

Apfelbrot

750 g Boskoop, 200 g Zucker, 500 g Mehl, 2 P. Backpulver, 1 EL Kakao, 200 g ganze Mandeln, 200 g Rosinen, 2 EL Kirschwasser

Äpfel raspeln und mit dem Zucker über Nacht durchziehen lassen. Restliche Zutaten untermischen, in eine gefettete Kastenform füllen und bei 180 ° C ca. 1 Stunde backen. Wer möchte kann das Apfelbrot mit Schokoguß oder Puderzucker verzieren.

Kartoffel-Broccoli-Gratin

Zutaten für 4 Personen:

600 g mehligkochende Kartoffeln, 200 g Broccoli, 150 g Champignons, Butter für die Form

Guß: 125 ml Sahne, 125 ml Milch, Salz, Pfeffer, Muskat, 100 g geriebener Käse

Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. In Salzwasser ca. 5 Min. kochen lassen. Broccoli klein schneiden und ebenfalls 2 Min. in Salzwasser kochen, Pilze in Scheiben schneiden. Kartoffeln mit dem Gemüse abwechselnd dachziegelartig in eine Auflaufform schichten. Die Zutaten für den Guß verrühren und über den Gratin geben und mit dem Käse bestreuen. Bei 180 ° C ca. 45 Min. garen, bis die Käsekruste leicht gebräunt ist.

Omas Apfel-Rotkraut

Zutaten für 10 Personen:

1 Rotkraut, 3 EL Öl, 1 große Zwiebel, 2 säuerliche Äpfel, 125 ml Rotweinessig, 2 Lorbeerblätter, 6 Wacholderbeeren, 4 Gewürznelken, 1 Zimtstange, Zucker, Salz, Pfeffer

Das Rotkraut fein hobeln, den Strunk entfernen. Zwiebeln fein würfeln, Äpfel schälen und in Stücke schneiden.

Die Zwiebeln in heißem Öl andünsten, das Rotkraut und die Äpfel dazugeben, würzen und alles gut 75 Min. köcheln lassen, die Gewürze entfernen und abschmecken.

Tipp: Die Gewürze in einen Teesieb geben, dann kann man sie besser herausholen.

Linsensuppe mit Wienerle

1 große Zwiebel, 3 EL Öl, 1 Lauch, 150 g Karotten, 150 g Linsen, 250 g Spirelli, 1 Lorbeerblatt, 1 Liter Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, 2 Wienerle

Die kleingeschnittene Zwiebel in Öl anbraten, Lauch und Karotten klein schneiden und mit den Linsen zugeben und 20 Min. köcheln lassend die Spirelli zugeben und noch 10 Min. kochen, abschmecken und die warmen Wienerle dazureichen.