

19. November 2019



## gela Ernteanteils-Kiste 26

Liebe ErnteanteilerInnen mit fertig gepackter Ernteanteils-Kiste,  
es ist noch einmal eine schöne Herbstkiste entstanden!

### Steckrüben-Erdäpfel-Gratin (für 2 Personen)

- 500 g Erdäpfeln und 500 g Steckrübe schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden
- das Gemüse in eine ausgebutterte feuerfeste Form schichten und mit einem Guss aus 1 Becher Schlagobers, 1/16 Lit. Wasser, einer guten Prise gemahlener Muskatnuss, gemahlenem Pfeffer, Salz, 1 EL gehackter Dille übergießen
- im vorgeheizten Backrohr bei 200° ca. 45 Min. goldbraun backen und dazu Salat servieren

### Grünkohl-Spinat-Knödel mit brauner Butter und Parmesan (für 2 Personen)

- 200 g Spinat waschen, 150 g Grünkohl von harten Blattstielen befreien und waschen, in reichlich kochendem Salzwasser zunächst den Grünkohl 4 Min. blanchieren, dann den Spinat zugeben und 2 Min. blanchieren, in ein Sieb gießen, gut kalt abspülen, dann gut abtropfen lassen, mit den Händen Flüssigkeit heraus drücken, das Gemüse fein hacken
- in der Zwischenzeit 170 g Toastbrot in kleine Würfel schneiden, mit 1 verquirlten Ei, 60 ml Milch, einer Prise geriebener Muskatnuss vermischen
- in einer Pfanne 1/2 fein gehackten Lauch, 2 gehackte Knoblauchzehen in Olivenöl sanft anbraten, etwas abkühlen lassen und gemeinsam mit dem Spinat zum Toastbrot geben; 1 EL Topfen zugeben und Alles gut vermengen
- in reichlich Salzwasser zunächst einen Probeknödel kochen (eventuell etwas Mehl unter die Masse mengen, falls der Knödel zerfällt) und dann mit feuchten Händen walnussgroße Knödel formen und bei kleiner Flamme ca. 8 bis 12 Min ziehen lassen; mit einem Schaumlöffel heraus nehmen, abtropfen lassen, in haselnussbrauner Butter schwenken und mit Parmesan bestreut servieren

### Sellerie-Puffer mit gebratenem Selleriegrün (für 2 Personen)

- 1/2 Lauch fein hacken, 2 Knoblauchzehen hacken; etwas fein gehackten Chili, 2 Erdäpfel grob reiben, 1/2 Sellerieknolle schälen und grob reiben; Alles in einer Schüssel mit 2 verquirlten Eiern, 1 EL Mehl, Salz, Pfeffer, 1/2 TL gemahlenem Kreuzkümmel, 1 TL gemahlenem Koriander vermengen
- in einer breiten Pfanne Ghee oder Sonnenblumenöl erhitzen, mit einem EL Puffer hineinsetzen und beidseitig goldbraun herausbraten
- in der Zwischenzeit das Selleriegrün in 1 cm lange Stücke schneiden, in einer Schüssel mit etwas Olivenöl und Salz vermengen, auf ein Backblech ausbreiten und im vorgeheizten Backrohr bei 120 ° ca. 15 Min. knusprig backen
- die Selleriepuffer mit dem gebratenen Selleriegrün bestreuen und dazu Sauerrahm mit etwas Zitronensaft, Salz und gehackter Dille servieren

## **Die 26. Ernteanteils-Kiste enthält folgendes:**

**Zuckerhutsalat:** ein Zichoriensalat mit eicht bitterer Note; kann roh oder kurz gebraten verwendet werden

**Zuckerhut-Orangen-Salat** (für 2 Personen)

- 1/2 Zuckerhutsalat längs halbieren, quer in sehr feine Streifen schneiden, 1 Orange schälen, vierteln und in Scheiben schneiden
- ein Dressing aus 1/2 TL Honig, 1/2 TL Senf, 1/2 Becher Joghurt, Salz, etwas fein gehacktem Chili, Pfeffer, 1 EL gehackte Dille, 1 EL Apfelessig, 1 EL Olivenöl zubereiten und den Salat damit vermengen

**Erdäpfel „Laura“:** vorwiegend festkochend

**Sellerie:** auch das Selleriegrün ist verwendbar; es ist sehr aromatisch, also sparsam einsetzen für Suppen, etc.

**Lauch, Knoblauch**

**Paprika „Sweet Bite Ophelia“**

**Chilis**

**Grünkohl:** ein gekrauster Blattkohl mit mildem Geschmack und relativ geringer Garzeit; harte Blattrippen entfernen und Grünkohl blanchieren, anbraten oder dünsten...

**Steckrübe:** auch Kohlrübe genannt; eine Unterart des Rapses; ein feines, vielseitig verwendbares Wintergemüse; wie Kohlrabi zu verwenden

**Bund Dille**

nur in der großen Kiste zusätzlich Bund Majoran

**violetter Rettich:** sieht aus wie violette Karotten; roh in dünne Scheiben geschnitten auf's Butterbrot oder gerieben und mariniert als Salat

**Spinat:** frischer Spinat vom Feld ist etwas Herrliches; samt Stiel zu verwenden

**Zur Info: Dies ist die letzte Kiste 2019! Herzlichen Dank für deine /Ihre Teilnahme bei gela Ochsenherz! Die Anmeldeformulare für 2020 gibt es ab nächster Woche.**

**Wichtig: bitte alle leeren Kistln und Tücher zum Abholstandort bis 26.11. zurückbringen.** Bitte zu Hause nachsehen, ob noch wo Kistln stehen. Danke!

Wir wünschen viel Freude mit dem Gemüse und beim Kochen!

Liebe Grüße

Lilli und das Team von gela Ochsenherz, [www.ochsenherz.at](http://www.ochsenherz.at)