

Rezepte zum Bärlauch-Filmdreh

Hack-Bärlauch-Rolle

Menge	Zutaten	Zubereitung
500 g	Hackfleisch	<p>Hackfleisch in eine Rührschüssel geben. Das Brötchen einweichen und dann ausdrücken.</p> <p>Zusammen mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und dem Ei zum Hackfleisch geben und zu einem Fleischteig verarbeiten</p> <p>Auf eine Dauerbackfolie geben und zu einem Rechtecke von ca. 20 x 30 cm drücken</p> <p>Den Bärlauch waschen, trockentupfen und in grobe Stücke schneiden</p> <p>Auf dem Fleischteig verteilen</p> <p>Mithilfe der Backfolie dann das Fleisch zu einer Rolle aufrollen und in eine Auflaufform gleiten lassen</p> <p>Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 35 – 45 Minuten backen</p> <p>Nach der Hälfte der Backzeit die Rolle mit Tomatenmark bestreichen und etwas Sahne angießen</p>
1	Brötchen	
1 TL	Salz	
½ TL	Pfeffer	
1 TL	Paprika edelsüss	
1	Ei	
1 handvoll	Bärlauch	
2 EL	Tomatenmark	
100 ml	Sahne	

Zupfbrot mit Bärlauchbutter

Menge	Zutaten	Zubereitung
1 handvoll	Bärlauchblätter	<p>Abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden</p> <p>Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken, die Hefe hinein bröseln und mit 100 ml warmen Wasser, Zucker und etwas Mehl vom Rand einen Vorteig herstellen und ca. 15 Minuten gehen lassen</p> <p>Dann Salz, Rapsöl und das restliche Wasser zugeben und alles vermischen. Den Teig kneten bis er geschmeidig ist und nochmals ca. 35 Minuten gehen lassen</p> <p>Dann zu einem Rechteck von ca. 50 x 40 cm ausrollen</p> <p>Die Butter in einem Topf schmelzen, den Bärlauch zugeben und die flüssige Kräuter-butter anschließend mit einem Pinsel auf der Teigplatte verteilen.</p> <p>Den Teig dann von der Längsseite her zu einer Rolle aufrollen und dann in ca. 6 cm breite Stücke schneiden</p> <p>Eine Springform mit Butter einfetten und die Miniröllchen von innen nach außen dicht nebeneinander auf den Boden der Form setzen (wie bei einem Rosenkuchen)</p> <p>Nochmals 15 Minuten zugedeckt gehen lassen und im auf 175°C vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen</p>
750 g	Dinkelmehl	
1 Würfel	Frischhefe	
400 ml	Wasser	
2 Prisen	Zucker	
3 TL	Salz	
5 EL	Rapsöl	
100 g	Butter	
Etwas	Butter Für die Form	

Bärlauch-Cremesüppchen

Menge	Zutaten	Zubereitung
1	Zwiebel	Die Zwiebeln und Kartoffeln schälen und würfeln
4	Kartoffeln	In etwas Butter andünsten
1 EL	Butter	Mit Gemüsebrühe und, wer mag, etwas Weißwein ablöschen
600 ml	Gemüsebrühe	Ca. 15 Minuten garen lassen, bis die Kartoffeln weich sind
Etwas	Weißwein	In der Zwischenzeit das Toastbrot oder eine altbackene Semmel in
2 Scheiben	Toastbrot	Würfel schneiden und in etwas Butter goldbraun anrösten
100 ml	Milch	Den Bärlauch waschen und schneiden, etwas zur Seite legen
100 ml	Sahne	Sahne und Bärlauch zur Suppe geben, erhitzen, aber nicht mehr
3 EL	Bärlauch	kochen lassen, dann die Suppe fein pürieren und mit Salz und
2 EL	Schmand	Pfeffer abschmecken. Den Schmand mit dem restl. Bärlauch verrühren Die Suppe mit den Brotwürfeln und dem Bärlauchschmand anrichten

Flammkuchen mit Bärlauch

Menge	Zutaten	Zubereitung
250 g	Mehl	Mehl und Vollkornmehl (egal ob Weizen oder Dinkel) und Salz
250 g	Vollkornmehl	vermischen.
	Salz	Im lauwarmen Wasser den Zucker und den Würfel Hefe auflösen,
1 TL	Zucker	zur Mehlmischung geben und zu einem Hefeteig verkneten (bei
1 Würfel	Frischhefe	Bedarf noch etwas Wasser zugeben) und gehen lassen
Ca. 300 ml	Wasser	Dann den Teig nochmals kräftig durchkneten und nochmals gehen lassen.
		In 4 gleichgroße Portionen teilen und jeweils zu einer dünnen
2	Zwiebeln	Teigplatte ausrollen
200 g	Schmand	Die Teigplatten mit Schmand bestreichen, Zwiebelwürfel darauf
1 Glas	Getrocknete	verteilen und mit getrockneten Tomatenstücken belegen
	Tomaten	Im vorgeheizten Backofen bei 200°C in ca. 8 – 10 Minuten
1 handvoll	Bärlauch	knusprig backen Herausnehmen und mit frischem Bärlauch bestreut servieren

Landfrauenpesto mit Bärlauch

Menge	Zutaten	Zubereitung
50 g	Bärlauch	Bärlauch waschen, trocken schleudern,
6-8 EL	Rapsöl	Öl zuerst mit etwas Bärlauch mixen,
3 EL	Hartkäse	dann die restlichen Zutaten zugeben und weiterpürieren,
4 EL	Walnüsse	bis eine sämige Masse entstanden ist. In Gläser abfüllen und darauf achten, dass die Pestomasse mit Öl bedeckt ist, sonst verdirbt es ganz schnell

Viel Erfolg beim Nachkochen und guten Appetit

wünscht

Renate Ixmeier