

# N° 39

## REZEPTE DER WOCHE

Herausgeber: märkische kiste, 09/2019



### Knollensellerie-Gratin

~

**ZUTATEN FÜR 4 BEILAGEN** 1 Knollensellerie, 350 g Kartoffeln, 1 Knoblauchzehe, 150 ml Sahne, 150 g Schwarzer Wenzel (Art. 3416), 1 EL Butter, 2 EL Semmelbrösel, Butter für die Form, Pfeffer, Muskatnuss, Kräutersalz

**ZUBEREITUNG** Knollensellerie waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Selleriescheibchen darin 7 Minuten dünsten. Mit etwas Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Sahne zum Kochen bringen, die Kartoffeln hineingeben und 5 Minuten köcheln lassen. Mit Muskatnuss und Kräutersalz würzen. Den Käse reiben.

Eine Auflaufform mit einer aufgeschnittenen Knoblauchzehe ausreiben, anschließend mit etwas Butter fetten. Die Hälfte der Kartoffeln einfüllen, die Selleriescheiben darüber geben. Etwas weniger die Hälfte des Käses darüber streuen und die restliche Kartoffelmasse daraufgeben. Den restlichen Käse mit den Semmelbröseln mischen und alles über das Gratin streuen.

Bei 200° C für ca. 45 Minuten überbacken.

Passt wunderbar als Beilage zu herbstlichen Fleischgerichten.

### Zwiebelringe mit Apfelmayonnaise

~

**ZUTATEN** 2 Zwiebeln, 1 Apfel, ½ Bund Schnittlauch, 200 g Mayonnaise, 100 g Joghurt, 1 EL Apfelessig, 2 EL Apfelsaft, 100 ml Buttermilch, 1 Ei, 40 g Mehl, 150 g Semmelbrösel, Back- und Bratöl zum Ausbacken

**ZUBEREITUNG** Die Mayonnaise mit Joghurt, Apfelessig und Apfelsaft verrühren.

Den Apfel schälen, entkernen und klein schneiden.

**Achtung Feiertagslieferung!**  
**Am Donnerstag den 3. Oktober liefern wir normal aus. Bitte denkt daran, eure Kiste abzubestellen wenn Ihr nicht da sein solltet!**

Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Beides unter die Mayonnaise mischen. Die Buttermilch mit Ei und Mehl verrühren.

Die Zwiebeln in ½ cm dicke Ringe schneiden, durch den Ausbackteig ziehen und in den Semmelbröseln wenden. Portionsweise in 175° C heißem Fett goldbraun ausbacken.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit der Apfelmayonnaise servieren.

### Sweet Dumpling gefüllt

~

**ZUTATEN** 1 Sweet Dumpling Kürbis, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, ½ Bund Petersilie, 1 Becher Schmand, 80 g Walnüsse, 40 g Butter, 100 ml neutrales Öl (z.B. Sonnenblumenöl), Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker

**ZUBEREITUNG** Den Kürbis halbieren und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch mit dem Messer einritzen, mit etwas Olivenöl bepinseln, Salz, Pfeffer und etwas Zucker darüberstreuen und auf einem Backblech mit Backpapier für gut 30 Minuten bei 200° C backen.

Derweil die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. In Butter anschwitzen und mit etwas Zucker karamellisieren. Den Schmand in eine Schüssel geben und mit der Zwiebelmischung verrühren. Salzen und pfeffern.

Die Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Die Petersilie mit dem Sonnenblumenöl im Mixer zerkleinern bis eine homogene Masse entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Schmand-Mischung in den fertig gebackenen Kürbis füllen, mit Nüssen bestreuen und mit Petersilienöl beträufeln.

Zu diesem Rezept wurden wir von [www.schlaraffenland.de](http://www.schlaraffenland.de) inspiriert - vielen Dank!