

Weißkohl-Tarte



Da mir vor kurzem eine Tarte mit einem ganzen Spitzkohl sehr gut gelungen ist, hier noch eine alternative Zubereitung mit einem ganzen Weißkohl.

Diesen wollte ich auch nicht anderweitig für eine Beilage für ein Gericht verwenden. Sondern habe ihn als Hauptzutat für die Tarte genommen.

Da der kleingeschnittene Weißkohl natürlich nicht im Backofen durchgart, gare ich ihn in kochendem Wasser etwas vor.

Und Kümmel gehört natürlich passenderweise auf den Weißkohl obenauf. Dazu wird alles noch mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt.

Merke: Machen Sie sich nie an die Zubereitung eines Kuchens, Gebäcks oder Dessert, bei dem Sie genaue Mengen der Zutaten abwägen oder abmessen müssen, wenn Sie gedanklich noch mit

einer ganz anderen Sache beschäftigt sind und angestrengt darüber nachdenken. So ist es mir jedenfalls ergangen, das eine überlegt, und dann das andere falsch zubereitet. Nämlich die doppelte Menge an Milch für den Hefeteig verwendet. Ich habe das zwar noch etwas korrigiert und einfach noch mehr Mehl zugegeben. Aber da ich nicht auch noch mit mehr Hefe nachgeholfen habe, ist der Teig nicht sonderlich groß aufgegangen. Und da ich ihn auch mit festerem Dinkelmehl zubereitet habe, ist er nach dem Backen doch recht kompakt.

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 1 Weißkohl
- Salz
- weißer Pfeffer
- 1 EL Kümmel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 Std.



Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Kohl putzen, vierteln und den Strunk entfernen. Kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Kohl darin 15 Minuten garen.

Durch ein Küchensieb abschütten.

Kohl salzen und pfeffern. Alles gut vermischen und abkühlen lassen.

Füllmasse zubereiten.

Kohl auf den Hefeteig in der Backform geben und gut verteilen.

Kümmel darüber verteilen.

Füllmasse darüber geben und gut verteilen.

Backofen nach dem Grundrezept backen.

Herausnehmen, gut abkühlen lassen, dann Backform und Backpapier entfernen und Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Herzhafter Pferdefleisch-Eintopf mit Steckrübe und Hokkaido-Kürbis



Etwas für die kalten Wintertage

Im Winter isst man gerne Eintopf. Denn er wärmt den Körper und die Seele und passt eben gut zur kalten Jahreszeit.

Für dieses Rezept eines herzhaften Eintopfes verwende ich

Pferdefleisch. Dazu kommen noch Steckrübe, Kürbis, Kohl und diverse andere Zutaten.

Beim Fleisch greift man am besten zu Bratenfleisch, das man in Würfel schneidet. Das ist Schmorfleisch und muss eben in der Brühe einige Stunden geschmort werden.

Wenn man Suppenfleisch zur Verfügung hat, verwendet man am besten dieses, aber Pferde-Suppenfleisch ist nicht bei jedem Pferde-Schlachter zu bekommen.

Für die Brühe wird natürlich nur selbst zubereitete Gemüsebrühe verwendet, die ich selbst hergestellt und für genau solche Anlässe portionsweise eingefroren habe.

Beim Eintopf hört man des öfteren den Rat, ihn nach dem Zubereiten einen Tag stehen zu lassen und ihn erst am darauffolgenden Tag zu essen. Denn dann zieht der Eintopf durch und schmeckt noch besser.

Für 2 Personen:

- 500 g Pferdebraten
- ein Stück Steckrübe
- ein Stück Hokkaido-Kürbis
- ein Stück Weißkohl
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 800 ml Gemüsebrühe
- etwas frische Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 2 Std.



Lecker, kräftig und würzig

Pferdebraten in Würfel schneiden.

Steckrübe, Kürbis und Weißkohl putzen und ebenfalls grob zerkleinern.

Zwiebel und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden.

Petersilie kleinwiegen.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Fleisch, Zwiebel und Knoblauch darin anbraten.

Restliches Gemüse und Petersilie dazugeben.

Mit der Brühe ablöschen.

Kräftig salzen und pfeffern.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden köcheln lassen.

Brühe abschmecken.

Eintopf auf zwei tiefe Suppenteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!