

## Sellerie / Rote Bete / Weißkohl / Kartoffeln

### Selleriepuffer mit Apfel-Joghurt-Dip

400 g Knollensellerie

800 g Kartoffeln

Sal & Pfeffer

2 Eigelbe

3 EL Speisestärke

8-10 EL Öl

1 kleiner säuerlicher Apfel

2 EL Crème fraîche

250 g Naturjoghurt

1-2 TL geriebener Meerrettich (Glas)

1 Bund Schnittlauch

Den Sellerie putzen, schälen und grob raspeln. Kartoffeln schälen, ebenfalls nicht zu fein raspeln und gut ausdrücken. Kartoffel- und Sellerieraspel mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Eigelbe und Speisestärke untermischen. In zwei beschichteten Pfannen etwas Öl erhitzen. Den Teig portionsweise mit einem Esslöffel hineingeben, flachdrücken und in 4-5 Min. zu kleinen Puffern backen. Immer wieder etwas Öl für die nächsten Puffer in die Pfanne geben. Puffer auf Küchenpapier abtropfen lassen. Fertige Puffer im Backofen bei 80° warm halten. Den Apfel waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und fein würfeln. Crème fraîche und Joghurt verrühren, Apfelstückchen unterrühren. Mit Meerrettich, Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Dip zu den Puffern servieren.

### Selleriesuppe mit Ingwer (für 6 Personen)

1 Stange Lauch in feine Ringe geschnitten

1 Knoblauchzehe, klein geschnitten

Olivenöl

4 Möhren, grob gewürfelt

4 geschälte Kartoffeln, grob gewürfelt

1 Lorbeerblatt

1 große Sellerieknolle, in Würfel geschnitten

Muskat

Ingwergewürz (gemahlen)

gekörnte Gemüsebrühe (nach Geschmack)

1 Becher süße Sahne

Petersilie zum Garnieren

Lauch und Knoblauch in einem großen Topf in etwas Olivenöl glasig dünsten. Das Lorbeerblatt dazugeben. Möhren-, Kartoffel- und Selleriewürfel zum Lauchgemüse geben. So viel Wasser angießen, dass das Gemüse bedeckt ist und bei geschlossenem Topf in ca. 15 bis 20 min. gar dünsten. 1 Prise Muskat, gekörnte Brühe nach Geschmack dazugeben und alles mit dem Pürierstab zu einer sämigen Suppe pürieren. Die Sahne unterrühren und soviel gemahlenes Ingwergewürz dazugeben, bis die Suppe einen zart pfeffrigen Geschmack hat. Mit Petersilie bestreut servieren.

### Rote-Bete-Creme mit Dill

1 Rote Bete (etwa 250 g)

1 kleine Zwiebel

1 Bund Dill oder TK-Dill

150 g Schmand

1 TL Zitronensaft

1 TL Honig

1 Knoblauchzehe

Salz & Pfeffer

Prise gemahlener Kümmel

Die Rote Bete waschen. In einen Topf geben, mit Wasser bedecken und salzen. Das Wasser zum Kochen bringen und die Rote Bete in etwa 45 Min. weichkochen. Abschrecken, abkühlen lassen. Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Den Dill waschen und trockenschütteln, die Spitzen abzupfen und hacken. Die Rote Bete schälen und auf der Rohkostreibe fein raspeln. Rote Bete, Zwiebel und Dill mit dem Schmand, dem Zitronensaft und dem Honig verrühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Die Creme gut durchrühren und mit Salz, Pfeffer und dem Kümmel pikant abschmecken.

### Borschtsch auf Kiewer Art mit Pilzen (vegetarisch)

60 g getrocknete Steinpilze

1 l Wasser, evtl. mehr

300 g Kartoffeln

300 g Weißkraut

100 g Rote Bete

1 Petersilienwurzel

1 Karotte

1 Zwiebel

250 ml Rote-Bete-Saft

1 El. Tomatenmark

50 g Butter

1 El. Mehl

125 ml Saure Sahne, 2 Eigelb,

1 Bd. Petersilie, Salz, Pfeffer, Essig, Lorbeerblatt, Zucker

Getrocknete Steinpilze in warmem Wasser einweichen und gut abspülen. In Wasser mit Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt weichkochen und abseihen. Pilze abtropfen lassen und kleinschneiden. Geschälte Rote Bete in Streifen schneiden und in etwas Pilzbrühe weich dünsten. Karotte, Petersilienwurzel und Zwiebel grob hacken, in Butter anrösten und mit Tomatenmark verrühren. Die kleingeschnittenen Pilze ebenfalls in Butter anbraten. Gewürfelte Kartoffeln und gehobeltes Kraut in der abgeseihten Pilzbrühe 15 Minuten kochen. Vorbereitete Rote Bete, Wurzelwerk, Pilze und Rote-Bete-Saft zufügen und gut durchkochen. Mehl mit etwas Pilzbrühe glattrühren und die Suppe damit binden. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Zucker abschmecken und so lange kochen, bis alle Zutaten gar sind. Saure Sahne mit Eigelb verquirlen und auf die mit Borschtsch gefüllten Teller verteilen. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

### Budapester Krautgulasch

700 g Weißkraut

200 g Paprika

150 g Zwiebeln

2 EL Öl

300 g Tomaten

2 ½ Gemüsebrühwürfel

je 2 TL Edelsüß- und Scharfes Paprikapulver

½ EL frischer, gehackter Thymian oder 1 TL getrocknet

abgeriebene Schale einer ½ Zitrone

evtl. 1-2 TL Mehl

3 EL Sauerrahm

2 EL Petersilie

Den Kohl, die Paprika und Zwiebeln in Streifen schneiden. Die Zwiebeln in Öl und Wasser glasig braten, dann Kraut und Paprika dazu und unter gelegentlichem Rühren einige Minuten schmoren lassen. Tomaten in große Stücke schneiden und untermischen, ebenso Brühwürfel und Paprikapulver. 25-30 min. kochen lassen, bis das Kraut gerade weich ist. In den letzten 5 min. Thymian und Zitronenschale dazugeben. Die Kochbrühe, falls notwendig, mit etwas Mehl binden.

Zum Schluss saure Sahne unterrühren und mit der Petersilie bestreuen.