



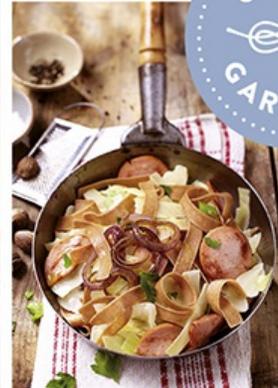
KLASSIKER

DR. OETKER

- VERLAG -

SEIT 1891

WINTERKÜCHE VON A-Z



BOHNENSUPPE, DEFTIG PIKANT

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Garzeit: etwa 20 Minuten

PRO PORTION:

E: 41 g, F: 73 g, Kh: 70 g, kcal: 1109

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE BOHNENSUPPE:

4 Merguez (pikante französische Bratwurst)
2 EL Olivenöl
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
4 Möhren
1 Fenchelknolle
1 Stange Lauch
1 Stange Staudensellerie
1 Scheibe Bauchspeck (etwa 90 g)
Salz
gem. Pfeffer
1 ½ l Geflügel- oder Gemüsefond
1 rote Pfefferschote
1 Stängel Thymian
1 Stängel Bohnenkraut
2–3 Lorbeerblätter
500 g abgetropfte weiße Bohnen (aus Dosen)

FÜR DIE KRÄUTERBUTTER:

½ Bund Majoran
½ Bund glatte Petersilie
40 g Butter (zimmerwarm)
40 g ger. Parmesan

12 Scheiben Baguette

- 1.** Für die Suppe die Haut der Merguez einritzen und den Darm jeweils abziehen. Die Bratwurstmasse in etwa wallnussgroße Stücke schneiden. 1 Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Bratwurststücke darin von allen Seiten anbraten. Bratwurststücke aus dem Topf nehmen.
- 2.** Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein würfeln. Möhren putzen, schälen, abspülen, abtropfen lassen und ebenfalls klein würfeln. Fenchel, Lauch- und Selleriestange putzen, abspülen, abtropfen lassen und klein würfeln.
- 3.** Restliches Olivenöl zum verbliebenen Bratfett in den Topf geben und vorbereitetes Gemüse sowie Bauchspeck (Speck bei Bedarf halbieren oder vierteln) darin unter Rühren anbraten. Dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Fond ablöschen. Pfefferschote, abgespülte, trocken getupfte Thymian- und Bohnenkrautstängel, Lorbeerblätter und die weißen Bohnen zum Gemüse in den Topf geben. Die Zutaten zum Kochen bringen und die Suppe etwa 20 Minuten kochen lassen.
- 4.** Etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit die angebratenen Bratwurststücke mit in die Suppe geben und die Suppe fertig garen.
- 5.** Für die Kräuterbutter Majoran und Petersilie abspülen, trocken tupfen und die Blättchen von den Stängeln zupfen, Blättchen grob zerschneiden. Die Kräuter mit der Butter und Parmesan vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 6.** Den Backofengrill auf vorheizen (etwa 240 °C).
- 7.** Die Kräuterbutter auf den Baguettescheiben verstreichen, auf einem Backblech verteilen und kurz unter dem Grill überbacken.
- 8.** Thymian-, Bohnenkrautstängel und Pfefferschote aus der Suppe entfernen. Die Suppe nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den überbackenen Baguettescheiben servieren.

TIPP:

Anstelle der Merguez frische, grobe Bratwurst verwenden.



BRATWURST-PILZ-RAGOUT

Zubereitungszeit: 25 Minuten

PRO PORTION:

E: 29 g, F: 49 g, Kh: 59 g, kcal: 810

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 kleines Bund Frühlingszwiebeln
500 g braune Champignons
2 Möhren
4 frische Bratwürste (je 100–120 g)
2 EL Butterschmalz
Salz
gem. Pfeffer
1 EL Weizenmehl
1 gestr. TL Paprikapulver edelsüß
1 gestr. TL Paprikapulver rosenscharf
300 ml Fleisch- oder Kalbsfond
100 g Schlagsahne
280 g getrocknete oder 600 g frische Bandnudeln
1 kleines Bund Petersilie

1. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, abspülen, gut abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Dabei die grünen und die weißen Scheiben getrennt voneinander beiseitelegen. Die Pilze putzen, evtl. kurz abspülen, trocken tupfen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Möhren putzen, schälen, abspülen, abtropfen lassen, längs halbieren und schräg in etwa 5 mm dicke Stücke schneiden.

2. Von den Bratwürsten den Darm mit einem kleinen Messer einritzen, dann den Darm abziehen und die Würstchen in walnussgroße Stücke schneiden.

3. Butterschmalz in einem Topf oder einer großen Pfanne erhitzen. Die Bratwurststücke darin bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten von allen Seiten anbraten. Bratwurststücke aus der Pfanne

nehmen.

4. Vorbereitete Zwiebel-, Knoblauchwürfel, Möhrenstücke, Pilze und die weißen Frühlingszwiebelscheiben zum verbliebenen Bratfett in den Topf oder in die Pfanne geben und unter Rühren 4–5 Minuten andünsten. Dabei mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Mehl und Paprika zum angedünsteten Gemüse geben und vorsichtig mit einem Kochlöffel rühren, bis das weiße Mehl nicht mehr zu sehen ist. Nach und nach zuerst den Fond, dann die Sahne unterrühren. Dabei darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Die Sauce unter Rühren zum Kochen bringen und die angebratenen Bratwurststücke in die Sauce geben. Die Zutaten etwa 10 Minuten kochen lassen, dabei ab und zu umrühren.

6. Die Bandnudeln nach Packungsanleitung al dente kochen.

7. Petersilie abspülen, trocken tupfen und die Blättchen von den Stängeln zupfen, Blättchen klein schneiden. Die grünen Frühlingszwiebelscheiben und die Hälfte der Petersilie zum Ragout geben und unterheben.

8. Fertig gegarte Pasta in die Mitte eines tiefen Tellers oder einer Platte geben, das Bratwurst-Pilz-Ragout darauf anrichten, mit der restlichen Petersilie bestreuen und servieren.

TIPPS:

Statt der Champignons können auch andere, gemischte Pilze der Saison (z. B. Pfifferlinge, Kräutersaitlinge oder Shiitakepilze) verwendet werden.

Die frische Bratwurst kann auch durch Rostbratwurst ersetzt werden.