

Christa's selbstgemachter Senf

Zutaten für den Ansatz

50 g Senfkörner

150 ml Wasser

3 g Salz

Gewürze zum Verfeinern

1-2 TL Honig

1 EL Essig

½ TL Curcuma

Je nach Geschmack etwas Kräutersalz, Estragon, Chili, Knoblauch, Zwiebel und wer eine fruchtige Note bevorzugt

1 EL vom Lieblingsfruchtaufstrich

Zubereitung

Senfkörner in ein Einmachglas mit dem Salzwasser bei Zimmertemperatur 2 Tage fermentieren lassen.

Danach mit den restlichen Gewürzen am besten mit dem Pürierstab fein mixen.

Der Senf eignet sich am besten zu selbstgemachten Würsten, natürlich auch zum Verfeinern von Aufstrichen, Dressings und Saucen.

Christa's Fladenbrot vom Grill

Zutaten

500 g Weizenmehl

300 ml Wasser

2 g Germ

1 TL Honig

15 g Salz

1 EL Schmalz

Zubereitung

Aus 100 g Mehl, 10 g Germ, 100 g Wasser, ½ TL Honig, 5 g Salz am Vortag anrühren, am Nächsten Tag die restlichen Zutaten dazu geben und zu einen glatten Teig kneten.

15 – 20 Minuten zugedeckt ruhen lassen, in 8 Teile teilen und 1 cm dicke Fladenbrote formen noch einmal 15 Minuten rasten lassen und dann am vorgeheiztem Griller bei 180 °C-200 °C,

auf jeder Seite 5-7 Minuten indirekt Grillen.

Mit Butter, Knoblauchöl oder Knoblauchsauce und frischen Kräutern servieren.

Knoblauchöl: 60 ml Rapsöl, ¼ TL Salz 3-4 feingeschnittene

Knoblauchzehen

Knoblauchsauce: ¼ l Sauerrahm, 1 /4 TL Salz, 3-4 Zehen, Knoblauch, 1 TL Essig oder Zitronensaft, 1EL frisch geschnittener Schnittlauch

Christa's Fladenbrot vom Grill

Zutaten

500 g Weizenmehl

300 ml Wasser

2 g Germ

1 TL Honig

15 g Salz

1 EL Schmalz

Zubereitung

Aus 100 g Mehl, 10 g Germ, 100 g Wasser, ½ TL Honig, 5 g Salz am Vortag anrühren, am Nächsten Tag die restlichen Zutaten dazu geben und zu einen glatten Teig kneten.

15 – 20 Minuten zugedeckt ruhen lassen, in 8 Teile teilen und 1 cm dicke Fladenbrote formen noch einmal 15 Minuten rasten lassen und dann am vorgeheiztem Griller bei 180 °C-200 °C,

auf jeder Seite 5-7 Minuten indirekt Grillen.

Mit Butter, Knoblauchöl oder Knoblauchsauce und frischen Kräutern servieren.

Knoblauchöl: 60 ml Rapsöl, ¼ TL Salz 3-4 feingeschnittene

Knoblauchzehen

Knoblauchsauce: ¼ l Sauerrahm, 1 /4 TL Salz, 3-4 Zehen, Knoblauch,

1 TL Essig oder Zitronensaft, 1EL frisch geschnittener Schnittlauch

Apfel- Tiramisu

Zutaten für das Crumble

80 g Haferflocken, 50 g Staubzucker, 40 g Butter,

1 EL geröstete gehackte Haselnüsse,

Zutaten für die Creme

250 g Frischkäse,

250 g Obers

1 EL Zucker

1 EL Vanillezucker

Saft und Schale einer ½ Zitrone

Für das Kompott

2-3 Äpfel kleinwürfelig geschnitten mit der Schale,

200ml Wasser, 2 EL Zucker, Zitronenschale, 2 Gewürznelken,

2 cl Amaretto oder Rum

Zubereitung

Zuerst für das Kompott alle Zutaten einmal aufkochen lassen und zugedeckt auskühlen lassen. das kann auch schon am Vortag vorbereitet werden.

Für das Crumble Zucker in der Pfanne karamellisieren die trockenen Zutaten einrühren und auf einem Backpaper auskühlen lassen

Für die Creme Obers mit dem Zucker cremig aufschlagen den Frischkäse und Zitronensaft und Schale einrühren.

Frühlingskräuter – Pesto

Zutaten

100 g Frühlingskräuter wie Vogelmiere, Schafgabe, junge Löwenzahnblätter, Brenneselblätter, Gundelrebe, Schnittlauch, Radischengrün

100 ml Rapsöl

3 Knoblauchzehen, ¼ TL Salz, Pfeffer,

50 g Hartkäse

70 g Haselnüsse oder Walnüsse

Zubereitung

Grünzeug gut waschen, im Geschirrtuch trockentupfen oder mit ein paar Umdrehungen in der Salatschleuder trocknen und grob schneiden

Die Nüsse einer Pfanne unter ständigem schwenken

oder im Backrohr bei 180 °C, 8 Minuten rösten

den Käse grob reiben

Nun zuerst das Öl in den Mixer, das Grünzeug,

den Knoblauch, den Käse, Salz und Pfeffer 30 Sekunden mixen. –

dann die Nüsse dazu geben nur noch kurz mixen

Serviervorschlag

Mit gekochten selbstgemachten Bandnudeln servieren

Frisch geriebener Käse darüber und mit Vogelmiere anrichten.

Selbstgemachte Bandnudeln

Zutaten

200 g griffiges Mehl

100 g Hartweizengries

3 Eier

3 EL Wasser, 1 EL Öl, 1 TL Salz

Zubereitung

Mehl zuerst in einer Schüssel mit den restlich zutaten verrühren dann auf der Arbeitsfläche oder in der Küchenmaschine zu einen mittelfesten feinen Teig kneten.

10 Minuten zugedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

2 mm dick ausrollen und in 1 cm breite Streifen schneiden.

2 Liter Wasser zum Kochen bringen 1 EL Salz dazugeben und die Nudeln im Kochenden Wasser 2 Minuten kochen, bis die Nudel auf der Oberfläche schwimmen.

Wichtig, die Sauce oder das Pesto muss auf die Nudeln warten, sonst die Nudel mit kaltem Wasser abspülen, das verhindert das Zusammenkleben der frisch gekochten Nudeln.