

DIE KÜCHE AUS DER KISTE

Wöchentliche Rezeptideen von  WILMA & WILLI



ZUTATEN

Für den Teig:

2 Eigelb,
4 EL Wasser
250 g Mehl
140 g kalte Butter
300 g Zwiebeln
Lauchzwiebel
Salz

Zutaten Füllung:

150 g Schinken
150 g Speck
1 TL Zucker
2 EL Öl
1 Schuss Weißwein
5 Eier
125 ml Milch
125 ml Schlagsahne
½ Bund Petersilie
150 g Vorbergkäse
Muskat
Salz und Pfeffer

ZWIEBELKUCHEN

Eigelb, Salz, Wasser verrühren. Mehl mit der Butter vermengen und anschließend alles zu einem Teig verkneten. Ca. 1 Stunde abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung Zwiebeln und Frühlauch in dünne Scheiben schneiden. Diese kurz in Salzwasser kochen lassen. Anschließend in der Pfanne karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. Schinken und Speck in kleine Stücke schneiden und in der Pfanne anbraten. Ggf. überschüssiges Fett abtropfen lassen oder mit einem Küchentuch abtupfen.

Backofen auf 200°C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Den Teig in eine Tarteform (24 cm) legen, die karamalisierte Zwiebelchen, Schinken und Speck gleichmäßig verteilen.

Milch, Sahne, Eier, Petersilie und eine Hälfte vom geriebenen Käse vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Über die Tarte geben und zum Schluss mit dem restlichen geriebenen Käse bedecken. Alles auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen. Stichtest machen und nochmal für ca 15min auf 170° backen.

ZUTATEN

1 kg
Kartoffel (vorwiegend festkochend)
1 Wirsing
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Rapsöl
1 TL Kümmel
1 TL Kreuzkümmel
Pfeffer
Salz
500 ml
Gemüsebrühe
1 Bd. Schnittlauch
250 g Quark (20%)
100 g Ziegenfrischkäse
1 EL Senf

WIRSING-KARTOFFEL-PFANNE

Kartoffeln waschen, schälen, in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, salzen und etwa 15 Minuten nicht ganz weichkochen. Wirsing putzen, vierteln, waschen, den Strunk herausschneiden und in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln, Knoblauch abziehen und hacken. Rapsöl in einer weiten Pfanne erhitzen die Wirsing-Streifen darin bei mittlerer Hitze 5-6 Min unter Rühren braten und zusammenfallen lassen. Zwiebelwürfel und Knoblauch dazugeben und weitere 1-2 Minuten braten. Kümmel und Kreuzkümmel mit in die Pfanne geben, das Gemüse mit Pfeffer und etwas Salz würzen und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Zugedeckt etwa 5 Minuten garen lassen. In der Zwischenzeit für den Dip den Schnittlauch abbrausen und in feine Röllchen schneiden. Quark mit dem Ziegenfrischkäse cremig rühren, die Schnittlauchröllchen unterheben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Kartoffeln abgießen und in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben zu dem Wirsing in die Pfanne geben und zugedeckt weitere 5 Minuten garen, dabei die Wirsing-Kartoffel-Pfanne mit Senf abschmecken. Kartoffel-Wirsing-Pfanne auf 4 Teller verteilen und mit je 1-2 EL Quarkdip servieren.

DIE KÜCHE AUS DER KISTE

Wöchentliche Rezeptideen von  WILMA & WILLI



ZUTATEN

Zutaten für einen gusseisernen Topf von 23 cm Durchmesser (1 runder Laib):

1 mittlerer Hokkaidokürbis (500 g Fruchtfleisch)
 1 gehäufte TL Salz
 1 Prise Chilipulver (nach Gusto)
 ½ Würfel Hefe
 ¼ l Milch
 ½ TL Zucker
 500 - 800 g Weizenmehl Type 550 (je mehr Mehl, umso fester wird das Brot)
 1 EL Olivenöl
 50 g Kürbiskerne

Birnen-Apfel-Butter

125 g Butter
 2 - 4 EL (je nach Geschmack) Birnen-Apfel-Kraut

KÜRBISBROT MIT BIRNEN-APFEL-BUTTER

Zunächst das Kürbispüree vorbereiten: dafür den Kürbis halbieren, mit einem Löffel alle Kerne herausschaben. Das Fleisch würfeln und in einem breiten Topf verteilen – viel Bodenkontakt – salzen, pfeffern, Chilipulver darüberstreuen. Mit ganz wenig Wasser benetzen – 2 bis 3 Esslöffel – und auf kleiner Stufe zugedeckt etwa 10 bis 15 Minuten garen, dann pürieren und dabei den Zucker zufügen.

Die Hefe in etwas lauwarmer Milch auflösen. Das Mehl in die Küchenmaschine füllen. Salz, Hefe und Kürbispüree zugeben und erst in die laufende Maschine so viel Milch laufen lassen, bis ein weicher, aber formbarer Brotteig entstanden ist.

Den Teig herausnehmen und die in einem Esslöffel Olivenöl gerösteten Kürbiskerne einarbeiten. Teig zur Kugel geformt in einer mit Mehl bestäubten Schüssel zugedeckt zwei Stunden gehen lassen. Anschließend mit bemehlten Händen den Teig nochmals durchkneten und auf ein ausreichend großes Stück Backpapier setzen. Dieses nun in den Gusseisentopf setzen.

Der Topf muss eine halbe Stunde im heißen Backofen vorgeheizt sein: Bei 280 Grad Ober- & Unterhitze oder 250 Grad Heißluft (so heiß wie der Backofen schafft). Vorsicht beim Hantieren mit dem heißen Topf!

Sobald das Brot mitsamt dem Backpapier im Topf sitzt, den heißen Deckel auflegen. Das Brot zunächst eine halbe Stunde zugedeckt backen, dann den Deckel entfernen und weitere 3 bis 6 Minuten bräunen.

Aus dem Topf stürzen und auskühlen lassen – aber unbedingt noch lauwarm anschneiden – so schmeckt es einfach umwerfend!

Butter in einem Topf weich werden lassen (nicht zu flüssig) und mit dem Birnen-Apfel-Kraut vermischen. Butter kaltstellen und im Anschluss auf das noch warme Kürbisbrot streichen.