

♥ Blogevent ♥ Gastblog: Askas Hexenküche: Gemüse- Ragout

Moin Moin ihr Lieben und ein schönes 3. Advent-Wochenende wünsche ich.

Gestatten? Ich bin die Aska, von [Aska's Hexenküche](#), Baujahr 1975 und freue mich sehr, beim [Blogevent „Der Geschmack von früher – Seelenfutter aus Omas Rezeptbuch“](#) von der lieben Naschkatze mitmachen zu dürfen.

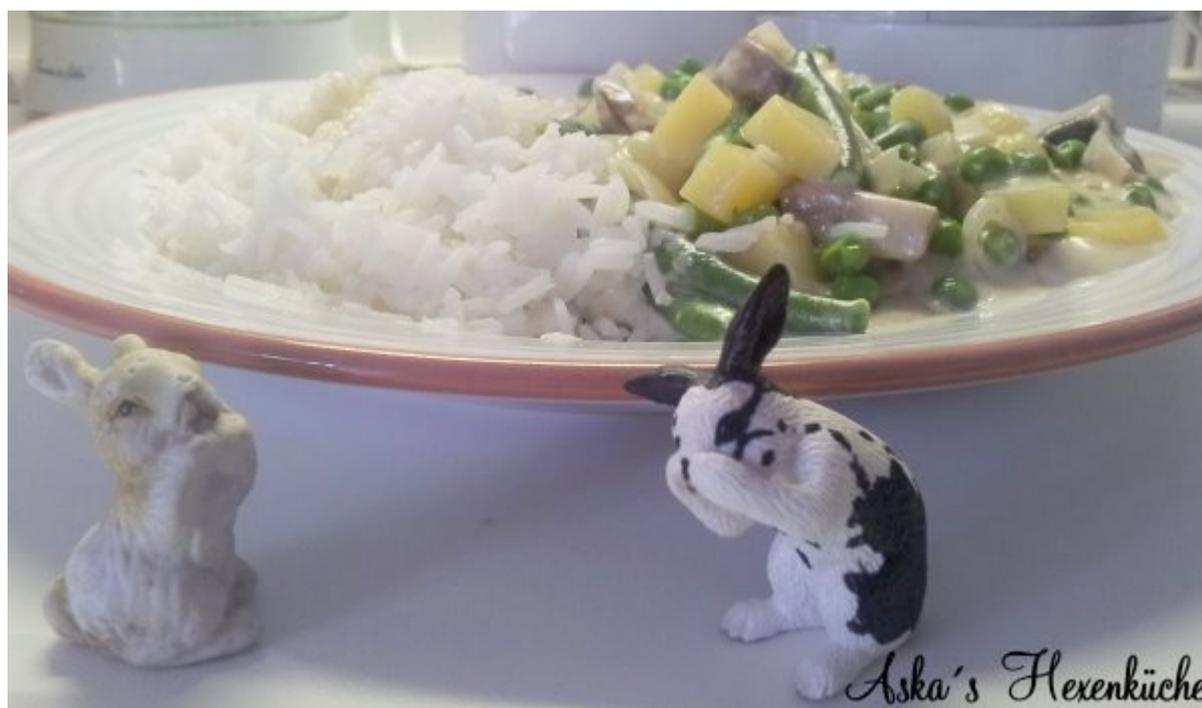


Kochen habe ich mir so ziemlich selber beigebracht, sieht man von den wenigen „Lehrstunden“ bei meiner Tante ab. Anfangs „kochte“ ich viel mit Fertigtüten. Tüte auf, fertig. Nachdem meine Intoleranzen immer schlimmer wurden, habe ich mich mit der Küche ohne Fixtüte beschäftigt. Und auch wenn Eigenlob stinkt, so kann ich sagen: Ich war mir ein guter Lehrmeister. Natürlich kommt mir da auch zu Gute, dass meine Tante es genossen hat, mit einem Mädchen mal kochen zu können.

Tante? Heißt es nicht „Omas Rezeptbuch?“. Ja Tante, nicht Oma. Oma hütete ihre Küche wie einen Augapfel. Rezepte weitergeben? Wo kommen wir da denn hin!

Dafür habe, äh leider hatte, ich eine geniale Tante. Würde sie noch leben, sie würde heuer ihren 85. feiern. Und sie konnte richtig super kochen. Mehrmals im Jahr kochte meine Tante

Hühner-Ragout (oder aber, wenn sie sich modern ausdrücken wollte, Ragout fin, das in kleinen Blätterteigkörbchen serviert wurde). Immer, wenn ich da war, habe ich ihr geholfen. Ich habe noch heute den Geruch in der Nase, den Geschmack auf meinem Gaumen – auch wenn ich aus der Erinnerung koche und schon lange kein Fleisch mehr esse. Darum wurde aus Tantes Hühner-Ragout auch ein Gemüse-Ragout.



Bevor ich euch jetzt das Rezept verrate, kommen wir zu einem kleinem Schwenk in die Vergangenheit. Meine Tante liebte es ihr Wissen weiter zu geben. Leider hatte sie nur einen Sohn – der sich so gar nicht fürs Kochen begeistern konnte. Umso mehr hat sie es genossen, wenn ich da war. Denn ich sog alles begierig wie ein Schwamm auf. Auch wenn ich nicht mitschreiben konnte -und somit alles aus dem Gedächtnis kramen muss- habe ich viele ihrer Gerichte in mir fest verankert. Für mich sind sie alle Seelenfutter, denn ich konnte dort einfach mal abschalten und Kind sein. Hätte ich keine Lust gehabt, dann wäre das für sie OK gewesen. Gemeinsam haben wir gekocht, gelacht, geweint (die verdammten Zwiebeln!) und haben genascht. Wenn es aber zuviel naschen wurde kam ein strenger Blick, gefolgt von einem „Deern!“ und ich wusste: Jetzt brav alles in die Schüssel geben. :D.

Vorher hat sie mir noch den Einkauf diktiert, mich in den Schuppen gescheucht und den Kühlschrank inspizieren lassen. Es war so was wie ein festes Ritual zwischen uns beiden. Hach ich erinnere mich gerne an diese Zeiten zurück.

Kommen wir zum Rezept (für 2 Personen, als Single koche ich keine Riesenportionen mehr).

Dieses ist rein vegan, statt der Kokosmilch könnt ihr aber auch (Pflanzen)Sahne nehmen. Ich persönlich mag es mit Kokosmilch sehr gerne – und man schmeckt sie (in meinen Augen) auch nicht heraus).

Die **Sauce** besteht aus:

200 ml Wasser

400 ml Kokosmilch

Salz, Pfeffer, etwas frisch geriebene Muskatnuss

1/2 TL Senf

Diese Zutaten werden kalt zusammengemischt. 50-100 ml dieser Flüssigkeit gebt ihr nun in ein extra Gefäß und stellt es beiseite.

Daraus wird später die Mehlschwitze vorbereitet.

An **Gemüse** benötigt ihr:

Kartoffeln, frische Pilze, Erbsen (TK), Zwiebeln und Spargel
oder

Prinzess-Bohnen (TK).

Da ich ja eh schon mit der Tradition breche kann ich auch Bohnen nehmen. Denn jetzt ist Dezember, die Spargelsaison vorbei. Tiefgefrorenen Spargel habe ich nicht mehr und den aus der Dose (oder dem Glas) mag ich nicht.

Das frische Gemüse wird geputzt und dann kleingeschnitten. Kurz beiseite stellen, denn jetzt kommt erstmal der Reis dran. Dieser braucht bei mir 15 Minuten und wird somit zeitgleich mit dem Gemüse angestellt.

Das frische Gemüse wird jetzt in etwas Fett scharf und ganz kurz angebraten und dann mit der Saucenmischung abgelöscht.

Damit die Sauce schön sämig wird, eben eine richtige Mehlschwitze, schnappt ihr euch das Gefäß mit der restlichen Flüssigkeit und rührt vorsichtig, sodass keine Klümpchen entstehen, 1 El Mehl hinein. Das Ganze wird dann unter Rühren in die Pfanne dazugegeben.

Nach 5 Minuten gebt ihr die Bohnen dazu (guckt aber auf der Verpackung nach, wie lange sie benötigen) und nach weiteren 5 Minuten die Erbsen (hier gilt das Gleiche wie für die Bohnen). Nun noch 5 Minuten köcheln lassen (den normalen Herd könnt ihr jetzt langsam ausstellen, die Resthitze reicht aus) und dann servieren.

Der Reis wird abgossen und auf den Tellern angerichtet, das Gemüse-Ragout dazugegeben und dann heißt es: Guten Hunger.[nurkochen]

Kocht ihr für Gäste wird natürlich alles in Schüsseln gefüllt und auf den gedeckten Tisch gestellt ;)

♥ *Liebe Aska,*

herzlichen Dank für dein Rezept aus Tantes Rezeptbuch (wir wollen da ja nicht so sein, die Tante ist genauso willkommen! ;)) und deine Erinnerungen an früher!

Ich wünsche dir und allen Naschkatzen- Lesern einen frohen 3. Advent!

Eure Judith ♥

**Bärlauchspätzle nach Omas
Rezept & zitroniges**

Spargelragout



Zurück

k zur Normalität nach dem Umzug – mit kleinen Stolpersteinen.

So viel ist passiert in den letzten zwei Wochen und irgendwie habe ich völlig die zeitliche Orientierung verloren. Unser Umzug hat gut geklappt und die Kistenberge waren relativ schnell abgetragen. Mittlerweile ist auch die Küche halbwegs benutzbar.

Nur mit Kleinigkeiten ärgern wir uns noch herum, dafür aber ausgiebig.

Der Fernseher verweigerte uns unsere Kochsendungen und den Sonntagabend-Tatort. Erst spät wurde uns klar, dass wir nicht wie angenommen Kabelempfänger sind, sondern Satelliten-Fernsehen haben...

Das Telefon will auch nicht. Das liegt jetzt allerdings nicht an unserer Doofheit, denn vor dem Umzug lief es wunderbar und unser Internet geht auch nach dem Umzug bestens. Das bekannte Telekommunikationsunternehmen, dessen Kunde ich bin, hat es seit Montag nicht geschafft, uns festnetzzuvernetzen. Dafür kam heute aber seine Rechnung für Mai... „Nicht aufregen, nur wundern“ sagte meine Omi immer. Und wenn man schon von ihr schreibt...

Da kam der Anruf, dass im Haus meiner Oma Wasser im Keller

steht, als Ablenkung gerade richtig. (Vorsicht: Ironie.) Das Tolle an der Geschichte: Omi wohnt im betreuten Wohnen und ihr Haus steht leer; meine Ma, die eine Stunde von ihr entfernt wohnt, bereist zurzeit Italien (Neid!). Mit zweieinhalb Autostunden am nächsten dran war also – ich!

Aber ich machte das Beste aus dem unerwarteten Pflichtausflug. Im Dorf meiner Eltern gibt es eine alte 60er-Jahre-Eisdiele, deren Besitzer Pedro in der Eissaison jeden Abend mit seinem blauen Kleinbus durch den Ort fährt und in jeder Straße Groß und Klein mit seinem Eis beglückt. Als ich vorgestern Abend in meinem Heimatort ankam (ich musste Versicherungsunterlagen suchen), begegnete er mir am Ortseingang und kurz nach dem Auspacken war er in unserer Straße. Kindheitserinnerungen wurden wach. Ich kaufte Stracciatella und Schokolade für 1,40 Euro und war selig. Beim Schleckern schaute ich Schildkröte Maxl beim Salatfressen zu. Zum Schluss stattete ich meiner alten Steinbrücke einen Besuch ab, von wo man so schön den Sonnenuntergang genießen kann.

Im Garten meiner Eltern pflückte ich einen großen Bund Bärlauch. Mein Naschkater sollte ein feines Gericht bekommen, wenn ich wieder da war.

Gestern ging es dann zu Oma. Im Haus, mit Kenntnis der Lage, begann ich zu telefonieren. Ich muss sagen: Versicherungen und Firmen können sehr hilfsbereit sein, wenn man seine Lage schildert. Alle halfen unkompliziert weiter und das Größte konnte ich so an einem Tag regeln. Sogar Zeit für einen Besuch bei Oma blieb mir, die ganz glücklich war über die unerwartete Gesellschaft. Sie freute sich zu hören, dass ich ihr gesamtes Service übernommen hatte und nun jeden Tag von ihren alten Tellern aß.

Auf dem Heimweg durch die Pfalz kaufte ich am Straßenrand pfälzer Spargel und Erdbeeren und nahm ein Stück Heimat mit nach Hause. Die Erdbeeren futterte ich schon auf der Fahrt zur Hälfte auf.



Zurück

Back in die Küche nach der Zwangspause!

Und da ich gestern zu kaputt war von dem langen Tag, gab es heute die geplante saisonale Köstlichkeit nach Omas Spätzlerezept, serviert auf ihrem Geschirr, verfeinert mit Grün aus dem Garten meiner Eltern und ergänzt mit einem zitronigen zweifarbigem Spargelragout.

Es waren meine ersten selbst gemachten Spätzle, wenn man von denen absieht, die ich mit Oma zusammen gekocht habe, und ich muss sagen, ich bin überrascht, wie gut sie mir gelungen sind. Ein bisschen dick vielleicht noch, aber als Spätzle erkennbar. =)

Für 2 Portionen Bärlauchspätzle braucht ihr:

- 200 g Mehl
- 1 TL Salz
- 1 großes Bund Bärlauch
- 2 Eier
- 1/8 l Buttermilch

Den Bärlauch waschen und grob schneiden. Mit der Buttermilch pürieren.

In einer Schüssel Mehl und Salz mischen. Die Eier hinein geben und mit der Bärlauchbuttermilch zu einem zähen Teig verrühren. Einige Zeit ruhen lassen.

In einem großen Topf Salzwasser erhitzen. Eine kleine Portion Teig auf ein kleines Brettchen geben und mit einem Messer ins heiße Wasser schaben. Man kann natürlich auch eine Spätzlepresse nehmen. Wenn die Spätzle nach oben kommen, kann man sie mit einem Schaumlöffel heraus fischen. In einer Schüssel warm halten oder noch in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz anbraten.

Ich habe geriebenen Käse darüber gegeben und sie als Käsespätzle serviert.



Sparg

elraout, 4 Portionen:

- Je 1 Bund grüner und weißer Spargel
- 1 Zitrone, davon die Schale der $\frac{1}{2}$ und den Saft einer $\frac{1}{3}$ Zitrone
- 2 gehäufte EL Crème fraîche
- 1 große Zwiebel
- 2 EL Öl
- 2 EL Mehl
- 2 TL Gemüsebrühpulver
- Salz, Pfeffer

Den Spargel waschen, den weißen schälen und beide Sorten in gleichmäßige Stücke schneiden. Ich habe ihn in einem Einsatz über kochendem Wasser gedämpft, so schwemmt man keine

Nährstoffe aus. Man kann ihn aber auch mit Wasser oder Brühe (so wenig wie möglich) dünsten.

In einem anderen Topf die gewürfelte Zwiebel im Öl glasig dünsten.

Das Mehl dazu geben und verrühren. Dann ca. 200 ml heißes Wasser angießen, das Gemüsepulver dazu geben und die Hälfte der Zitronenschale sowie Salz und Pfeffer. Unter Rühren langsam einköcheln lassen, bis die Soße dickflüssig ist. Dann den Zitronensaft hinein geben und die Crème fraîche und noch einmal abschmecken.

Den gegarten Spargel unterheben, so dass er den Geschmack der Sauce aufnehmen kann.[nurkochen]



Ich hoffe, ihr hattet eine entspanntere Woche und genießt das Frühjahr mit seinen kulinarischen Leckereien wie Spargel, Bärlauch und Erdbeeren!

Habt eine genussvolle Restwoche!

Eure Judith