

Genussvolles Deutschland!

Nordrhein-Westfalen

Rezept-Tipps von Showkoch Sven Wetter zum Nachkochen.



Pfifferlinge mit Ei

Zutaten für 4 Personen:

500 g Pfifferlinge
6 Eier (Größe M)
50 g gewürfelter Speck
10 g Butter
20 ml Milch
1 Bd. Petersilie
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Die Pfifferlinge putzen und klein schneiden. Den Speck in einer Pfanne etwas anbraten, die Pfifferlinge dazu geben und zusammen ca. 10 Minuten anbraten. Die Butter und die geschnittene Petersilie hinzufügen. Die Milch verquirlten Eier zu den Pilzen geben, mit Salz und Pfeffer würzen und stocken lassen.

Schawujemös (sehr beliebt im Bergischen Land)

Zutaten für 2 Personen:

400 g festkochende Kartoffeln
500 g Wirsing oder Spitzkohl
50 g Zwiebel
2 Stck. Knoblauchzehen
350 g Hackfleisch halb & halb
500 ml Brühe
150 ml Sahne
20 g Rapsöl
Salz, Pfeffer, Muskatnuss gem.



Zubereitung:

Die geschälten Kartoffeln in grobe Würfel schneiden. Dann den Wirsing in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Anschließend das Öl in einem flachen Topf erhitzen und das Hackfleisch darin anbraten.

Die Zwiebel- und Knoblauchstücke dazu geben und kurz weiter anbraten. Kartoffeln und Wirsing hinzufügen, mit der Brühe angießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen bis die Kartoffeln schön weich sind. Danach alles mit einem Kartoffelstampfer grob stampfen, die Sahne unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

 Mehr Events und Rezepte unter
www.moebelkreis.de/genussvolles-deutschland



MÖBELKREIS®