

# Bratwurst mit geschmorten Pastinaken und Karotten

## Wintergerichte vom Dürener Wochenmarkt

4 Portionen

### ZUTATEN

8	Bratwürste	200 ml	Rotwein
600g	Pastinaken gewaschen	50 ml	Dunkler Balsamico Essig
600g	Karotten gewaschen	500 ml	Gemüsebrühe
3 EL	Tomatenmark		

### ZUBEREITUNG

1. Pastinaken und Karotten längs Vierteln oder Achteln (kommt auf die Größe an). In einer Pfanne in etwas Öl anbraten bis sie leicht Farbe bekommen.
2. Nun alles aus der Pfanne nehmen und das Tomatenmark kurz anrösten, mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und einreduzieren lassen. Das Ganze mit dem restlichen Rotwein wiederholen.
3. Jetzt den Balsamico Essig hinzugeben und ebenfalls einkochen. Die angebratenen Pastinaken und Karotten hinzugeben und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Köcheln lassen, bis das Gemüse leicht bissfest ist. Eventuell die Sauce mit etwas mit Butter aufmontieren.
4. Bratwurst in der Pfanne oder auf dem Grill anbraten.
5. Zum Schluss frische Blatt Petersilie grob zupfen und mit Salz und etwas Zitronensaft marinieren.

# Sellerieschnitzel auf Balsamico Apfel-Linsen

## Wintergerichte vom Dürener Wochenmarkt

4 Portionen

### ZUTATEN

400 g	Belugalinsen	500 ml	Gemüsebrühe
2 Stück	Zwiebeln	100 ml	Balsamico Essig
2 Stück	Möhren	2	Äpfel
1 Bund	Petersilie		Pfeffer, Salz
2 EL	Rapsöl		

### ZUBEREITUNG

1. Sellerie als Ganzes auf einem Salzbett etwa 1 Stunde bei 160°C im Ofen garen, anschließend schälen und in Scheiben schneiden. Diese Scheiben werden gewürzt und paniert. Alternativ den Sellerie schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser garen.
2. Die Linsen in einem Sieb gründlich abspülen. Zwiebeln und Möhren in feine Würfel schneiden und in etwas Öl anschwitzen. Die Linsen hinzufügen und kurz mit anschwitzen.
3. Nun mit der Gemüsebrühe ablöschen und langsam einköcheln lassen, dabei die Linsen stets mit Brühe bedecken. Sobald die Linsen fast weich sind, Balsamico Essig hinzufügen und nochmals einkochen lassen.
4. Geriebene Äpfel einrühren und kurz mit einkochen. Mit gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.



Zutaten sind auf dem Dürener  
Wochenmarkt erhältlich

# Forellenfilet an Orangen-Chicorée und Risotto

## Wintergerichte vom Dürener Wochenmarkt

4 Portionen

### ZUTATEN

8	Forellenfilet	400g	Risottoreis
4 Stück	Chicorée	1 Stück	Schalotte in Würfel
50g	Zucker	80ml	Weißwein
300ml	Orangensaft	1	Lorbeerblatt
1	Lorbeerblatt	1l	Gemüsebrühe
1	Zweig Thymian	100g	Parmesan
80g	Butter	50g	Butter

### ZUBEREITUNG

1. Den Chicorée halbieren und 10 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen. Den Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Orangensaft ablöschen, Lorbeerblatt und Thymian hinzufügen. Den Chicorée 15–20 Minuten in dem Fond garen und mit 80g Butter verfeinern.
2. Für das Risotto Schalotten in Butter anschwitzen, dann den Risottoreis hinzufügen, mit Weißwein ablöschen und ein Lorbeerblatt hinzufügen. Nach und nach Gemüsebrühe zugeben bis der Reis bedeckt ist und 12–15 Minuten garen. Mit Parmesan, Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Forellenfilets auf der Fleischseite würzen, Hautseite mehliert und mit Olivenöl angebraten. Vor Ende der Garzeit Filets aus der Pfanne nehmen, Butter und Petersilie hinzufügen und mit Zitronensaft abschmecken. Die Filets mit der Hautseite nach oben fertig garen.

# Pilzgulasch mit Nudeln

## Wintergerichte vom Dürener Wochenmarkt

4 Portionen

### ZUTATEN

2	Zwiebeln geschält in Würfel	2	Zehen Knoblauch geschält
600g	Gemischte Pilzsorten	5 TL	Tomatenmark
2	Rote Paprika in Würfel	300ml	Rotwein
300g	Sellerie geschält in Stücke	1,5l	Gemüsebrühe
300g	Möhren geschält in Stücke		Pflanzenöl
300g	Petersilienwurzel geschält in Stücke		Paprikapulver, Thymian, Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter

### ZUBEREITUNG

1. Sellerie, Möhren, Petersilienwurzel und Paprika in Öl anbraten. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und kurz mit braten. Anschließend das Gemüse mit Paprikapulver und Thymian bestäuben und ebenfalls kurz rösten. Das Tomatenmark dazugeben und ebenfalls kurz anrösten.
2. Danach mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Diesen Schritt zweimal wiederholen. Jetzt mit der Gemüsebrühe aufgießen, ein Lorbeerblatt hinzufügen und 30 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse die gewünschte Bissfestigkeit erreicht hat.
3. Die Pilze separat in einer Pfanne scharf anbraten und zum Gulasch geben. Bei Bedarf etwas abbinden.
4. Die Nudeln in Salzwasser bissfest garen.

# Grünkohl mit Mettenden

## Wintergerichte vom Dürener Wochenmarkt

4 Portionen

### ZUTATEN

2kg	Grünkohl	1 Stück	Zwiebel in Würfeln
800g	Mehligkochende Kartoffeln	100g	Speck
500g	Béchamelsauce	8	Mettenden

### ZUBEREITUNG

1. Den Grünkohl waschen, vom Strunk entfernen in 3x3 cm große Stücke schneiden und in Salzwasser und Natron ca. 6 Minuten kochen, bis er weich ist (durch das Natron wird der Grünkohl verträglicher und bleibt Grün).
2. Im Anschluss den Grünkohl direkt im Eiswasser runterkühlen.
3. Die Zwiebeln mit dem Speck in einem Topf anschwitzen und mit der Béchamelsauce vermengen. Die Kartoffeln in Salzwasser kochen und anschließend ausdampfen lassen.
4. Anschließend den Grünkohl ausdrücken und mit der Béchamelsauce und den Kartoffeln vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Senf und Knoblauch abschmecken.
5. Die Mettenden in etwas Brühe warm machen und genießen.

# Kürbissuppe

## Wintergerichte vom Dürener Wochenmarkt

4 Portionen

### ZUTATEN

1 Stück	Hokkaido Kürbis	50g	Butter
1 Stück	Schalotte		Amaretto, Weißwein, Salz,
½ l	Gemüsebrühe		Cayennepfeffer, Kürbiskernöl,
200ml	Sahne		Kürbiskerne

### ZUBEREITUNG

1. Hokkaido Kürbis gründlich waschen, dann mit Schale und ohne Kerne in Würfel schneiden.
2. Schalotten in etwas Butter sanft anschwitzen. Kürbiswürfel hinzufügen und mit Amaretto sowie Weißwein ablöschen. Alles kurz einkochen lassen.
3. Mit Gemüsebrühe und Sahne auffüllen und köcheln, bis der Kürbis vollständig weich ist. Anschließend mixen, durch ein feines Sieb passieren und gegebenenfalls mit Gemüsebrühe verdünnen.
4. Mit Salz, Cayennepfeffer und Amaretto abschmecken.
5. Vor dem Servieren mit geschlagener Sahne aufschäumen und mit Kürbiskernöl sowie Kernen dekorieren.