

Apfel-Holunderblütengelee



25-30 Holunderblüten
je nach Größe
1 L Apfelsaft
2 Zitrone
500 g Gelierzucker 2:1

Klopfe mögliche Schädlinge und Käfer aus den Blüten. Hast du jenseits der Straße gesammelt, so wasche sie bitte nicht. Das nimmt Aroma. Entferne unnötige Stiele und gib die Blüten in einen Topf. Gieße mit Apfelsaft auf und lass die Blüten über Nacht abgedeckt im Kühlschrank im Apfelsaft ziehen. Achte darauf, dass alle Blüten von Saft bedeckt sind.

Stelle ausreichend Gläser bereit und spüle die Gläser und Deckel sehr heiß aus. Gieße den Saft durch ein Sieb. Presse die Zitronen aus und rühre Zitronensaft und den Gelierzucker unter den Apfel-Holundersaft. Lass den Saft nochmal 1 Stunde stehen.

Koche den Saft dann auf und lass ihn ca. 5 Minuten sprudelnd kochen. Rühre dabei um, damit kein Zucker am Topfboden anbrennt. Fülle dann das noch heiße Gelee in die Gläser. Deckel drauf, abkühlen lassen und dann für 2 Tage in den Kühlschrank. Jetzt hast du den Geschmack des Frühsommers für Monate auf deinem Frühstückstisch.

Guten Appetit!

Baconnetz weben / flechten



Schritt 1



Schritt 2



Schritt 3



Schritt 4



Schritt 5



Auf ein sauberes Geschirrtuch werden 6 Scheiben Bacon gelegt. Den Abstand so halten, dass in jede Lücke noch 1 Scheibe Bacon passt.

Darauf in entgegengesetzter Richtung eine Lage Bacon legen (wenn die Scheiben zu kurz sind werden diese angestückelt).

In die Lücken der Baconscheiben der Anfangslage von Schritt 1 werden weitere Baconscheiben gelegt.

Die Baconscheiben der Anfangslage (die Scheiben 1, 3, 5, 7, 9) werden hochgeklappt, dann wird eine Scheibe auf die „liegendebliebenen“ Längsscheiben gelegt – bei Bedarf wieder anstückeln.

In dieser Art wird immer weiter gewebt bis das Baconnetz die gewünschte Größe erreicht hat.



Bandnudeln mit Kräuterseitling- Obers-Sauce

<u>250</u>	g	Bandnudeln oder andere Pasta
<u>1</u>	Stk.	kleine Zwiebel(n)
<u>1</u>	Stk.	Knoblauchzehe(n)
<u>2</u>	EL	Sonnenblumenöl, oder Butter
<u>250</u>	g	Pilze (Kräuterseitlinge, alternativ Champignons, Pfifferlinge)
<u>1/2</u>	Bund	Petersilie oder Schnittlauch
<u>1</u>	Prise	
<u>1</u>	Prise	
<u>3</u>	g	
<u>10</u>	g	geriebener Parmesan
<u>250</u>	g	

BANDNUDELN NACH TIROLER ART



100 g Tiroler Speck g.g.A. Bauchspeck
250 g Bandnudeln
150 g Champignons
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
etwas Schlagobers/Sahne
Parmesan gerieben
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Petersilie, fein gehackt
Öl oder Butterschmalz zum Braten
Parmesan zum Reiben am Stück

1. Für die Bandnudeln nach Tiroler Art einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Nudeln nach Packungsanleitung bissfest kochen.
2. Champignons vorsichtig putzen und in Blätter schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel kleinwürfelig schneiden und die Knoblauchzehen fein hacken. Den Tiroler Speck g.g.A. Bauchspeck in Streifen schneiden.
3. In einer Pfanne Öl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch anbraten. Anschließend Speck und Champignons hinzufügen und ebenfalls anbraten. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
4. Pilzmischung mit etwas Schlagobers abschmecken, mit Bandnudeln vermischen und mit geriebenem Parmesan anrichten. Zum Schluss mit fein gehackter Petersilie garnieren.

TIROLER SCHLUTZKRAPFEN

mit Kartoffel-Speck-Füllung, Bergkäse und brauner Butter



Für den Teig:

150 g Roggenmehl
150 g Weizenmehl
Salz
1 Ei
1 EL Sonnenblumenöl

Für die Füllung:

150 g mehlig Kartoffeln,
in der Schale gekocht
100 g Topfen
Muskat, Salz
Thymian
Speckwürfel
30 g Butter

100 g Bergkäse (6 Monate gereift)
Bergkräuter als Garnitur (Blüten)
100 g Butter

Teig:

Alle Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten. In eine Schüssel geben und mit einem Bienenwachstuch zudecken.

Füllung:

1. Kartoffeln warm schälen, durch eine Presse drücken, mit Topfen, Gewürzen und Kräutern verrühren. Speckwürfel anbraten und samt dem ausgetretenen Fett in die Masse geben.
2. Die Butter in einer kleinen Sauteuse erhitzen, bis die Butter eine nuss-braune Farbe und Geschmack hat.
3. Danach durch ein Tuch seihen und in die Kartoffel-Speck-Masse rühren.

Schlutzkrapfen:

1. Teig von Hand oder mit der Nudelmaschine ausrollen. Kreisrunde Blätter mit einem Durchmesser von 15 cm ausstechen.
2. Füllung mit einem Löffel auf die Teigscheiben geben, die Ränder mit Wasser bestreichen und zu einem Halbmond falten. Mit einem Krapfenradl oder mit einer Speisegabel den Rand andrücken.
3. In einem Topf mit gut gesalzenem Wasser kochen, bis die Krapfen aufschwimmen. Kurz abtropfen lassen und auf Tellern anrichten.

Braune Butter:

Butter in einer Sauteuse bei mittlerer Hitze bräunen und durch ein Küchenpapier oder Passiertuch seihen.

So richten wir an:

Mit Bergkäse bestreuen, mit heißer brauner Butter übergießen und mit Bergkräutern garnieren.

ORIGINAL TIROLER SPECKKNÖDEL



180g HANDL TYROL Tiroler Speck g.g.A.
Schinkenspeck
100g gekochtes Rindfleisch
50g Butter
250g Knödelbrot
200 ml warme Milch
4 Eier
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer
Etwas Schnittlauch
Eine kräftige Rindssuppe

1. Zwiebel, Tiroler Speck g.g.A. Schinkenspeck und vorher gekochtes Rindfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und Speckwürfel gemeinsam mit etwas Petersilie in Butter goldbraun anrösten.
2. Etwas Knoblauch darüber reiben und anschließend in einer großen Schüssel mit dem Knödelbrot mischen. Rindfleisch mit etwas Butter und Petersilie kurz anbraten und zur Knödelmasse dazu geben.
3. Die warme Milch und Eier untermengen und die Masse 15 Min. ziehen lassen.
4. Die Masse zu kleinen Knödeln formen und in gesalzenem Wasser ca. 15 Min. gar ziehen lassen.
5. Die Speckknödel in tiefen Tellern verteilen, mit einem Schöpfer Suppe übergießen und mit Schnittlauch bestreuen.

Bouillabaisse

Für 4 Personen



250 g Lachs, in Würfel geschnitten (2 cm Kantenlänge)
250 g Viktoriabarsch, in Würfel geschnitten
12 Scampi, gepellt und entdarnt
200 g Muscheln
Rapsöl
3 Schalotten, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
250 g Champignons, in Scheiben geschnitten
100 ml Fischfond
400 ml Weißwein
100 g Crème fraîche
1 Zitrone (Saft und Abrieb)
2 EL Speisestärke, angerührt mit Wasser
1 EL Petersilie, klein gehackt
100 g Emmentaler
50 g Parmesan, gerieben (unter den Emmentaler mischen)
100 g Nordseegarnelen
Salz, Pfeffer

1. Grill mit GBS Pfannen Einsatz für direkte/indirekte Hitze auf 200 °C vorheizen.
2. Die Fischwürfel waschen, abtrocknen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Öl in der Pfanne aufheizen und die Würfel darin ganz kurz anbraten (sollen nur halb gar sein), herausnehmen und beiseitestellen. Genauso mit den Scampis verfahren.
3. Falls nötig etwas frisches Öl aufheizen und darin nun die Schalotten anschwitzen. Sobald diese glasig sind, die Champignons hinzugeben und ebenfalls kurz anbraten. Knoblauch hinzufügen, mit Weißwein ablöschen und mit dem Fischfond auffüllen. Das Ganze etwa 5 Minuten köcheln lassen. Crème fraîche hinzufügen und nochmals kurz köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und -saft würzen. Mit Speisestärke abbinden, kurz köcheln lassen und den Grill auf indirekte Hitze umstellen. Beim Holzkohlegrill die Kohlekörbe auseinanderschieben und die Deckellüftung schließen.
4. Petersilie, Fisch, Muscheln und Scampi hineinrühren, mit Käsemischung bestreuen und 15 Minuten überbacken lassen. Vor dem Servieren das Ganze mit Nordseegarnelen bestreuen.