

Apfelrotkohl

Zutaten (für vier Personen):

Ca. 1 kg Rotkohl

1 mittelgroße bis große Zwiebel

3 – 4 Äpfel

100 g Gänseschmalz

2 Gewürznelken, 1 mittelgroßes Lorbeerblatt, 1 Wacholderbeere, 1 Messerspitze Piment, 3 Pfefferkörner, etwas Salz, Zucker

Evtl. etwas Essig

2 Essl Johannisbeergelee

Wasser

1 Kaffee- oder Teebeutel, Faden

Zubereitung:

Vom Kohl die äußeren Blätter entfernen, den Kopf vierteln. Kohl um den Strunk herum fein (!) schneiden oder hobeln. Zwiebeln fein hacken, Gänseschmalz im Topf erhitzen, die Zwiebel darin glasig schmoren.

Den Kohl portionsweise andünsten, Äpfel schälen, kleinschneiden und dazugeben. Wasser hinzufügen, die Gewürze in einen Kaffee- oder Teebeutel geben, mit einem Faden zubinden. Das andere Fadenende am Topfhenkel verknoten, den Beutel zum Kohl geben. Ebenfalls etwas Salz und Zucker hinzufügen. Den Kohl köcheln lassen. Nach ca. 60 bis 75 Minuten den Beutel entfernen. Nach ca. 100 Minuten das Johannisbeergelee dazugeben, kräftig umrühren. Noch ca. 20 Minuten weiter sanft köcheln lassen.

Thüringer Klöße

Zutaten (für vier Personen):

Ca. 3 kg Kartoffeln

½ l Milch

50 g Grieß

Salz

1 Brötchen (kann auch ein älteres sein)

Fett – in diesem Fall Gänseschmalz

Etwas Kartoffelstärke

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, fein reiben. Die Masse durch ein Tuch auspressen, in eine Schüssel geben und mit einer Folie abdecken.

Milch und Grieß zu einem dünnen Brei kochen. Mit der Kartoffelstärke zu der Masse geben, salzen und sehr sorgfältig durcharbeiten.

Das Brötchen klein schneiden und im ausgelassenen Fett kross rösten.

Aus der Kartoffelmasse mit nassen Händen Klöße formen. In der Mitte mit dem Finger eine Vertiefung arbeiten, einige Brötchenbrocken hineingeben und das Ganze wieder sorgfältig verschließen.

Die Klöße vorsichtig in einen Topf mit sprudelndem Salzwasser geben, danach die Klöße nur noch ziehen lassen (sie fallen sonst leicht auseinander). Nach ca. 20 Minuten sind alle Klöße aufgestiegen und gar. Vorsichtig mit einer Schaumkelle aus dem Topf entnehmen und in eine Schüssel geben, in die vorher eine Untertasse umgedreht gelegt wurde. So können die Klöße noch abtropfen.

Hannas Geflügelfüllung

Dieses Rezept verdanke ich meiner Schwiegermutter Johanna Baumann. Es ist so lecker, dass es auch ohne Geflügel schmeckt. Wir mussten die Füllung vor unserem hungrigen Sohn und seinen Freunden verstecken. Sie hätten sie mit großen Genuss auch so gegessen.

Die Mengenangaben variieren je nach der Größe des Geflügels. Hier Anhaltswerte:

Zutaten:

1 Zwiebel

250 g Champignons oder andere Waldpilze, es eignen sich hervorragend Pfifferlinge

½ Sellerieknolle

Salz, Pfeffer

Majoran, Salbei, Thymian – am besten frische Gewürze

Ca. ½ bis 1 Tasse Reis

Zubereitung:

Den Reis in einer leichten Brühe zubereiten. Zwiebel klein hacken, Pilze in gefällige Stücke schneiden, Sellerie in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel in reichlich Butter (ca. 2 Essl. Butter) andünsten, Zwiebeln, Sellerie, Pilze und Gewürze dazugeben, weichdünsten.

Vom gekochten Reis entsprechend der Geflügelgröße nehmen und zu der Zwiebel, dem Sellerie und den Pilzen geben. Alles warm miteinander vermengen und abgekühlt in das Geflügel geben, dem vorher der Hals verschlossen wurde. Geflügel zu Ende würzen und in den Ofen schieben.

Diese Füllung kann ruhig einen Tag vorherzubereitet werden, dann aber – siehe oben – in Sicherheit bringen.