

# Rezepte für den Groß Glienicker Männerkochkreis am 22. Januar 2020

## „Wintergemüse aus der Miete“

- Passierte Kohlrübensuppe mit Schwarzbrotcroutons
  - Wirsingkohlstrudel mit Hackfleisch
  - Wintergemüse
  - Dips
- 

### **Passierte Kohlrübensuppe mit Schwarzbrotcroutons**

für 4 - 6 Personen

50 g Gänseschmalz auslassen und  
mit 50 g Zucker karamelisieren

1,5 kg Steckrüben schälen und würfeln  
150 g Möhren schälen und würfeln  
250 g Kartoffeln schälen und würfeln  
150 g Sellerie schälen und würfeln

und dazugeben.

Kurz anschmoren und mit 1 Liter Gänsefonds angießen.

1 Zweig frischen Majoran mitkochen.

Wenn die Zutaten gegart sind, Majoranzweig entnehmen und Suppe pürieren.  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Crème fraiche abrunden.

#### **Croutons:**

Schwarzbrot in kleine Würfel schneiden und in Butter knusprig braten.

Die Suppe mit den Croutons und gehackter Petersilie anrichten und servieren.

## **Wirsingkohlstrudel mit Hackfleisch**

für 4 - 6 Personen

100 g Bauchspeck (Würfel) knusprig (!) anbraten.

1,5 kg Wirsingkohl grob schneiden und in dem Fett anschmoren.

Mit 0,5 l Rinderfonds ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Muskat, Zucker und Essig würzen.

Gebunden wird das Kohlgemüse mit ca. 500g gekochten, geriebenen Kartoffeln (festkochend !).  
Zugabe nach Bedarf.

Anschließend auskühlen lassen.

---

1 kg gemischtes **Hackfleisch** wie üblich würzen, mit etwas Öl und Zwiebeln anbraten und ebenfalls auskühlen lassen.

---

### **Strudelteig:**

250 g Weizenmehl (550er)

125 ml Wasser

10 ml Sonnenblumenöl

Salz und etwas Essig (damit der Teig besser klebt)

Die Zutaten mischen und intensiv zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Dann den Teig zuerst ausrollen, danach auf einem bemehlten Tuch auf die gewünschte Stärke ausziehen. Den gezogenen Teig mit zerlassener Butter bestreichen und schichtweise mit dem Kohl und dem Hackfleisch belegen. Mit Hilfe des Tuches zum Strudel rollen.

Bei 180° Umluft ca. 30 Minuten backen.

---

### **Dips zum Strudel:**

#### Grundsauce:

400g Sahnejoghurt

evtl. saure Sahne (nach Geschmack und Konsistenz)

Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Worcestersauce

#### Geschmacksrichtungen:

Paprika, Tomate, Meerrettich, Curry und Kräuter

Die Grundsauce in fünf gleiche Teile portionieren und jeweils mit einer Geschmacksrichtung verfeinern. Die Zutaten dazu sehr fein hacken.

### **Wintergemüse:**

Möhren, Pastinaken, Staudensellerie mit etwas Butter anbraten (ca. 10 Minuten).

Dann den Porree und die vorgekochten Schwarzwurzeln dazugeben

Mit Salz, Pfeffer, evtl. Curry würzen.

Zum Servieren mit frischem gehacktem Koriander bestreuen.