

BRENNNESSELSUPPE

12 PORTIONEN



3 Zwiebeln mittelgroß



450 g Erdäpfel



60 g Butter



900 g Brennessel-Spitzen

ca. 4 Zweige Zitronenmelisse



1 Becher Schlagobers



Salz & Pfeffer

💡 Ideal als Frühjahrsputz für den Körper, denn die Brennessel entschlackt, entgiftet & entsäuert.

GUTEN APPETIT :)



Zwiebeln und Erdäpfel schälen und in Würfel schneiden.

Butter im Topf schmelzen, Zwiebeln und Erdäpfel zugeben und bei mittlerer Hitze umrühren.



Zwiebel andünsten. sollen glasig und nicht braun werden.

Brennnessel und Zitronenmelisse waschen, trocken schütteln und in kleine Streifen schneiden. Mit in den Topf geben und mit ca. 3 Liter Suppe (oder Wasser + Suppenwürze) aufgießen.



Ca. 20 Minuten köcheln lassen. Danach den Schlagobers unterrühren und alles pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

GEFÜLLTER SCHWEINSLUNGENBRATEN MIT MAJORANERDÄPFELN 12 PORTIONEN

Majoran zählt zu den zehn am häufigsten verwendeten Gewürzen. Es macht fette Speisen und Hülsenfrüchte bekömmlich.



3 Stk. (je 300-400 g)
Lungenbraten



400 g Bauchspeck

400 g Emmentaler



15 Stk. gekochte Erdäpfel

6 Zwiebeln

3 angedrückte Knoblauchzehen



3 EL getrockneter Majoran

Öl zum Anbraten



Salz & Pfeffer (& Zahnstocher)

SCHMECKT SEHR LECKER :)



Lungenbraten in Scheiben schneiden, dann anklopfen. Bauchspeck und Emmentaler kleinwürfelig schneiden und miteinander vermengen.

Etwas Speck-Käse-Masse auf den Lungenbraten geben, zusammenklappen und mit Zahnstochern fixieren.



Scharf anbraten und im Rohr bei ca. 175°C für 5 Min. fertig garen.

Zwiebeln in Scheiben schneiden und in Öl langsam dunkelbraun rösten.

Erdäpfel schälen und in gewünschte Stücke schneiden, Röstzwiebel und angedrückte Knoblauchzehe zufügen.



Kurz durchschwenken und mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zusammen mit dem Lungenbraten servieren.

RAHMFISOLEN (MIT SEMMELKNÖDELN)

12 PORTIONEN

 **KRÄUTERHÄUSL**
Ferienhaus



💡 Tipp für alle Nicht-Vegetarier: Schmeckt auch köstlich mit gebratenem Speck!



1200 g Fisolen



600 g Erdäpfel

3 Zwiebeln

90 g Öl

6 EL Mehl

600 ml Suppe



3 Becher Sauerrahm

2-3 EL Zitronensaft

Dill & Petersilie



Salz, Pfeffer



500g Semmelwürfel

120 g Butter

120 g Zwiebeln



400 ml Milch

80 g Mehl griffig

6 Eier

Petersilie gehackt, Salz



VEGETARISCH



Fisolen putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Kurz in Salzwasser kochen und abseihen. Erdäpfel kochen und würfelig schneiden.

Zwiebel schneiden, anschwitzen und mit etwas Mehl stauben und mit Suppe aufgießen, verquirlen und aufkochen lassen. Zum Schluss Sauerrahm einrühren -> nicht mehr kochen.



Gekochte Fisolen und Erdäpfel hinzufügen und mit Dill, Salz und Pfeffer würzen. Alles mit Zucker und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Semmelknödel: Butter schmelzen, geschnittene Zwiebel anschwitzen; Eier und Milch gut verschlagen und Salzen anschließend über Semmelwürfel gießen.



Alle Zutaten hinzugeben, verrühren und einige Minuten ziehen lassen.

Mehl unterheben und dann mit nassen Händen 12 Knödel formen und in siedendem Wasser (nicht kochend!) ca. 20 Minuten gar ziehen lassen bis sie nach oben steigen.

EINFACHES REZEPT FÜR EINEN PIZZATEIG

BACKOFENBLECH



1 Pk. Topfen



1 Ei

5 Esslöffel Öl

5 Esslöffel Wasser

250 g Mehl

1 Pk. Backpulver



1 Prise Salz

GUTES GELINGEN :)



Alles mit der Hand vermischen bis ein Teig entsteht. Der Teig kann sofort auf ein Backpapier ausgerollt werden.

Danach auf das Backblech legen.



Anschließend wird der Teig mit Ketchup und/oder mit Tomatenragout/Tomatenmark bestrichen und nach Herzenslust belegt.



Wir lieben als Belag Käse, Mais, Zwiebel, Speck, Paprika, Pfefferoni, Pizzagewürz und Knoblauch.

DIRNDLKNÖDEL

CA. 20-25 KNÖDEL



💡 Die Dirndl
schmeckt
süß-säuerlich-herb
und mit ihrem
hohen
Vitamin C-Gehalt
ist sich auch noch
sehr gesund!



2 Gläser Dirndlmus

400g glattes Mehl

400g griffiges Mehl



1 kg Topfen (20%)



200g Butter

4 Eier

Rum

Semmelbrösel



1 Prise Salz



Kristall- und Vanillezucker

DER, DIE, DAS DIRNDL! REGIONALER GEHT'S NIMMER ;)



Topfenteig: Mehl mit Topfen, Butter und Eiern verkneten, bis eine homogene Masse entsteht. Der Teig ist dann fertig wenn er nicht mehr an den Fingern klebt. Den Teig ca. 3-4 Stunden kühl stellen.

Fülle: Dirndlmus mit Zucker mischen nach Geschmack.
Das gesüßte Mus in Eisdübeln streichen und tiefkühlen.



Das gefrorene Dirndlmus in den Topfenteig wickeln, Knödel formen. Aufpassen, dass keine Risse im Teig entstehen.

Knödel in kochendes Wasser, mit einer Prise Salz & einem Schuss Rum ca. 20-25 Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit Butterbrösel vorbereiten.



Butter in einer Pfanne erhitzen und Brösel einrühren. Aufpassen, dass sie nicht zu trocken und fettig werden.

Kristall- & Vanillezucker zugeben und langsam goldbraun rösten. Die Knödel dazugeben, wenden und anrichten.

Raffaellocreme mit Dirndlmus

4 Portionen



💡 Die Dirndl schmeckt süß-säuerlich-herb und mit ihrem hohen Vitamin C-Gehalt ist sich auch noch sehr gesund!



10 EL Dirndlmarmelade

0,5 Pk Raffaello

200 g Joghurt



130 g Cremetopfen (40%)



250 ml Schlagobers

1 EL Dirndllikör (oder einen anderen)

DER, DIE, DAS DIRNDL! REGIONALER GEHT'S NIMMER ;)



Zuerst die Kokoskekse ganz zerkleinern (oder reiben) und auf 4 Gläser aufteilen. Den Schlagobers aufschlagen.



Anschließend Joghurt mit Zucker, Vanillezucker und Topfen verrühren, Raffaellobrösel (oder/und von anderen Keksen) untermengen, nun den Schlagobers vorsichtig unterheben.



Diese Creme auf die Gläser aufteilen. Dirndlmarmelade leicht erwärmen und mit dem Likör verrühren und die Creme damit bedecken.