

## REZEPTE DER WOCHE

### Herzhafte Gerichte mit viel Gemüse

Deftige Hausmannskost zum Genießen

Gerade in der kalten Jahreszeit schmeckt die herz-hafte Hausmannskost am allerbesten.

#### Gemüsesüppchen

**Zutaten (für 4 Personen):** 1 Zwiebel, Butter, 1 Bund Suppengemüse, 1 l Rindsbrühe, Muskat, 1 rohe Bratwurst, 100 g Hackfleisch, 1 EL gehackte Petersilie.

**Zubereitung:** Zwiebel schälen, würfeln, in Butter dünsten. Geschnittenes Gemüse, Brühe und Muskat zufügen. 20 min kochen. Bratwurst-Füllung, Hack und Petersilie mischen, Klößchen formen. In Brühe ziehen lassen, bis sie aufsteigen.

#### Kartoffelbrei auf rheinische Art

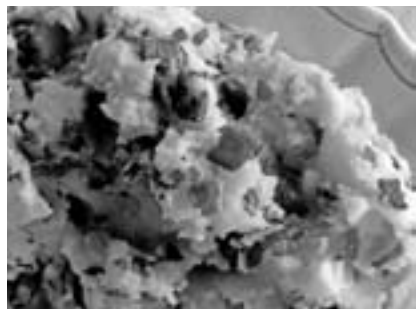
**Zutaten (für 2 Personen):** 1 kleine geschnittene Endivie, je 3 EL Essig und Öl, 2 TL Senf, Salz, Pfeffer, 800 g Kartoffeln, 250 ml warme Milch, 3 EL Butter, Muskat, 300 g Schweinebauch, Öl, 2 EL Schnittlauchröllchen.

**Zubereitung:** Sauce aus Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer mit Endivie mischen. Kartoffeln schälen, würfeln. In Wasser mit Salz garen. Kartoffeln stampfen, mit Milch und Butter zum Püree rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Schweinebauchfleisch 1 cm klein würfeln, in Öl braten. Salat unter Püree ziehen, Fleisch darauf geben, mit Schnittlauch bestreuen.

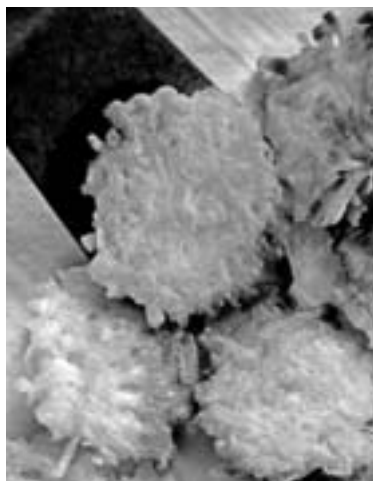
#### Gemüsepuffer

**Zutaten (für circa 10 Stück):** je 500 g Wirsing und Kartoffeln, 1 kleines Stück Möhre, 1 Zwiebel, 60 g Mehl, 3 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat, Butterschmalz.

**Zubereitung:** Wirsing in Streifen schneiden. Kartoffeln schälen, grob raspeln. Möhre fein raspeln.



**Kartoffel-püree mit Endivie und Schweinebauch.**



**Knusprig gebra-tene Gemüse-puffer.** Fotos: picture-alliance/dpa/Stockfood (2)

Zwiebel schälen, würfeln. Wirsing, Kartoffeln, Möhre, Zwiebel, Mehl, Eier, Salz, Pfeffer und Muskat mischen. Butterschmalz erhitzen. Teigkleckse in Pfanne setzen, glätten, Puffer ausbraten. Fertige Puffer im Backofen warm halten. Dazu am besten Apfelmus servieren.

#### Fruchtiges Püree mit Leber

**Zutaten (für 1 Person):** 300 g geschälte Kartoffeln, etwas erwärmte Milch, 1 EL Butter, Muskat, Salz, 1 Apfel, 1 EL Zitronensaft, 30 g Speck, 200 g Kalbsleber, 1 Schalotte, Pfeffer, 1 TL gehackte Petersilie.

**Zubereitung:** Kartoffeln in gesalzenem Wasser garen, stampfen. Mit Milch, Butter und Muskat zum Püree rühren. Geschälten Apfel in Spalten schneiden, in wenig Wasser mit Zitrone 4 min dünsten, unter Püree heben. Leber waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden. Speckwürfel auslassen, Leber und Schalottenringe anbraten. Mit etwas Wasser ablöschen, abgedeckt 6 min ziehen lassen. Salzen, pfeffern, mit Petersilie bestreuen. Mit Püree servieren.

#### Sauerkraut-Tarte

**Zutaten (für 4 Personen):** 250 g Mehl, 100 g Butter, 3 EL Wasser, 1 Prise Salz, 500 g Sauerkraut, 2 gare Kartoffeln, 1 Stange Lauch, 250 g gekochter Schinken, 250 g Sahne, 4 Eier, 1 Eigelb, Salz, Pfeffer, Fett für die Form, Backform (28 cm Ø).

**Zubereitung:** Mehl, Butter, Wasser und Salz verkneten, 60 min kühl ruhen lassen. Teig ausrollen, gefettete Form damit auslegen. 2 cm Rand formen. Kraut schneiden, auf Teig geben. Kartoffeln und Lauch in Scheiben schneiden, mit in Streifen geschnittenem Schinken darübergerben. Sahne, Eier, Eigelb mischen, salzen, pfeffern, darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad rund 35 min backen.