

Wohlfühlrezepte

Nach einer Wanderung kehrt man müde und oft etwas durchgefroren, aber zufrieden nach Hause zurück. Was gibt es dann Schöneres als einen warmen Eintopf im Bauch und ein nach Gewürzen duftendes Heißgetränk zum Entspannen danach? Machen Sie es sich gemütlich!

Westfälisches Blindhuhn

Zubereitungszeit: etwa 2 Std. (ohne Einweichzeit)

200g weiße Bohnen
1 – 2 l Wasser
250 g durchwachsener Speck
300 g grüne Bohnen
250 g Möhren

500 g Kartoffeln
2 Äpfel
2 Birnen
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
2 Zwiebeln

Weißer Bohnen waschen und 12 Stunden in 1 - 2 l Wasser einweichen. Die Bohnen mit dem Einweichwasser und 200 g Speck ca. 60 Min. kochen. In der Zwischenzeit die grünen Bohnen waschen und kleinschneiden. Möhren, Kartoffeln, Äpfel und Birnen ebenfalls schälen und kleinschneiden. Die Zutaten zu den weißen Bohnen und dem Speck geben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 30 Min. kochen. Den mitgegarten Speck herausnehmen, in Streifen schneiden und wieder in den Eintopf geben. Den restlichen Speck würfeln und in einer Pfanne anlassen. Zwiebeln abziehen, fein würfeln und in dem Speckfett goldgelb braten. Den Eintopf anrichten. Speck- und Zwiebelwürfel dazureichen.

Schon gewusst?

Trotz seines Namens hat dieser leckere Eintopf nichts mit Hühnchen zu tun. Zurückzuführen ist die Benennung wohl auf das Sprichwort „Auch ein blindes Huhn findet mal ein Korn“, was wohl bedeuten soll, dass die bunte Mischung an Zutaten in diesem Eintopf für jeden etwas bereithält.

Apfel-Gewürz-Punsch

(für 4 - 6 Gläser)

Schale von einer Orange (unbehandelt, in Streifen)
3 Zimtstangen, in kleinere Stücke geschnitten
10 ganze Nelken
1 l Apfelsaft
6 Zimtstangen

Gewürze in einen Teefilter geben. Den Apfelsaft mit den Gewürzen 20 Min. köcheln lassen. Gewürzbeutel entfernen und Getränk in Teegläser füllen, mit jeweils einer Zimtstange garnieren.

GEWINNSPIEL Wir suchen Ihr liebstes Wohlfühlgericht

Welches Frühlingsgericht oder -getränk zaubert ihnen ein Lächeln auf das Gesicht und ein gutes Gefühl im Bauch? Senden Sie uns ihr Lieblingsrezept (gerne mit Foto) und gewinnen Sie tolle Preise z. B. von EDEKA Voth | Schmuck Leben | Schuhhaus Kuhlmann | Fleischerei Nier |

Die besten drei Rezepte werden in der nächsten Ausgabe veröffentlicht.

Teilnahmebedingungen

Bitte schicken Sie Lieblingsrezept, gerne mit Foto, per Post an: amm GmbH & Co. KG | Leopoldstr. 50 | 32657 Lemgo oder eine E-Mail mit der Lösung und Ihren persönlichen Angaben an: gewinnspiel@straßenlage.com

Einsendeschluss ist der 1. März 2022. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Alle glücklichen Gewinner werden schriftlich von uns benachrichtigt.

Preise können nicht ausgezahlt werden. Die Teilnehmer erklären sich damit einverstanden, dass die Gewinnübergabe fotografiert und veröffentlicht wird. Ihre Daten werden ausschließlich für die Gewinnbenachrichtigung verwendet und weder gespeichert noch an Dritte weitergegeben.

VIEL GLÜCK!