



KW 42/2016

## Steckrübengratin

### Zutaten für 4 Personen

1-2 Knoblauchzehen, 200 g Sahne, 0 ml Apfelsaft, Salz, Pfeffer, 500 g Steckrüben, 500 g Kartoffeln, 2 kleine rote Äpfel, 75 g Blauschimmelkäse, Fett für die Form

### Zubereitung:

Eine Auflaufform (20 x 25 cm) einfetten. Knoblauch schälen. Sahne mit Apfelsaft, ½ TL Salz und Pfeffer verquirlen, Knoblauch dazupressen. Steckrüben und Kartoffeln schälen, beides in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Äpfel waschen und abtrocknen, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden.

Ofen auf 200° vorheizen. Steckrüben, Kartoffeln und Äpfel schichtweise in die Form legen, jede Lage leicht salzen und pfeffern. Sahne darübergießen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 40 Min. garen, eventuell abdecken, wenn das Gratin zu braun wird. Käse darüberkrümeln und weitere 5-10 Min. backen, bis der Käse geschmolzen ist.

## Steckrübencreme-Suppe mit Knödeln

### Zutaten für 4 Personen :

**Für die Suppe:** 600 g Steckrüben, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Butter, 1 l Gemüsebrühe, 150 g Crème fraîche, 2 TL frisch gepresster Zitronensaft, Salz, Pfeffer aus er Mühle

**Für die Knödel:** 400 g Knödelbrot, 160 ml Milch, 1 Zwiebel, ½ Bund Majoran, 1 EL Butter, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat frisch gerieben, 2 Eier, Semmelbrösel nach Bedarf

### Zubereitung:

Die Steckrüben schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.

Butter in einem Suppentopf schmelzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten. Die Steckrüben dazugeben und kurz mitdünsten. Die Gemüsebrühe angießen und zum Kochen bringen. Die Suppe zugedeckt bei geringer Hitze etwa 15 Minuten sanft köcheln lassen, bis das Gemüse schön weich ist. Die Suppe im Topf mit dem Pürierstab cremig-fein pürieren. Die Crème fraîche unterrühren und die Steckrübensuppe mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwischenzeitlich für die Knödel das Knödelbrot in eine große Schüssel geben. Die Milch aufkochen lassen und über das Brot gießen. Etwa 15 Minuten ziehen lassen.

Währenddessen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Majoran abrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Zwiebeln in heißer Butter in einem kleinen Topf glasig anschwitzen, vom Feuer nehmen und den Majoran untermengen. Zum Knödelbrot geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Eier dazu schlagen und mit den Händen alles gut verkneten. Falls nötig, noch ein wenig Semmelbrösel zufügen, damit die Masse gut formbar wird.

Einen großen Topf mit Salzwasser aufstellen und aufkochen lassen. Die Hände anfeuchten und aus der Masse klein Knödel formen. Sind alle Knödel geformt, vorsichtig in das sprudelnd kochende Wasser geben und die Temperatur zurückschalten. Etwa 20 Minuten nur noch sieden lassen.

**Wir wünschen einen guten Appetit**  
**Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich u. Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: [bestellung@gaertnerhof-callenberg.de](mailto:bestellung@gaertnerhof-callenberg.de)

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

[www.gaertnerhof-callenberg.de](http://www.gaertnerhof-callenberg.de)

Bankverbindung: GLS Bochum Konto: 6007291100 BLZ: 43060967