

Das schmeckt nach Heimat!

# Heimat-Schmaus



## Grünkohlaufauf

### Zutaten für 4 Pers.:

- 2 Zwiebeln
- 2 EL Schweineschmalz
- 600 g tiefgekühlter Grünkohl
- 300 g Kasseler ohne Knochen
- 3 Kohlwürste
- 600 g mehlig kochende Kartoffeln
- 2 Eigelb
- 2 EL Crème fraîche
- 1 EL Senf
- Salz, Pfeffer

**Zubereitung:** Die Zwiebeln schälen und würfeln. Das Schmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin kurz andünsten. Den Grünkohl dazu geben und unter häufigem Rühren bei schwacher Hitze auftauen lassen.

Das Kasseler und die Kohlwurst mundgerecht würfeln und unter den Grünkohl mischen. Den Grünkohl mit Salz, Pfeffer und Senf würzen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Inzwischen die Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden. In eine Auflaufform je zwei Schichten Grünkohl und Kartoffeln übereinander schichten, wobei man mit Grünkohl anfängt und mit Kartoffeln aufhört. Die Eigelbe mit dem Crème fraîche verrühren und über den Auflauf verteilen.

Den Auflauf mit Alufolie abdecken und auf der unteren Einschubleiste in den Ofen schieben und etwa 20 Min. backen.

Dann die Folie entfernen und weitere 40 Min. backen.

**Tip:** Sollten Sie frischen Grünkohl wählen, so nehmen Sie ca. 1,5 Kg.



## Süße Biersuppe mit Eischneeklößchen

### Zutaten für 4 Pers.:

- 0,5 L Vollmilch
- 1 Stange Zimt
- 2 EL Zucker
- 0,5 L Bier
- 1 Ei
- 1 Packung Saucenpulver Vanille
- Zimt

### Zubereitung:

Vanillesauce nach Anweisung kochen, dabei die Zimtstange mitkochen lassen. Nach dem Kochen wieder entfernen. Bier zugeben, etwas abkühlen lassen. Ei trennen. Eigelb mit 2 EL Wasser verquirlen und in die abgekühlte Suppe geben. Eiweiß zu steifem Eischnee schlagen, dabei etwas Zucker zugeben. Von dem Eischnee kleine Nocken abstechen, auf der Suppe verteilen. Mit Zimt bestreuen, kalt oder lauwarm servieren.



## Westfälischer Pfefferpotthast

### Zutaten für 4 Pers.:

- 750 g Rindfleisch (Ochsenfleisch)
- 500 g Zwiebeln
- 100 g Schweineschmalz
- 1 L Fleischbrühe
- Salz
- 5 Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Gewürznelken
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 EL Zitronensaft
- Pfeffer weiß
- 1 EL Kapern (nach Geschmack)

### Zubereitung:

Rindfleisch waschen und mit Küchenkrepp abtupfen. In ca. 2 cm große Würfel schneiden. Schmalz in einem Topf erhitzen und die Fleischwürfel darin anrösten. Zwiebeln schälen, halbieren und Würfel schneiden. Unter Umrühren mit anrösten. Dann Brühe angießen und etwas salzen. Pfefferkörner, Lorbeer und Nelken dazugeben und auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis das Fleisch gar gekocht ist. Semmelbrösel hinzugeben und nochmal kurz aufkochen. Mit Zitronensaft und Pfeffer pikant abschmecken, evtl. die Kapern hinzugeben.



## Grießklöße mit Kirschen

**Zubereitung:** Milch aufkochen und unter Rühren Grieß einrieseln lassen. Wenige Minuten ziehen lassen, in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

In den lauwarmen Brei 20-30 Butterflöckchen geben, die Eigelbe nacheinander mit 1 Prise Salz und dem Zucker dazugeben und gut vermengen. Die Zwiebackscheiben zerstoßen. Aus der Breimasse längliche Klößchen formen und im Zwiebackpanier wälzen.

Bei mittlerer Hitze in einer Pfanne mit der Butter goldbraun ausbacken.

### Zutaten für 4 Pers.:

- 0,5 L Vollmilch
- 100 g Grieß
- 80 g Butter
- 3 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 4 Scheiben Zwieback
- 1 Glas Sauerkirschen
- 2 EL Speisestärke
- 1 halbe Zitrone
- 1 Stange Zimt
- Zucker nach Geschmack

Die Kirschen in einem Sieb abschütten. Den Kirschsafft auffangen und in einem Topf aufkochen. Zitrone und Zimtstange mit aufkochen, dann entfernen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und in den kochenden Kirschfond einrühren. Ca. 1 Min. bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren weiterkochen. Topf vom Herd nehmen und die Kirschen unterrühren und nach Geschmack mit etwas Zucker nachsüßen.