

Jägerpfanne mit Giersch-Reis

1 Schweinelende, oder eine Kalbslende

250 ml Rotwein

250 g Pilze je nach Geschmack

1 Becher Hüttenkäse

1 Stange Lauch

Kräutersalz, Pfeffer, Paprika

Etwas Mehl

4 Scheiben Baconspeck

1 Zwiebel

1 Bund Petersilie, oder Giersch

Etwas Brühe

1 TL. Tomatenmark

1 Knoblauchzehe

1 kleines Stück Ingwer

Etwas Senf, 2 Rosmarinzweige

Lende waschen und wieder gut abtropfen, salzen und pfeffern, danach mit Senf von allen Seiten bestreichen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch kräftig von allen Seiten gut anbraten.

Danach das Fleisch herausnehmen und in Alufolie mit den Rosmarinzweigen einwickeln. Im Backofen bei 110° ca. 40 min. garen lassen.

Zwiebel + Pilze + Lauch klein schneiden. Zwiebel in Bratenfett andünsten, Bacon + Lauch + Knobi + Ingwer dazugeben und kurz mit andünsten. Danach Pilze hinzufügen. Mit etwas Puderzucker bestäuben und Balsamicoessig ablöschen.

Frischkäsebällchen mit Kräutern

10 Blätter Bärlauch
1 Handvoll Petersilie
3 Zweige Liebstöckl
1 handvoll Schnittlauch
400g Frischkäse
Salz, Pfeffer
1 Handvoll Blüten
Weiße + rote + gelbe Taubnessel
Gänseblümchen, Rotkleeblüten, Veilchen

Im Sommer kann man andere Kräuter verwenden

Basilikum, Rauke, Petersilie, Giersch, Ringelblumen,
Kapuzinerkresse

Kräuter fein hacken, Hälfte der Kräuter mit Frischkäse
verrühren, Salz + Pfeffer abschmecken.

Mit einem Teelöffel vom Frischkäse kleine Portionen
abstechen. Danach in der Kräuter/Blütenmischung wälzen
und rund formen.

Giersch-Petersilien-Baguette

1 Handvoll junge Gierschblätter/Petersilie
1 Packung Trockenhefe
320ml lauwarmes Wasser
1 TL Kräutersalz
500g Dinkelvollkornmehl
Wer mag kann noch ca. 50g Walnusskerne dazu geben.

Giersch/Petersilie klein hacken.

Mehl + Hefe + Wasser + Salz + Kräuter zu einem Teig mindestens 5 Minuten kräftig verkneten.

Zu einer Kugel formen und in einer Schüssel min. 30 min. gehen lassen.

Danach nochmals kräftig durchkneten. 2 Portionen teilen und zu Stangen formen. Nochmals 10 min. gehen lassen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit einem scharfen Messer sechsmal einritzen und weitere 15 min. gehen lassen.

Im vorheizten Backofen 20-25 min. bei 220° backen lassen. Dabei eine feuerfeste Form mit Wasser füllen und während der Backzeit mit in den Ofen stellen.

Nach dem backen Baguettes mit einem feuchten Geschirrtuch einige Minuten abdecken.

Tomaten-Giersch-Suppe mit gratinierten Ziegenkäse

2 Handvoll Gierschblätter, 1 Zwiebel, 2 EL Butter, ½ l Brühe, 1 Flasche pürierte Tomaten, Liebstöckl, Petersilie, 1 Knoblauchzehe, Ingwer, Dost, 1 Chili, evtl. etwas Sahne zum abschmecken. Salz, Pfeffer.

8 dünne Scheiben Weißbrot, Ziegenkäserolle, 2-3 Tl Honig.

Alle Kräuter + Zwiebel fein hacken. Butter in einem Topf schmelzen lassen und Zwiebeln + Ingwer + Chili darin andünsten. Mit Brühe und passierten Tomaten aufgießen und ca. 10 min. köcheln lassen. In der Zwischenzeit Weißbrotscheiben mit Ziegenkäse (ca. 1 cm dick) belegen und etwas Honig darauf verteilen. Dann auf ein Backblech geben und 180° goldgelb braten lassen. In der Zeit Kräuter und evtl. Sahne in die Suppe geben und abschmecken. Alles zusammen servieren.

Die nützlichsten Bücher sind die, die den Leser anregen, sie zu ergänzen.

Brennessel-Camenbert-Aufstrich

200g Camenbert
200g Frischkäse
1 Handvoll Brennessel
40g weiche Butter
Pfeffer + Salz
Evtl. 1 Zwiebel dazu

Camenbert in grobe Würfel schneiden.
Brennesselblätter klein hacken.
Zwiebel in kleine Würfel schneiden.
Wer einen Mixer hat der kann alle Zutaten in den Mixer geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Ansonsten alles mit einer Gabel zerdrücken und vermengen.

Ringelblumenbutter

125g weiche Butter
3 Blüten von der Ringelblume (nur die Zungen verwenden)
Etwas Kräutersalz, 1 MSP Curry

alles vermengen und kalt stellen

Wildkräuterbutter

250g Butter
20g Wildkräuter (z.B. Giersch, Beifuß, Sauerampfer,
Liebstöckl, Taubnessel, Petersilie, guter Heinrich,
Gänseblümchen)
Salz
1 Knoblauchzehe

Die Wildkräuter fein hacken. Anschließend in die weiche Butter rühren, mit Salz und einer zerdrückten Knoblauchzehe abschmecken. Danach mind. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Giersch-Blätterteig-Taschen

1 Packung Blätterteig
1 Schafskäse
1 Packung Schinkenwürfel
Evtl. Oliven
Etwas Öl
1 Handvoll Giersch oder Petersilie

Giersch + Oliven fein hacken, Blätterteig ausrollen mit etwas Öl bestreichen. Schafskäse darauf zerbröseln, Schinkenwürfel und Giersch/Oliven darüber streuen. Aufrollen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen. 180° 10-15 min. backen lassen.

Wildkräutersuppe

1-2 Handvoll Wildkräuter (z.B. Bärlauch, Giersch, etwas Löwenzahn, Brennessel)

800 ml Gemüsebrühe

1 Zwiebel

1 Becher Sahne-Schmelzkäse

oder

1 Becher Körniger Frischkäse

Etwas Muskat

Salz, Pfeffer

Zwiebeln immer in etwas Butter oder Öl andünsten.

Gemüsebrühe dazugeben. Kräuter fein hacken. Sahne

Schmelzkäse dazugeben. Kurz aufkochen lassen. Kräuter hinzugeben. 2-3 min. garen lassen, mit Stabmixer pürieren fertig. Mit ein paar Gänseblümchen, oder Veilchen servieren.

Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt, sie können evtl. ein paar Shrimps mit in die Suppe geben, oder etwas Speck, gekochten Schinken, Kartoffeln, auf was sie gerade Lust haben.

Kalte Gemüsesuppe mit Wildkräutern

1 Handvoll Wildkräuter (Brennessel, Giersch, Petersilie, Basilikum, Pimpernelle, Bärlauch, Gänseblümchen, Taubnessel)

500g passierte Tomaten

1 Salatgurke

1 rote Paprika

3-4 Knoblauchzehen

1/8 l Olivenöl

Etwas Kräutersalz

2-3 EL Sherryessig, oder Kräuteressig

Alles zusammen in den Mixer geben und pürieren. Fertig.

*Wer die gewohnten Plätze verlässt,
endeckt oft die schönsten Plätze.*

Gebackene Brennesselblätter

1 gute Handvoll Brennesselblätter (größere)

1 Ei

Etwas Dinkelmehl

Etwas Bier

Kräutersalz, Pfeffer, Öl

Von den Blättern ggf. Insekten abschütteln.

Mehl und Bier, das Ei, Kräutersalz und Pfeffer in einer Schüssel zu einem Teig vermischen.

Viel Öl in einem Topf erhitzen. Nehmen sie die Blätter einzeln und tauchen diese kurz in die Teigmischung. Bitte gut abtropfen lassen. Geben sie nun die Blätter in den Topf und lassen sie diese nur kurz, leicht angebräunt im Topf. Danach nehmen sie die Blätter heraus und legen sie diese auf ein Küchenpapier.

Brotaufstrich mit Knoblauchsrauke

1 Handvoll Knoblauchsrauke

20g getrocknete Tomaten

150g Frischkäse

1 EL Olivenöl

2 EL Balsamicoessig

Tomaten in Essig über Nacht etwas ziehen lassen
Alles in einem Mixer geben und gut vermengen.

Pfannkuchen mit Knoblauchsrauke

100g Dinkelmehl
250 ml Milch
1 EL Olivenöl
1 Ei
1 Prise Salz
125g Magerquark
125g Frischkäse
2 Handvoll Knoblauchsrauke oder Kräuter nach Saison
2 Karotten
Pfeffer, Kräutersalz

Dinkelmehl, Milch, Öl, Ei und Salz in einer Schüssel gut verrühren. Danach min. 30 min. ruhen lassen.

In eine Pfanne etwas Öl geben, erhitzen und nacheinander dünne Pfannkuchen ausbacken.

Quark + Frischkäse verrühren. Knoblauchsrauke klein hacken, Karotten fein raspeln.

Auf den erkalteten Pfannkuchen Quark streichen, dann etwas Karottenraspel, dann Knoblauchsrauke verteilen.

Mit Pfeffer und Kräutersalz abschmecken und aufrollen.

Wer mag kann die Pfannkuchen in ca. 4 cm große Stücke aufschneiden.