

Tel . 07223 / 806 22 30
Fax. 07223 / 806 22 55
email:info@gaertnerhofdecker.de



Rezept für KW 17-22

Weißkohl-Blätterteig-Strudel

Für den Strudelteig:

1 Päckchen Blätterteig, TK

Für die Füllung:

1/2-1 Weißkohl

60 g Butter

1 EL Currypulver

1 TL getr. Thymian

Meersalz

Pfeffer

200 g Crème fraîche

2-3 EL Paniermehl

Außerdem:

1 Eigelb

20 ml Sahne

Die gefrorenen Teigplatten nebeneinander auf einer bemehlten Arbeitsfläche auftauen, leicht überlappen lassen und dann rechteckig ausrollen.

Weißkohl putzen, vierteln, in Scheiben schneiden, waschen und kurz blanchieren. In 40 g heißer Butter andünsten. Würzen und abgekühlt mit Crème fraîche verrühren. Den Teig mit der restlichen, zerlassenen Butter bestreichen, mit Paniermehl bestreuen. Die Füllung darauf verteilen, aufrollen und mit Eigelb und Sahne bestrichen im 180° C heißen Backofen in 30 Min. goldbraun backen.

Weißkohlsalat

3 Möhren
2 Zwiebeln
2 Paprikaschoten
1 Weißkohl
80 g Zucker
160 ml Öl
240 ml Essig
Pfeffer
2 TL Salz

Möhren, Zwiebeln, Paprika und Weißkohl hobeln. Zucker, Öl, Essig, Pfeffer und Salz aufkochen und heiß über das Gemüse geben. Gut vermengen. In eine Schüssel geben und verschließen. 1 Tag durchziehen lassen.