

TANNENSPITZENLIKÖR

ca. 6 junge Tannenspitzen (Hellgrün und weich) , mit 150 g weißem Kandiszucker in eine weithalsige Flasche geben. $\frac{3}{4}$ Liter Gin oder guter Wodka dazugeben und 2 Monate ziehen lassen. Dabei täglich schütteln , damit sich der Zucker auflöst. Nach 2 Mon. Abseihen und in kleiner flaschen füllen.

BROMBEEREN IN ESSIG

1 kg Einmachzucker mit $\frac{1}{4}$ Liter Weinessig aufkochen.
1 kg Brombeeren dazugeben , aufwallen lassen und mit dem Essig in Gläser füllen und verschließen.
Passt gut zu Schweinefleisch und kaltem Rindfleisch .

ROSENSUPPE

1 Hand voll duftende Rosenblätter (das weiße entfernen.)
6-7 Eßlöffel frisch gemahlenes Weißbrot
1 1/2 Liter Milch
1 Prise Salz und 1 Pr. Zucker
2 Eigelb.
Die Blütenblätter fein hacken und mit dem Weißbrot mischen , in die kalte Milch einrühren . Ungefähr 8-10 Minuten leise köcheln lassen . Salz und Zucker dazugeben und mit dem Eigelb legieren.

ROSENPESTO

1 Hand voll duftende Rosenblätter, 1 Hand voll Basilikum, 1 Knoblauchzehe, 1 EBl. Pinienkerne . Alles zusammen im Mixer zerkleinern . 3 EBl. Geriebener Käse , 2 Teel Rosenwasser (Apotheke) . alles zusammen in ein Glas geben und mit einem guten Oliven Öl auffüllen. Umrühren und geniessen.

FEENBUTTER

$\frac{1}{2}$ Pfund zimmerwarme Butter, von 2 Holunderblütendolden die einzelnen Blütchen abzupfen und zusammen mit 2 gestrichenen Eßlöffel Puderzucker unter die Butter rühren.

HOLUNDERBLÜTENSEKT

9 Liter Wasser, 1 Liter Weißwein ,140 ml Weißweinessig (4 1/2 %)

1 Kg. Zucker, 1 Zitrone in Scheiben , 8 gr. Holunderblütendolden.

Alle Zutaten in einen sauberen Eimer geben und gut mischen.

7 Tage morgens und abends gut umrühren.

Am 8. Tag alles durch ein Mulltuch sieben und in Champagnerflaschen (Muß) füllen. Mit Plastikkorken (Fachhandel) verkorken und verdrahten

Im kühlen Keller kommt es zur zweiten Gärung . Vorsichtig – die flaschen stehen unter Druck und können leicht platzen. Der Sekt ist nach 4 Monaten trinkbereit. Sein volles Aroma hat er allerdings erst nach 2-3 Jahren

LEICHTER MELONEN HOLUNDER DRINK

1 Honigmelone halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel entnehmen und pürieren. 1 l Apfelsaft und den Saft von 2 Zitronen , dann ca .100 ml Holunderblütensirup dazugeben. 1 Zweiglein Pfefferminze zufügen und kühlen.

Vor dem Servieren mit Mineralwasser auffüllen

HOLUNDERBLÜTENSIRUP

2 ungespritzte Zitronen waschen und schälen auspressen.600 ml. Wasser,

6 Holunderblütendolden, 2 Teel. Zitronensäure.

Den Zucker und das Wasser aufkochen lassen , die Holunderblüten dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Die Zitronenschale dazugeben und erkalten lassen.

Durch ein Sieb geben. die Zitronensäure in dem Zitronensaft auflösen und zum Sirup geben. In Flaschen füllen und kühl aufbewahren.

HOLUNDERBLÜTENGELEE

8-10 große Dolden Holunderblüten in 1 Liter Wasser über Nacht einweichen .

Am nächsten Tag durch ein Sieb gießen und mit dem Saft von 1 Zitrone und

1 ½ Kg Gelierzucker etwa 10- 15 Minuten schwach kochen lassen.

Die Gelierprobe machen .(nach Bedarf noch 1 Beutel Gelfix dazu geben.)

Noch heiß in Gläser füllen und verschließen.

Kann auch mit Apfelsaft und Gelfix , anstatt Wasser und Gelierzucker zubereitet werden.

1 kleines Glas Miracle whip , 4 gekochte Eier , 1 Bund Pimpinelle,
1 gute Hand voll junger Giersch , 1 geh. Teel. Geriebener Meerrettich (Glas

die Eier pellen und klein hacken. Die Kräuter ganz klein schneiden ,
oder am besten durch den Mixer geben.. Mit dem Meerrettich zusammen , &
in einer Schüssel verrühren.

SPITZBUBEN MIT GÄNSEFINGERKRAUT

750 g mehlig kochende Kartoffel, 70 g Mehl , 2 Eier, 1 Hand voll Gänsefin
Giersch und Spitzwegerich gemischt .Salz , Muskat, Butterschmalz zum Au

Die gekochten Kartoffeln schälen, durchpressen und abkühlen lassen.
Eier, Mehl , Salz und Muskat dazugeben und gut durchkneten.
Die gewaschenen und getrocknete Kräuter, sehr klein schneiden und zu den
Kartoffelteig geben.
Auf einer gemehlten Arbeitsplatte , Fingernudeln (Spitzbuben) formen , u
im heißen Butterschmalz ausbacken.

NACHTKERZENWURZELGEMÜSE

1kg Nachtkerzenwurzeln, 40g Butter, 20 g Mehl , 1 Eigelb, Sahne, Salz,
Pfeffer , Muskat und einige Nachtkerzenblätter

Die Wurzeln schälen und in 4 cm Große Stücke schneiden , in Salzwasser k
Aus Butter und Mehl eine Einbrenne machen , mit Brühe aufgießen und die
dazugeben. Mit Ei und Sahne legieren.
Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit den kleingeschnittenen
Blättern garnieren.

BRENNESSEL KAVIAR PASTE

30 g Brennessel Samen ,3 Eßl. Olivenöl , ½ Knoblauchzehe , 1 kl. Zwiebel
2-3 getrocknete Tomaten-kleingeschnitten, Salz , Zitronensaft.

Die Brennesselsamen im Olivenöl anbraten , Knoblauch und kleingeschnitt
dazugeben und kurz mitbraten.
Alles zusammen mit den getrockneten Tomaten vermischen und abschmec

MANDELBUTTER

250 g Butter , 100g gehackte Mandeln geröstet, 1 Prise Salz , etwas Pfeffer ,
½ Bund Petersilie (fein gehackt), klein wenig Chili .

Alles zusammenrühren -fertig

Man kann die Butter auch mit Sonnenblumenkernen machen .

SCHMAND – DIP

2 Becher Schmand , 2 gehäufte Teelöffel Gourmetkräuter ,
etwas Salz, 2 gehäufte Eßlöffel gehackte Petersilie ,

Alles zusammen rühren und kurz vor dem Anrichten

2 Hand voll Röstzwiebeln unterheben. (so bleiben sie noch schön kross).

WIESENBROKKOLI

Sie brauchen die Blütenknospen vom WIESENBÄRENKLAU , bevor sich
die Dolden entfaltet haben.

In etwas Salzwasser kurz blanchieren , abtropfen lassen .

Dann eine Mehlschwitze anrühren und mit dem Gemüsewasser ablöschen.

Etwas Pfeffer und Muskatnuß dran reiben.Mit Buillon und evtl. Salz
nachwürzen .Das Gemüse zugeben und zum Schluß einen Schuß Sahne
unterrühren.

Ebenso können sie die zarten Stengel der Wiesenbärenklaubblätter als
Gemüse zubereiten.

Die Stengel müssen sie schälen (wie Rhabarber)
und dann , wie der Wiesenbrokkoli zubereiten .

Oder sie panieren die blanchierten Stengel und backen sie in etwas
Butterschmalz aus oder frittieren sie.

HOLUNDER – MELISSEN-SIRUP (ohne kochen

)
3 Liter Wasser, 2 kg. Zucker , 100 g Zitronensäure , 8-10 Holunderblütendolden ,
200 g Zitronenmelisse

Zucker und Zitronensäure im Wasser auflösen, dann die Melisse und den Holunder dazugeben. Gefäß abdecken und kühl im Keller aufbewahren . Täglich 2 x umrühren und am dritten Tag alles filtern und in Flaschen füllen.

Man kann auch Bio Orangen oder Zitronen dazugeben .

Holunder-Rosenlikör

3 Holunderblütendolden ,3 Blüten von weiß/gelben duftenden Rosen .

175 g Kandiszucker , 1 fl. Kornschnaps .1 Vanillezucker

Die groben Stiele von dem Holunder entfernen und die Blüten in ein Glas geben. die Rosenblätter , Kandiszucker und Vanillezucker dazugeben und mit dem Kornschnaps auffüllen.

6-8 Wochen zirkeln lassen , ab und zu schütteln , damit sich der Kandiszucker auflöst
Abfiltern und in Flaschen füllen.

Nach 4-6 Monaten hat er seinen vollen Geschmack .

LABKRAUT-SEKT

3,5 l. Wasser, 100 ml. Apfelessig , Saft-1 Zitrone, 300 g Zucker,
20 Rispen Wiesenlabkraut.

Alles zusammen in ein großes Gefäß geben. Die Blüten müssen bedeckt sein.

1 Woche in die Sonne stellen. Abseihen. Kann sofort getrunken werden , oder in
Flaschen füllen und gut verschließen.

Schmeckt auch gut gekühlt als Aperitif.

KRÄUTERLIMONADE

1 Stängel Giersch, 1 Ranke Gundermann , 1 Stängel Minze , 5 Blätter von
schwarzen Johannisbeeren , etwas Zitronenthymian, 1l. Apfelsaft,

Saft v. 1 Zitrone , Mineralwasser.

Die Kräuter mindestens 3 Stunden im Apfelsaft ziehen lassen, dann entnehmen
Zitronensaft dazugeben und mit kaltem Mineralwasser auffüllen.