Kohlrabieintopf mit Fleischbällchen

Foto Dagmar Möller/Töpfle + Deckele
Mehr Rezepte von Dagmar findet ihr auch hier: Töpfle und Deckele

Zutaten:
1 Zwiebel
3 Kohlrabi
1/2 Lauch
1 Karotte
1 l Geflügelbrühe
Salz/Pfeffer
100 ml Sahne
etwas Ghee
TK-Erbsen
4 Bratwürstchen
Petersilie

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Kohlrabi würfeln (Würfelschneider).

1 Zwiebel in Ghee andünsten (140 Grad, Kochrührelement)

3 gewürfelte Kohlrabi und 1/2 Lauch sowie 1 Karotte in

Scheiben dazugeben und weiter dünsten.

Mit 1 l Geflügelbrühe ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen, 100 ml Sahne zufügen.

20 min. köcheln.

TK-Erbsen und Fleischbällchen (4 ausgedrückte Bratwürstchen zu Kugeln formen) zufügen und weitere 10 min. ziehen lassen (95 Grad)

Petersilie drüber – ferddddsch!

Pikante Topfenlaibchen

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Ali Hallo

Zutaten:
500g Topfen (Quark)
2 Eier
ca. 5/6El Brösel
ca. 5/6El Maismehl
etwas geriebener Käse, nach Belieben
1 gehackte Zwiebel
1 Knoblauchzehe, gehackt
einige Blätter Bärlauch, in Streifen geschnitten

Zubereitung:
Alles in der CC mit dem K-Haken vermischen und anziehen lassen (Masse kann dadurch gut vorbereitet werden).

Etwas Öl in der Pfanne heiß werden lassen und mit dem El Häufchen in das Öl setzen und flachdrücken/streichen.

Bei mittlerer Temperatur auf beiden Seiten bräunen lassen.

Dazu grüner Salat und evtl noch einen Klacks Rahm (Wir hatten noch gedünstetes Wurzelgemüse dazu.)

Guten Appetit!

Anmerkung: Durch Zugabe von anderen Kräutern, gehacktem Gemüse/Schinken kann man das Gericht sehr gut variieren

---

Bärlauchcremesuppe

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Kalorienarm 250 ml hat nur ca. 60Kalorien, wenn man den Knusperspeck weglässt und sehr leicht in der CC zu machen.

Zutaten:
für 4 Portionen
1 große mehlige Kartoffel
400 g Bärlauch
1 EL Olivenöl
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1l Brühe
100 ml Schlagobers/Sahne
Salz
Pfeffer
Muskat
Optional: Speck

Zubereitung:
Für die Bärlauchsuppe Kartoffel in Würfel schneiden, Zwiebel, Knoblauch fein hacken und in Öl anschwitzen (Kochrührelement, 140 Grad/Rührintervall 3).

Mit Brühe aufgießen und 15 Minuten köcheln lassen (knapp unter 100 Grad).

Bärlauch grob schneiden und in die kochende Suppe geben, 2-3 Minuten kochen lassen.

Danach mit einem Pürierstab und mit Schlagobers pürieren.

Optional: Mit Knusperspeck

Bärlauch-Zucchinipesto

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Cori Strohmi

Zutaten:
50 g Bärlauch
1/2 Zucchini
3 EL Pinienkerne in der Pfanne trocken geröstet
150 ml Olivenöl
50 g Hartkäse, z.B. Parmesan in Stücken

Zubereitung:
Alles in den Mixer (oder Multizerkleinerer mit Messer) und fertig ist das Pesto

Tipp Cori: Die Zucchini schmeckt man nicht raus, bringt der Familie aber Extragemüse

Bärlauchsalz

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Waltraud Kogler

Zutaten:
200 gr. Bärlauch
1000 gr. Salz

Zubereitung:
Den Bärlauch im Multi mit dem Messer auf 2 x, häckseln.

Dann 1000 g Salz dazugeben. Das Ganze auf zwei Bleche streichen und alles auf dem Balkon trocknen lassen (mit Markise, um vor der prallen Sonne zu schützen). Öfters durchrühren.

Insgesamt mahle ich das Ganze noch 2 x – abfüllen, fertig!

Bärlauchbutter

Rezept und Fotos von Sabine Dorn

Zutaten:
ca. 100 gr. Bärlauch frisch
ca. 250 gr. Butter
Salz

Zubereitung:
Einfach Bärlauch und Butter mit Zimmertemperatur und etwas Salz. 40Sek. (dazwischen 1x vom Rand kratzen) mixen.

Dann in Klarsichtfolie gerollt. Dannach wird er gekühlt und dann in Scheiben geschnitten eingefroren.

Bärlauchpaste

Foto und Rezept von Dagmar Möller

Weitere Rezepte von Dagmar Möller findet ihr auch hier: http://toepfle-und-deckele.de

Zutaten:
Bärlauch
Salz
Olivenöl

Zubereitung:
Alle Zutaten im Multi zu einer weichen Paste mixen – in Gläser füllen und mit Olivenöl abdecken – fertig.

Zum alsbaldigen Verbrauch im Kühlschrank lagern.

Bärlauchpesto

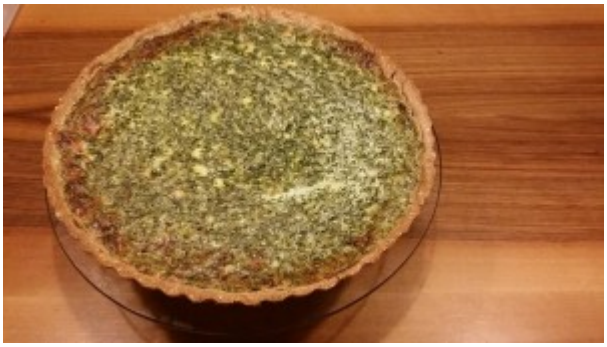
Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Gunda Fink

Zutaten:
50 g Bärlauch
3 EL Pinienkerne in der Pfanne trocken geröstet
150 ml Olivenöl
50 g Hartkäse, ich hab Parmesan genommen in Stückchen

Zubereitung:
Alles in den Mixer (oder Multizerkleinerer mit Messer) und fertig ist das Pesto

---

Bärlauchquiche



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Karin AM

Vollkornmürbteig im FP wird einfach perfekt!

Zutaten:
Mürbteig:
230 g Dinkel frisch gemahlen
1 Tl Backpulver
140g Butter
1 TL Salz
2 EL Sesam
1 EL Essig
70 ml Eiswasser
Füllung:
2 Knoblauchzehen
etwas Butter
150 gr. in Streifen geschnittenen Bärlauch
1 Packung Sauerrahm
3 EL Topfen/Quark
3 EL Maisstärke
130 gr. gewürfelten Käse
1 Ei
Salz/Pfeffer/Muskat

Zubereitung:
im Multi mit der P-Taste zu einem Mürbteig verarbeiten (wenn sich eine Kugel bildet ist er perfekt). 1/2 Stunde kalt stellen.

Teig zwischen Klarsichtfolie ausrollen und eine Quicheform auslegen.

2 Knoblauchzehen in etwas Butter in der CC mit K-Haken andünsten (keine Farbe nehmen lassen)

150 g in Streifen geschnittenen Bärlauch dazu und nur kurz unterrühren. Etwas auskühlen lassen.

Dann 1 Sauerrahm, 3 EL Topfen, 3 EL Maisstärke, 130 g gewürfelten (oder grob gerieben im FP) Käse und 1 Ei unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

In die Form füllen und bei 180°C etwa 1/2 Stunde backen. Kurz stehen lassen und erst dann aus der Form nehmen.

Bärlauch-Nockerln an Jungzwiebel-Sahnesauce mit gerösteten Schinken

Rezept und Foto von Claudia Kraft

Zutaten:
250 gr. Mehl
50 gr Grieß
120 gr. Bärlauch
200 ml Milch
3 Stück Eier
Muskatnuss
Salz
Pfeffer
2 Stück Schalotten
100 ml Weißwein
80 gr. Parmesan
Butter
3 EL Creme fraiche
100 ml Rahm

Natürlich wieder meine eigene Kreation gemacht. War auch eine spontane Idee daher etwas abgeändert. Hatte keine Schalotten deshalb Jungzwiebel, weiters ohne Wein u Parmesan gemacht. Dafür einfach nach Gefühl Sahne u Rahm genommen. Ausserdem zuerst Bärlauch zerkleinert, dann Milch u Eier in Mixer dazu gemixt u dann trockene Zutaten dazu.

Zubereitung:

Für die Bärlauchnockerln Bärlauchblätter im Blender grob hacken (Anmerkung: Multi + Messer geht sicher auch). Eier und Milch mit Bärlauch mischen, weiter pürieren.

Mehl, Grieß und Salz zugeben und nochmals verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Eine halbe Stunde rasten lassen.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Den Teig mit einem kleinen Löffel in Nockerlform abstechen und ins Wasser gleiten lassen. Kochen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. In Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Die Schalotten fein hacken. In 2 EL Butter anschwitzen. Mit Wein ablöschen. Schlagobers dazugießen. Fünf Minuten kochen lassen. Die Creme fraiche unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die restlichen Bärlauchblätter in Streifen schneiden und untermengen.

Die Nockerln in etwas Butter erhitzen, anrichten und die Sauce darübergießen. Zum Schluss noch etwas Parmesan über die Bärlauchnockerln darüberreiben.

So wärs ein vegetarisches Gericht. Bei Claudia gabss noch Schinken dazu.

Fotos Claudia Kraft