

## **Januar 2021**

### **Rote Bete Salat**

Zutaten für 4 Personen:

250 g Rote Bete gekocht, 60 g Zwiebeln, 200 g Gewürzgurken, 300 g Äpfel, 15 Walnushälften, ½ TL Salz, 2 Prisen Pfeffer, ½ TL Zucker, 1 EL Himbeeressig, 1 EL Walnussöl

Rote Bete, Zwiebeln, Gurken und Äpfel raspeln, mit den übrigen Zutaten vermischen und einige Stunden durchziehen lassen.

### **Grünkohl**

Zutaten für 4 Personen:

1 kg mehliges Kartoffeln, 500 g Grünkohl, 1 große Zwiebel, 1 EL Öl, 1 l Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, 1 Schuß Sahne

Zuerst die kleingeschnittene Zwiebel in Öl andünsten. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, Grünkohl waschen und in Stücke zupfen, beides zu den Zwiebeln geben, mit der Brühe ablöschen und ca. 30 Min. kochen lassen. Dann durch den Fleischwolf geben und das Püree mit Salz, Pfeffer und Sahne abschmecken. Dazu passt Rinderbraten mit viel Soße.

Tipp: Ohne Sahne kann man den Grünkohl sehr gut einfrieren.

### **Omas Weiße Rüben**

Zutaten für 4 Personen:

1 kg weiße Rüben, 1 große Zwiebel, 1 EL Butter, 2 EL Zucker, 250 ml Gemüsebrühe, Salz

Die weißen Rüben schälen und in Spalten oder Stifte schneiden. In einer großen Pfanne die Butter schmelzen, kleingeschnittene Zwiebeln mit dem Zucker hinzufügen und karamellisieren. Die Rüben dazubeben, mit der Brühe ablöschen, aufkochen und 10 Min. köcheln lassen.

### **Apfel-Nuss-Kuchen**

Teig: 250 g Mehl, 125 g Butter, 80 g Zucker, 1 Vanillezucker, ½ Päckchen Backpulver, 1 Ei  
Belag: 100 g grob geriebene Walnüsse, 50 g fein geriebene Haselnüsse, 550 g Äpfel, Saft 1 Zitrone, 1 TL Zimt, 2 EL Kirschwasser, 50 g Butter, 75 g Honig, 1 Eigelb

Aus dem Teig einen Mürbeteig herstellen und 30 Min. kalt stellen, dann ausrollen und in eine Springform (28 cm Durchmesser) geben, Rand 2 cm hochziehen.  
Äpfel reiben und mit Zitrone vermischen, Nüsse, Zimt und Kirschwasser zufügen und verrühren. Butter mit Honig zerlassen und mit dem Eigelb zur Nussfüllung geben. Die Füllung auf den Mürbeteig geben und bei 180 ° C ca. 60 Min. backen.

Tipp: Kuchen 1 Tag durchziehen lassen und mit Sahne servieren.