

Grünkohl Bruschetta - Grünkohl als Vorspeise

Zutaten für 6 Portionen:

- 1 Schlauch (500 g) „Wurst-Basar“ Grünkohl
- 20 Scheiben Baguette
- 2 Bregenwürste
- 200 g Creme Fraiche
- 1 EL Senf, mittelscharf
- Öl
- evtl. geriebenen Käse

Die Bregenwürste in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem fertig gekochten Grünkohl in etwas Öl erhitzen. Creme Fraiche und Senf hinzugeben. Wer mag kann noch etwas geriebenen Käse darüberstreuen. Die Masse auf die schräg geschnittenen Baguettescheiben auftragen. Das Ganze für 7 Minuten in den auf 180°C vorgeheizten Backofen (Umluft) geben.

Grünkohl Cremesuppe mit Bregenwürstchencroutons

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Schlauch (500 g) „Wurst-Basar“ Grünkohl
- 200 ml Rinder- oder Kalbsbrühe
- 250 ml Sahne
- 100 ml Sahne geschlagen
- 2 Bregenwürste
- Salz und weißen Pfeffer

Den Grünkohl mit Brühe und Sahne aufkochen und anschließend mit einem Stabmixer pürieren. Die Bregenwürste in feine Würfel schneiden und in einer heißen Bratpfanne mit etwas Sonnenblumenöl anrösten. Die Grünkohluppe nach belieben mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken und in einer warmen Suppentasse oder Suppenteller anrichten. Etwas geschlagene Sahne und Bregenwürstchencroutons darüber geben und servieren.

Tipp:

Statt der Bregenwurst können Sie diese Suppe auch mit Rauchlachs-Streifen verfeinern!

Grünkohl Blätterteigroulade mit Dijon Senfsauce

Zutaten für 2 Rouladen:

- 1 Schlauch (500 g) „Wurst-Basar“ Grünkohl
- 2 Platten gefrorenen Blätterteig
- 100 g Rotwurst
- 1 Ei und 2 Eigelb
- 50 g Paniermehl und Sesamkörner

Zutaten für die Dijon Senfsauce:

- 900 ml Milch
- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 100 g Dijon Senf
- Salz, Pfeffer und Muskatnuß

Für die Rouladen:

Die Rotwurst würfeln und mit dem Grünkohl, Paniermehl und Ei vermischen. Anschließend auf die Blätterteigplatten verteilen und wie eine Roulade rollen. Mit Eigelb einstreichen und mit Sesamkörnern bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 20 Minuten backen.

Für die Dijon Senfsauce:

Milch aufkochen lassen. Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl zugeben, dann die heiße Milch mit einem Quirl einrühren, Klümpchen vermeiden. Die Sauce kurz aufkochen, vom Herd nehmen und mit Dijon Senf, Muskatnuß, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Dazu schmecken Bregenwürstchen!

Grünkohl Cannelloni in einer Bechamelsauce mit Käse überbacken

Zutaten für 12 Grünkohl Cannelloni:

- 1 Schlauch (500 g) „Wurst-Basar“ Grünkohl
- 12 Cannelloni
- 2 Eier und etwas Butter
- 50 g Paniermehl
- 200 g geriebenen Emmentalerkäse

für die Bechamelsauce:

- 900 ml Milch
- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- Salz und Muskatnuß

Den Grünkohl mit Eiern und Paniermehl vermischen und mit einem kleinen Löffel in die Cannelloni füllen. Nun den Boden einer mit Butter gefetteten feuerfesten Form mit einer Schicht Bechamelsauce (s.unten) bedecken und darauf die gefüllten Grünkohl-Cannelloni nebeneinander anrichten. Die restliche Bechamelsauce dazugeben und den geriebenen Emmentalerkäse darüberstreuen. Bei 190°C im vorgeheizten Ofen für ca. 20 Minuten backen.

Für die Bechamelsauce:

Milch aufkochen lassen. Butter in einem Topf zerlassen. Zunächst das Mehl zugeben, dann die heiße Milch mit einem Quirl kräftig einrühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Bechamelsauce aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und mit Muskatnuß und Salz abschmecken.

Grünkohl Kartoffelauflauf mit Senf-Zwiebelkruste und saftigem Kasselerbraten

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Schlauch (500 g) „Wurst-Basar“ Grünkohl
- 250 g vorgekochte Kartoffeln, festkochend
- 150 g Zwiebelstreifen
- 50 g mittelscharfen Senf
- 100 g geschlagene Sahne
- 50 g Paniermehl

- 2 Eier, etwas Butter, Salz und weißen Pfeffer

Zutaten für den Kasselerbraten:

- 600 g Kasseler Nacken oder Kotelett ohne Knochen

Für den Grünkohl-Kartoffelaufbau:

Die gewünschte Auflaufform mit etwas Butter ausstreichen. Den Grünkohl mit den Eiern vermischen und in die Auflaufform geben. Nun die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in den Grünkohl stecken. Die Zwiebelstreifen in etwas Sonnenblumenöl glasig anschwitzen und mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Anschließend mit Senf, geschlagener Sahne und Paniermehl vermischen. Diese Senf-Zwiebelmasse über den Auflauf geben und im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 15-20 Minuten backen.

Für das Kasseler:

Den Backofen auf 170°C vorheizen. Das Kasseler auf das Backblech legen, etwas Weißwein dazugeben und für ca. 35 Minuten garen. Den fertigen Braten noch 5 Minuten ruhen lassen. Dann in gleichmäßige Scheiben schneiden.

Grünkohl Tarte mit gebratenen Bregenwürstchenscheiben

Zutaten für 2 Grünkohl Tarte:

- 1 Schlauch (500 g) „Wurst-Basar“ Grünkohl
- 3 Eier
- 2 Platten gefrorenen Blätterteig
- 2 Bregenwürste
- etwas Butter

Die Tarteformen mit etwas Butter ausstreichen. Den Blätterteig ausrollen und anschließend die Tarteformen damit auslegen. Mit einer Gabel kleine Löcher in den Blätterteig stechen. Den Grünkohl mit den Eiern vermischen und auf die Tarteformen aufteilen. Nun die Bregenwürste in Scheiben schneiden und auf die Tartes legen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 8-10 Minuten backen.

Tipp:

Sie können die Grünkohl Tarte auch mit Schafskäsewürfeln belegen!

Guten Appetit!