



Kartoffel-Pauls Rezeptkiste

Kartoffel-Pauls ‚Kohlpudding mit Pfeffersahnesoße‘

Zutaten für den Kohlpudding:

- 1 Wirsing oder Weißkohl
- 1,5 kg Gehacktes (halb und halb)
- 2 Zwiebeln
- glatte Petersilie
- 3 Eier
- Senf
- Paniermehl
- Pfeffer
- Salz

Zutaten für die Pfeffersoße:

- 1/2 l Milch
- 200 ml süße Sahne
- weißer Pfeffer
- Salz
- Mehl zum Andicken

Sie benötigen: 1 Kohlpuddingform oder eine Kaiserform und Alufolie

Zubereitung:

Aus dem Gehackten und den anderen Zutaten einen Fleischbrei zubereiten. Beiseite stellen und ruhen lassen.

Derweil den Kohl vierteln und in Streifen schneiden, waschen und blanchieren. Abgießen, aber ca. 1/2 l auffangen für die Soße.

Den Fleischbrei und den Kohl in die Form schichten, dabei mit dem Kohl anfangen, Gehacktes als oberste Schicht verwenden. Deckel drauf oder eben mit Alufolie abdecken. Die Form in einen Topf mit Wasser stellen, Deckel drauf und ca. 1 Stunde kochen.

Derweil festkochende Kartoffeln schälen und kochen.

Für die Sahnesoße den Kohlsud Milch und Sahne zum Kochen bringen. Pfeffer einstreuen und salzen. Das Ganze ca. 10 Min. köcheln lassen, danach andicken und abschmecken.

Wenn der Kohlpudding fertig ist, den Sud, der sich in der Form gebildet hat, in die Soße schütten und umrühren. Abschmecken, sollte pfeffrig schmecken... Die Form stülpen, den Kohlpudding in Kuchenstücke schneiden, Kartoffeln auflegen und mit der Soße servieren.

Genau das richtige für die kälteren Jahreszeiten!
Kartoffel-Paul wünscht
Guten Appetit!



Kartoffel-Paul Lieferservice: Tel.: 0 21 51 - 32 53 890
eMail: kartoffel-paul@arcor.de • www.kartoffel-paul-bringts.de

Inh.: Jürgen Paul Verstrepen • Tönisberger Str. 130 • 47839 Krefeld • Betr.-Nr.: 051140000

© Fotos: Kartoffelherz/uschi dreiucker/PIXELIO.de; Weißkohl/knipseline/PIXELIO

