnitzel

Gattung: Fleisch
Menge: 4 Personen



- 4 Schnitzel
- Salz
- Pfeffer
- 1 Ei
- Mehl
- Paniermehl
- 1 El Butterschmalz
- 4 Zwiebeln
- 4 Scheiben gekochter Schinken
- 1 Becher Crème fraîche
- Zucker
- Zitronensaft
- 2 kl. Gläser Champignons
- einige
- Scheiben Gouda

1. Die Schnitzel würzen, panieren und in heißem Butterschmalz anbraten. In eine gefettete Auflaufform legen. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und auf die Schnitzel legen. Den Schinken in Würfel schneiden und auf den Zwiebeln verteilen. Sahne und Crème fraîche verschlagen und mit Zucker, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße über das Fleisch gießen und ziehen lassen.

2. Im vorgeheizten Backofen bei 175° C ca. 1½ Stunden backen. Danach die Pilze und den Käse auflegen und noch ¼ Stunde weiter backen.

Stichworte: Fleisch, Schnitzel, Pilze, Champignons
Erfasser: Gläserne Küche, Kindermuseum Oelde

Schweinefilet mit Äpfeln

Gattung: Fleisch
Menge: 4 Personen



600 g	Schweinefilet	30 g	Butter oder Margarine
	weißer Pfeffer	1/8 l	Wasser
	Curry	1/8 l	trockener Weißwein
30 g	Butterschmalz	100 g	Doppelrahmfrischkäse
	Salz	1 Prise	Zucker
4	kleine Zwiebeln	1 Msp.	Zimt, gemahlen
2	säuerliche Äpfel (Boskop oder Jonathan)		

1. Das Fleisch wenn nötig häuten. Dann in 8 ca. 75 g schwere Scheiben schneiden und mit dem Handballen in gleichdicke Scheiben drücken. Mit Pfeffer und Curry würzen und die Gewürze gut einmassieren.
2. Butterschmalz in einer großen Pfanne sehr stark erhitzen und die Fleischscheiben darin auf jeder Seite 1 Minute kräftig anbraten. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen, dann erst mit Salz würzen.
3. Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
4. Die Äpfel wasche, abtrocknen und mit dem Kernausstecher das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel quer halbieren und von jeder Hälfte zwei 1 cm dicke Scheiben abschneiden. (Die übrigen Apfelstücke anderweitig verwenden.).
5. Butter oder Margarine zum Bratfett geben, erhitzen und Zwiebel- und Apfelscheiben darin ganz kurz anbraten. Dann herausnehmen.
6. Den Bratfond mit dem Wasser loskochen und durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen. Mit dem Wein und dem Doppelrahmfrischkäse unter rühren so lange erwärmen, bis sich eine glatte Soße gebildet hat. Die Soße pikant mit Salz, Curry und etwas Zucker abschmecken.
7. Ca. $\frac{1}{4}$ der Soße in eine schmale, längliche feuerfeste Form geben. Die Filetscheiben abwechselnd mit den Apfelscheiben hineinsetzen. Mit den Zwiebeln bedecken und mit der restlichen Soße übergießen. Nach Belieben pfeffern. Die Form mit Alufolie bedecken und die Folie einige Male einstechen. Die Form in den auf 220° C vorgeheizten Backofen schieben und das Filet in 20 Minuten weiter garen. Folie abnehmen und das Gericht in der Form servieren.

Tipp: Dazu gekochten Reis, Feldsalat und Mango-Chutney.

Stichworte: Fleisch, Schwein, Äpfel

Erfasser: Gläserne Küche, Kindermuseum Oelde

Schweinefilet mit Wacholder-Apfel-Soße

Gattung: Fleisch
Menge: 4 Personen



600 g	Schweinefilet (mgl. dickere Mittelstücke)
1 Tl	Wacholderbeeren
ca. $\frac{1}{2}$ Tl	Pfeffer
$\frac{1}{4}$ Tl	Salz
1-2 El	Butterschmalz
$\frac{1}{2}$ l	Apfelsaft
$\frac{1}{8}$ l	kräftige Fleischbrühe
1	Lorbeerblatt
100 ml	Sahne
2-3 El	Dijonsenf
2 Tl	Ahornsirup

1. Das Schweinefilet abspülen, trocken tupfen und die feinen Häutchen entfernen.
2. Den Backofen auf 180° C (160° C Umluft) vorheizen. Die Wacholderbeeren gut zerdrücken und sehr fein hacken. Den Pfeffer mit dem Salz und der Hälfte des Wacholders mischen, das Fleisch damit einreiben. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, das Filet darin von allen Seiten kräftig anbraten. In eine ofenfeste Form legen und mit Alufolie abdecken. Im Ofen 20 Minuten garen.
3. Das Filet herausnehmen, in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Bratensatz in der Pfanne mit dem Apfelsaft loskochen. Brühe und Lorbeerblatt dazugeben, offen bei starker Hitze einkochen lassen. Die Sahne dazu geben und noch mal einkochen lassen. Die Soße mit Senf, Ahornsirup, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Lorbeerblatt entfernen.
4. Das Filet auspacken, den Fleischsaft, der sich gebildet hat, zur Soße geben.
5. Das Filet aufschneiden und die Soße dazu servieren. Mit den restlichen Wacholderbeeren bestreut servieren.

Stichworte: Fleisch, Schwein, Äpfel, Wacholder
Erfasser: Gläserne Küche, Kindermuseum Oelde

Jägerkohl

Gattung: Beilagen
Menge: 4 Personen



500 g kleine festkochende Kartoffeln
600 g Weiß- oder Spitzkohl
70 g Butter
50 g feines Mehl
300 ml Milch
Salz
Pfeffer
Muskat
100 g geräucherter Speck

1. Die Kartoffeln garen, warm pellen und in Scheiben schneiden. Den Weißkohl vierteln und in 2 cm großen Stücken vom Strunk schneiden. Den Kohl im Salzwasser 5 Minuten kochen, dann abtropfen lassen, dabei 600 ml Fond auffangen.
2. Die Butter schmelzen lassen, das Mehl mit dem Schneebesen einrühren und 3-4 Minuten erhitzen. Mit der Milch und dem Fond auffüllen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und 10 Minuten leise kochen lassen.
3. Den Speck in feine Streifen schneiden. Eine Auflaufform (20 cmØ) fetten, dann Soße, Kartoffeln, Kohl und Speck einschichten und 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180° C (Umluft 160° C) garen.

Stichworte: Beilage, Kartoffeln, Kohl
Erfasser: Gläserne Küche, Kindermuseum Oelde

Kartoffelgratin

Gattung: Beilagen
Menge: 4-6 Personen



600-700 g Kartoffeln, gekocht
2 Zwiebeln
1 Becher Sahne
1 Becher Schmand
 $\frac{1}{2}$ Ecke Kräuterschmelzkäse
1 Tl gekörnte Brühe
Salz
Pfeffer

1. Die Kartoffeln schneiden und in eine gefettete Auflaufform geben.
2. Die Zwiebeln pellen und klein hacken, über die Kartoffeln geben. Sahne und Schmand miteinander verrühren, Kräuterschmelzkäse, Hühnerbrühe, Salz und Pfeffer dazu geben und über die Kartoffeln gießen.
3. Bei 195° C ca. 45 Minuten backen.

Stichworte: Beilage, Gratin, Kartoffeln
Erfasser: Gläserne Küche, Kindermuseum Oelde

Kartoffeln im Speckmantel

Gattung: Beilagen
Menge: 4 Personen



- 8 festkochende Kartoffeln
- 1 El Kümmel
- Salz
- 30 g Butter
- Pfeffer
- 4 Scheiben würziger Käse
- einige Salbeiblätter
- 8 Scheiben Bauchspeck (lange und dünne Scheiben)

1. Kartoffeln waschen. Kümmel in einem Topf mit Salzwasser geben, die Kartoffeln darin 20 Minuten garen. Die Kartoffeln abgießen, pellen und der Länge nach halbieren. Kartoffelhälften mit Butter bepinseln, mit Pfeffer und Salz bestreuen. Käsescheiben halbieren.
2. Auf je eine Kartoffelhälfte eine Scheibe Käse und 2 Salbeiblätter legen. Eine 2. Hälfte darauf setzen. Jede Kartoffel mit Speck umwickeln. Enden verdrehen und mit Holzstäbchen feststecken.
3. Die Kartoffeln auf ein Blech setzen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 180° C (160° C Umluft) ca. 10 Minuten braten, bis der Speck schön gebräunt ist und der Käse zu schmelzen beginnt.

Tipp: Dazu passt ein Salat aus Radieschen, Cocktailtomaten und grünen Salaten mit einer Kräutervinaigrette.

Stichworte: Beilage, Kartoffeln, Speck
Erfasser: Gläserne Küche, Kindermuseum Oelde

Nudel-Brokkoli-Auflauf

Gattung: Beilagen
Menge: 4 Personen



400 g Hähnchenbrustfilets
250 g Bandnudeln
Salz
1 Zwiebel
20 g Butter
500 g Brokkoli-Röschen
Pfeffer
1 Prise Muskat
Fett für die Form
3 Ei gehackte Walnüsse
3 Eier
1 Becher Sahne
100 g Frischkäse mit Kräutern
5 Ei geriebener Emmentaler

1. Die Hähnchenbrustfilets kalt abwaschen, trocken tupfen und in 1 cm breite Streifen schneiden.
2. Die Bandnudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Inzwischen die Zwiebel abziehen und fein hacken.
3. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen, dann die Hähnchenstreifen dazugeben und 3 Minuten von allen Seiten anbraten. Die gefrorenen Brokkoli-Röschen dazu geben und unter vorsichtigem Wenden 5 Minuten mitdünsten. Die Bandnudeln unterheben und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. Eine Auflaufform von ca. 16 x 28 cm einfetten. Die Walnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe anrösten. Eier, Sahne und Frischkäse mit einem Schneebesen verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Nudel-Brokkoli-Mischung in die Auflaufform einfüllen, die Walnüsse darüber verteilen und die Ei-Frischkäse-Masse darüber gießen. Den Auflauf mit Emmentaler bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 160° C ca. 30 Minuten backen lassen. Herausnehmen und heiß servieren.

Stichworte: Beilage, Nudeln, Brokkoli

Erfasser: Gläserne Küche, Kindermuseum Oelde

Porree-Schinken-Gratin

Gattung: Beilagen
Menge: 4 Personen



1 kg	Porree
250 g	Schinken, in Scheiben geschnitten
1 El	Butter
1 El	Mehl
25 ml	Milch
	Salz
	weißer Pfeffer
	Muskat
150 g	Greyerzer-Käse, gerieben
	Butter für die Form

1. Den Porree waschen und in ca. 10 cm lange Stücke schneiden. In Salzwasser al dente kochen. Gut abtropfen lassen und in Schinkenscheiben einwickeln. Die Porree-Schinken-Rollen in eine ausgebutterte Gratinform legen.
2. Für die Bechamel-Soße die Butter schmelzen, das Mehl zugeben und mit der Milch glatt rühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Die Bechamel-Soße über die Porree-Schinken-Rollen gießen und mit dem geriebenen Käse überstreuen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 30 Minuten überbacken.

Stichworte: Beilage, Gratin, Porree, Schinken
Erfasser: Gläserne Küche, Kindermuseum Oelde

Porree-Schinken-Gratin

Gattung: Beilagen
Menge: 4 Personen



1 kg Porree
250 g Schinken, in Scheiben geschnitten
1 El Butter
1 El Mehl
25 ml Milch
Salz
weißer Pfeffer
Muskat
150 g Greyerzer-Käse, gerieben
Butter für die Form

1. Den Porree waschen und in ca. 10 cm lange Stücke schneiden. In Salzwasser al dente kochen. Gut abtropfen lassen und in Schinkenscheiben einwickeln. Die Porree-Schinken-Rollen in eine ausgebutterte Gratinform legen.
2. Für die Bechamel-Soße die Butter schmelzen, das Mehl zugeben und mit der Milch glatt rühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Die Bechamel-Soße über die Porree-Schinken-Rollen gießen und mit dem geriebenen Käse überstreuen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 30 Minuten überbacken.

Stichworte: Beilage, Gratin, Porree, Schinken
Erfasser: Gläserne Küche, Kindermuseum Oelde

Impressum:

Kindermuseum KLIPP KLAPP
c/o Forum Oelde
Eigenbetrieb der Stadt
Claudia Beck
Herrenstr. 9
59302 Oelde
Tel.: 02522 - 72-831
www.kindermuseum-klipp-klapp.de

Auswahl und Bearbeitung der Rezeptideen: Maria Rülker

Schutzgebühr: 2,50 €

