

# CHUTNEYGOURMET ELG

Einfach - Lecker - Gesund

Karlchen Kahl – Schöninger Str. 4 – 38350 Helmstedt

Tel.: 05351 - 59 59 80 – Mobil 0177 - 4 29 51 14

[www.chutneygourmet.de](http://www.chutneygourmet.de) – E-Mail: [elg@chutneygourmet.de](mailto:elg@chutneygourmet.de)

## Rezepte von Karlchen Kahl zu Weihnachten

Rotkohl und Kartoffelklöße selbst gemacht!

### Rotkohl mit Beerenchutney

#### Zutaten für 4 Personen:

1 kleiner	Kopf Rotkohl	2-3	Äpfel
1 St	Zwiebel	2 EL	Gänseschmalz
3 – 4 EL	Apfelessig	1/4 L	Apfelsaft oder Wasser
2 St.	Nelken	1 St.	Sternanis
2 St	Lorbeerblätter		Salz, Pfeffer
1 EL	Zucker	200ml	Rotwein
2 EL	Beerenchutney		

#### Vorbereitung:

Den Rotkohl putzen, vierteln und quer in feine Streifen schneiden. Die Äpfel und Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.

#### Schritt 1:

In einem Topf das Schmalz erhitzen, Apfel- und Zwiebelwürfel darin andünsten. Rotkohl und Essig unterrühren - den Apfelsaft (oder Wasser) sowie den Rotwein zugießen.

#### Schritt 2:

Die Nelken, Lorbeerblätter sowie den Sternanis in ein Säckchen füllen und verschließen. Anschließend das Säckchen mit in den Topf hängen. Zusätzlich noch mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und 2 EL Beerenchutney hinzufügen. Es wird würziger und fruchtiger. Bei mittlerer Hitze zugedeckt etwa 50 Minuten garen. Zwischendurch umrühren, evtl. noch etwas Flüssigkeit nachgießen.

#### Schritt 3:

2 – 3 Äpfel schälen, schneiden, vierteln und entkernen. Das ganze nochmal 5-10 Minuten mit garen lassen.

**Zubereitungszeit:** ca. 50 Minuten

**Tipp:** Den Kohl kann man schon 2 Tage im Voraus zubereiten. Die Apfelspalten aber erst am Tag des Essens zugeben.

# **Kartoffelklöße**

## **Zutaten für 4 Personen:**

1,2 kg mehlig kochende Kartoffeln	Muskatnuss
evtl. etwas Kartoffelstärke oder Grieß	50 g Toastbrot
etwas Milch	75 g Semmelbrösel
70 g Butter	1 Ei (Kl. M)
Salz	

### Vorbereitung:

Kartoffeln schälen, 800 g fein in eine Schüssel mit kaltem Wasser reiben und ca. 30 Min. ruhen lassen. Die restlichen Kartoffeln in Salzwasser etwa 25 Minuten weich kochen und mit 1 Schuss Milch zu einem trockenen Kartoffelbrei stampfen.

### Schritt 1:

Rohe Kartoffeln vorsichtig abgießen, auf ein Geschirrtuch geben und Restflüssigkeit gut herausdrücken. Mit einer Gabel die geriebenen Kartoffeln auflockern und mit der am Schüsselboden zurückgebliebenen Stärke, dem heißen Kartoffelbrei und 1 Ei verrühren. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

### Schritt 2:

Mit angefeuchteten Händen einen tennisballgroßen Probekloß formen und in Salzwasser ca. 25 Minuten zugedeckt leise köcheln lassen. Der Kloß ist fertig, wenn er an die Wasseroberfläche steigt. Ist er zu weich und zerfällt, etwas Kartoffelstärke oder Grieß zum restlichen Kloßteig geben. Ist er zu fest, ein weiteres Ei unterrühren.

### Schritt 3:

Toastbrot in kleine Würfel schneiden. 20g Butter in einer Pfanne erhitzen bis sie schäumt und die Weißbrotwürfel darin bei mittlerer Temperatur goldbraun rösten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

### Schritt 4:

8 tennisballgroße Kugeln formen, dabei mit dem Daumen in jede Kugel eine Vertiefung drücken. Jeden Kloß mit 2-3 Brotwürfeln füllen und die Kartoffelmasse über den Croûtons zusammen drücken. Kloß zwischen den Handballen nochmals rund formen. Reichlich Salz - wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Klöße vorsichtig hineingeben. Wasser einmal aufkochen lassen, die Temperatur verringern und Klöße bei geschlossenem Topf leise köchelnd etwa 20-25 Minuten garen.

### Schritt 5:

Inzwischen für die Bröselbutter den Rest der Butter in einer Pfanne schmelzen und auf schäumen lassen, Semmelbrösel zufügen und bei mittlerer Temperatur goldbraun rösten. Butterbrösel warm stellen.

### Schritt 6:

Klöße mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, kurz auf Küchenkrepp oder einem Geschirrtuch abtropfen lassen. Eine Servierschale mit dem gekochten Wasser ausspülen. Kartoffelklöße in die vorgewärmte Schale geben und mit der Bröselbutter anrichten.

**Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten.**

**Guten Appetit wünscht Ihnen**

Ihr Chutneygourmet

*Karlsruhe*