

Wildkräuter



Spitzwegerich - Käsesalat

1 Stück Käse
1 Zwiebel
1 Handvoll Spitzwegerich
Salatmayonäse

Käse in Würfel schneiden,
Zwiebel in Ringe und Spitz-
wegerich kleinschneiden, mit
Salatmayonäse alles vermischen!

Wildkräuter Salz

Salz, getrocknete Wildkräuter und Gartenkräuter
schichtweise in ein Schraubglas geben. 1-3 Wochen
ziehen lassen! Dann durch Sieb oder Mörser!

Kräuterfrischkäsedip

200g Frischkäse
4 Eßl. Milch o. Sahne
2 Eßl. Zitronensaft
2 Eßl. schwarzer Senf

1 Handvoll Nudeln od.
Wildkräuter
2 hartgekochte Eier
Salz u. Pfeffer

Alles vermischen, mit Blüten
garnieren.

serviert man zum Brot,
Salzkartoffeln od. rohes
Gemüse!

"Zur Bärlauchzeit bereite ich
diesen Dip nur aus Bärlauch."

Salbeilikör (Verdauungslikör)

Für diesen Likör gebe ich 3 Zweige Salbei, 80-120g
Kandis und eine Flasche Wodka in eine Schraubflasche,
3-6 Wochen stehen lassen, abseihen (muß aber nicht sein)

"Können alle anderen Kräuter auch verwendet werden"

- Es gibt nichts Vergleichbares zu kaufen -

Wichtig: Für Likör- und Essig können frische,
gewaschene Kräuter verwendet werden!

Für Ölherstellung: Kräuter müssen getrocknet sein!

Wildkräuter



Grüne Brötchen

500g Mehl
1 Backpulver
1/2 TL Salz
100g Butter
1/4 l Milch
2 Handvoll
Vogelmiere oder
Giersch, Brenn-
schmel usw.

Gewaschene Kräuter kleinschneiden, mit Milch pürieren dann mit anderen Zutaten vermengen und zu gleichmäßigem Teig rollneten! Eventuell Mehl oder Milch nachgeben. 20 Brötchen formen, mit Messer einschneiden, aufs Backblech geben und im vorgeheizten Backofen (220° - 20-25 min!) backen!

Blütenbutter

250g Butter
1 Handvoll Blüten
Salz u. Pfeffer

Blüten fein hacken, mit der weichen Butter vermengen, würzen. Im Kühlschrank fest werden lassen!

Butter mit Kräutern (verschiedene nach Geschmack)
"Schmeckt lecker zu Grillfleisch"

Blütengelee

Blüten (Holunder, Gänseblümchen, Löwenzahnblüten, Rotklee, Wiesensalbei, Rosenblätter usw.)

1 l (Messzylinder) voll Blüten, 1 l Wasser (evtl. etwas Apfelsaft), 1 Zitrone (Saft), 1 kg Gelsierzucker.

Blüten mit Wasser aufkochen und 1 Minute köcheln lassen. Zum Abkühlen beiseite stellen und anschließend abseihen.

Saft abmessen, Zitronensaft und Gelsierzucker zugeben und nach Anweisung auf der Packung zu Gelee kochen.

Heiß in kleine Gläser füllen u. verschließen.

"Ich wünsche Gutes Gelingen"

Katli Bayer