

VOM
MIT
Bärlauch
GEKOCHT



selbstständiger Berater
EDEL SCHMAUS
kochen mit Herz



BÄRLAUCH-RADIESCHEN-BUTTER

von Gabi Wegner



ZUTATEN (für ca. 4 Portionen)

- 1 Bund Radieschen
- 3 TL Bärlauch Gewürzzubereitung*
- 175 g weiche Butter
- etwas Meersalz*
- etwas Mexiko Mex Gewürzzubereitung*
- abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone

*Edelschmaus Originalprodukt

ZUBEREITUNG

Radieschen putzen und fein würfeln.

Bärlauch mit ca 3 TL Wasser verrühren und 5 Minuten quellen lassen.

Weiche Butter mit der Zitronenschale verrühren.

Dann die restlichen Zutaten unterrühren und mit Meersalz und Mexiko Mex abschmecken.

TIPP

Auf Cräckern servieren!



DRESSING SYLTER ART (TM)

von Heike Schoon



ZUTATEN

- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Becher Saure Sahne
- 4-5 EL Griech. Joghurt 10%
- 4 EL Omas Butteröl*
- 1 EL Knobi Senf*
- 2 EL Sanfte Traube*
- 1 TL Bärlauch* (o. Kräuter Freude*/Garten Glück*)
- 1 Schuss Milch nach Bedarf

*Edelschmaus Originalprodukt

ZUBEREITUNG

Zwiebel und Knoblauch im TM 5 Sek./Stufe 10 zerkleinern.
Restliche Zutaten außer der Milch zugeben und 15 Sek./Stufe 3 vermengen.

Milch bis zur gewünschten Konsistenz zufügen und nochmal kurz verrühren.

Mit Meersalz & Regenbogen Pfeffer abschmecken!

TIPP

Besonders lecker zu Blattsalaten!



FRÜHLINGSFLAMMKUCHEN

von Susanne van Steegen



ZUTATEN für 2 Portionen

- 1 Stk. Flammkuchen-Teig, bspw. Tante Fanny
- 1 Becher Creme Fraiche
- 150 g geriebenen Käse, bspw. Gouda
- Regenbogen Pfeffer* aus der Mühle
- 2 TL Kräuter Freude*
- 1/2 Bund grüner Spargel
- 4-5 Scheiben Räucherlachs
- 1 Ei, klein gehackt
- 1 EL Omas Butteröl*
- 1 TL Bärlauch*

*Edelschmaus Originalprodukt

ZUBEREITUNG

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Flammkuchenteig auf ein Backbleck oder die Stoneware von Pampered Chef geben.

Creme Fraiche, geriebenen Käse und Käuterfreude vermengen. Mit Regenbogen Pfeffer aus der Mühle abschmecken und auf den Teig geben. Grünen Spargel brechen und in Stücken auf dem Flammkuchen verteilen.

Flammkuchen nach Packungsanweisung bis zur gewünschten Bräune backen. In der Zwischenzeit auf dem Ei, Omas Butteröl und Bärlauch das Ei-Pesto anrühren.

Flammkuchen aus dem Ofen nehmen, mit Räucherlachs belegen und das Ei-Bärlauch-Pesto als Topping auf dem Flammkuchen verteilen.

Servieren und genießen.



FLAMMKUCHEN MIT GRÜNEM SPARGEL & BÄRLAUCHPESTO

von Karin Walter



ZUTATEN

- 130 g Wasser
- 10 g Hefe
- 250 g Weizenmehl Typ 405
- 1 TL Salz
- 25 g Griech. Olivenöl*
- 150 g Schmand
- 150 g grüner Spargel

- 100 g Cocktailltomaten
- 150 g Käse gerieben
- 40 g Pinienkerne geröstet
- 1 EL Bärlauch*
- 3 EL Omas Butteröl*
- einige Basilikumblätter

*Edelschmaus Originalprodukt

ZUBEREITUNG

Hefe mit Wasser im Thermomix: 2 Min. | 37 °C | Stufe 2 erwärmen
Mehl, Salz und Olivenöl zufügen und 3 Min. | Knetstufe verkneten
Teig in eine eingeölte Schüssel umfüllen und abgedeckt ca. 45 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Den Backofen auf 240 Grad Ober- Unterhitze vorheizen

Den Teig auf der Stoneware von Pampered Chef oder einem mit Backpapier belegtem Backblech gleichmäßig ausrollen. Schmand auf dem Teig verstreichen. Tomaten halbieren und mit dem grünen Spargel auf dem Teig verteilen. Geriebenen Käse ebenfalls auf dem Teig verteilen

Den Flammkuchen nun für ca. 25 Minuten im untersten Einschub fertig backen.

In der Zwischenzeit die Pinienkerne rösten und Bärlauchpesto herstellen. Dafür 1 EL Bärlauch mit 2-3 EL Wasser quellen lassen, 3 EL Omas Butteröl oder alternativ Olivenöl zufügen und gut verrühren.

Nach der Backzeit Pesto, Pinienkerne und Basilikumblätter auf dem Flammkuchen verteilen und geniessen.



BÄRLAUCH SCHNECKEN-ECKEN

von Yvonne Engel



ZUTATEN

- 260 ml lauwarme Milch
- 15 g frische Hefe
- ½ TL Zucker
- 430 g Dinkelmehl Typ 630
- 2 gestr. TL Meersalz*
- 50 g Omas Butteröl*
- 6 TL Bärlauch* Gewürzzubereitung
- 12 TL Wasser
- 3 EL Omas Butteröl*
- b.B. 1 Eigelb + Sesam / Schwarzkümmel

*Edelschmaus Originalprodukt

ZUBEREITUNG

Hefe mit dem Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Alle weiteren Zutaten zugeben und zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig in 3 gleichgroße Stücke teilen und jeweils zu einer Kugel formen. Die Kugeln in eine Schüssel geben und abgedeckt ca. 30 - 45 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

In der Zwischenzeit die Gewürzzubereitung mit dem Wasser vermengen und 5 Minuten quellen lassen. Omas Butteröl zugeben und alles gut miteinander verrühren.

Wenn der Teig aufgegangen ist, wird jede Teigmutter zu einem Rechteck von ca. 30x40 cm ausrollen und jeweils mit 1/3 vom Pesto bestrichen. Teigrechteck von der langen Seite her, so fest wie möglich aufgerollt. Anschließen in einem Zick-Zack-Muster, Dreiecke in gewünschter Größe abschneiden und mit Abstand auf ein Backblech legen. Wer mag bestreicht die Schnecken-Ecken noch mit einem Eigelb und streut etwas Sesam/Schwarzkümmel rüber.

Abgedeckt nochmal ca. 15 Minuten ruhen lassen und anschließend für 20-25 Minuten backen.
Am besten lauwarm genießen!



BÄRLAUCH-HACKBÄLLCHEN IN TOMATENSauce

von Manu Weiss



ZUTATEN

- 500g Hackfleisch gemischt
- 1 TL Bärlauch*
- 2 EL frische Petersilie gehackt
- 1/2 Zwiebel in Würfel
- 1 Ei
- 2-3 EL Paniermehl
- 1 TL Knobi Senf*
- 1 TL Salz
- 2 EL Omas Butteröl*
- 1 Dose Tomaten mit Stücke
- 1-2 TL feines Süppchen*

*Edelschmaus Originalprodukt

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis zum Salz in eine Schüssel geben und gut vermengen.
Masse nach eigenem Geschmack noch einmal abschmecken.

Aus der Masse ca. 12-14 Hackbällchen formen und diese in Butteröl anbraten

Anschließend mit den Tomatenstücken aus der Dose begießen. Die Dose bis zu Hälfte mit Wasser füllen und ebenfalls zufügen.

1 - 2 TL Feines Süppchen zufügen und gut verrühren.

Hackbällchen nun auf mittlerer Hitze etwa 15 Minuten weiter garen,
Sauce abschmecken und das Ganze am besten zu Reis servieren.



ZUTATEN

Für den Teig:

- 600 g Mehl
- 2 TL Meersalz*
- 1/2 TL Zucker
- 1 Würfel Hefe
- 300 g lauwarmes Wasser
- 50 g Griechisches Olivenöl*

Für die Bärlauchbutter:

- 120 g zimmerwarme Butter
- 2 TL Bärlauch*
- 4 TL Wasser

*Edelschmaus Originalprodukt



ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Alle Zutaten, bis auf die Bärlauchbutter, in die Küchenmaschine geben und ca. 2 Minuten kneten lassen. Alternativ den Teig per Hand zubereiten.

Währenddessen Bärlauch* mit Wasser aktivieren und mit der Butter verrühren.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche auf Backblechgröße ausrollen und mit der Bärlauchbutter bestreichen.

Diesen dann in etwa 5 cm breite Streifen schneiden und nacheinander ziehharmonikaähnlich zusammenlegen.

Die gefalteten Teigstreifen in einer gefetteten Springform nebeneinander setzen und 15 Minuten gehen lassen.

Anschließend das Brot 25-30 Minuten auf einem Backblech backen.



BÄRLAUCH-GNOCCHI-PFANNE

von Anne Tepe-Niemann



ZUTATEN

- 400 g Gnocchi, Frischetheke
- 200 g Champignons in Scheiben
- 400 g Hähnchengeschnetzeltes
- 3-4 Frühlingszwiebeln in Ringen
- 2 EL Omas Butteröl*
- 100 g Schmand o Creme Fraiche
- 100 g Frischkäse Natur
- 2 TL Bärlauch*
- 2 TL Wasser
- My Crush + Regenbogen Pfeffer a.d. Mühle

*Edelschmaus Originalprodukt

ZUBEREITUNG

Bärlauch mit Wasser aktivieren und in Schmand oder Creme Fraiche und Frischkäse rühren.

Omas Butteröl in eine Pfanne geben und Hähnchengeschnetzeltes darin anbraten. Champignons dazugeben und mitbraten.

Mit MyCrush Genuss Salz und Regenbogen Pfeffer kräftig würzen.

Gnocchi dazugeben und weitere 5 Minuten dünsten.

Nun Bärlauch-Schmand oder -Creme Fraiche zu Gnocchi, Fleisch und Champignons geben, 5 Minuten köcheln lassen.

Abschließend Hälfte der Frühlingszwiebeln einrühren.

Servieren und mit restlichen Frühlingszwiebel-Ringen garnieren.

TIPP

Frisch geriebenen Parmesan dazu reichen.



BÄRLAUCH-FETA-AUSTRICH

von Sarah Ahrens



ZUTATEN

- 100g cremiger Fetakäse
- 100g Frischkäse
- 2 TL Bärlauch* Gewürzzubereitung
- 4 TL Wasser
- 2 TL Griechisches Olivenöl*

*Edelschmaus Originalprodukt

ZUBEREITUNG

Bärlauch mit dem Wasser aktivieren,

Griechisches Olivenöl hinzufügen und somit zum Pesto verrühren.

Fetakäse und Frischkäse mit Hilfe einer Gabel vermengen.

Das Bärlauchpesto unterrühren und kurz ziehen lassen.

Tipp

Als Brotaufstrich oder Dip servieren!



GRÜNE BÄRLAUCH-PFANNE

von Christine Hüls



ZUTATEN

- 1 Packung Schinkenwürfel
- 3 Frühlingszwiebeln
- 5-6 Champignons
- 500-750 g grüner Spargel
- 250 ml Sahne
- 250 ml Wasser
- 2 TL Feines Süppchen*
- Royales Genuss Salz*
- Regenbogen Pfeffer*
- 1 EL. Bärlauch Gewürzzubereitung*
- Nudeln nach Wahl (Spaghetti, Tagliatelle o.a.)

*Edelschmaus Originalprodukt

ZUBEREITUNG

Schinkenwürfel in einer Pfanne anbraten.

Enden vom Spargel (ca. 2-3 cm) abschneiden, den Spargel in Stücke schneiden (ca. 3 cm), zum Speck hinzugeben und ca. 5 Minuten mit andünsten.

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und das Grüne vom Weißen trennen.

Das Spargel-Schinken-Gemisch nach außen an den Rand der Pfanne schieben, die weißen Zwiebeln in die Mitte geben und glasig dünsten.

Nun die Champignons in Scheiben schneiden, hinzu geben und kurz mit dünsten.

Alles zusammen vermengen und mit Sahne ablöschen.

Etwas köcheln und reduzieren lassen, dann das Wasser hinzugeben.

Gewürze hinzugeben und das Ganze bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten köcheln lassen.

In dieser Zeit die gewünschten Nudeln als Beilage kochen.

Bärlauch Gewürzzubereitung mit 2 EL. Wasser aktivieren, hinzugeben und danach noch 1-2 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Leckeres Frühlingsgericht!



HÄHNCHENROULADE MIT SPINAT IN KÄSESOSSE

von Viviane Klein



ZUTATEN

- 3 Hähnchenbrüste
- 3 große Scheiben Hinterkochschinken
- 1 Mozzarella
- 1 TL Bärlauch Gewürzzubereitung*
- 2 TL Wasser
- 1 Schuss Griechisches Olivenöl*
- 200 g frischen Blattspinat

- 2 Becher Sahne
- 1 gehäufte TL Toskana*
- 1 flacher TL Bärlauch Gewürzzubereitung*
- 100 g Gruyere Käse
- 1 Handvoll Cherrytomaten
- Knobi Genuss Salz* aus der Mühle
- Regenbogen Pfeffer* aus der Mühle
- Metzergarn oder Holzzahnstocher

*Edelschmaus Originalprodukt

ZUBEREITUNG

Hähnchenbrüste im Schmetterlingsschnitt aufschneiden.
Mit Schinken und Mozzarellascheiben belegen.

Aus dem 1 TL Bärlauch, 2 TL Wasser und einem Schuss Griechischen Olivenöl ein Pesto anrühren und auf dem Mozzarella verteilen.

Die Hähnchenbrüste einrollen und das Fleisch mit Holzzahnstochern oder Metzergarn fixieren.

Die Hähnchenrouladen in einer Pfanne mit Omas Butteröl anbraten.
In der Zwischenzeit den Spinat putzen und waschen.

Wenn die Hähnchenrouladen rundherum angebraten sind, den Spinat mit in die Pfanne geben und kurz mitbraten lassen. Mit Sahne aufgießen und 1 geh. TL Toskana und 1 flache TL Bärlauch dazu geben.
Das Ganze etwas köcheln lassen, derweil den Gruyere reiben und die Cherrytomaten waschen und je nach Größe halbieren/vierteln.

Dann den geriebenen Gruyere und die Tomaten zur Soße geben und mit Knobi Genuss Salz und Regenbogen Pfeffer abschmecken.
Eventuell die Soße noch mit etwas Stärke andicken und dann anrichten und genießen.

Tipp

Dazu passen Reis, Kroketten oder auch Rösti



BÄRLAUCHRISOTTO

von Sarah Ahrens



ZUTATEN

für 2 Portionen

- 4 TL Bärlauch* Gewürzzubereitung
- 8 TL Wasser
- 1 TL Zitronensaft
- Brühe: 550 ml Wasser + 1 TL Feines Süppchen*
- 2 Schalotten

*Edelschmaus Originalprodukt

- 4 EL Griechisches Olivenöl*
- 1 EL Butter
- 200 g Risottoreis
- 100 ml Weißwein (oder 100ml Brühe)

Zusätzlich:

- 30 g Butter
- 50 g Parmesan (gerieben)

ZUBEREITUNG

Die Bärlauch Gewürzzubereitung mit 8 TL Wasser aktivieren und Zitronensaft hinzufügen, vorerst beiseite stellen.

Die Schalotten fein würfeln und in der erhitzen Butter und dem Griechischen Olivenöl kurz andünsten.

Den Risottoreis hinzufügen und ebenfalls ca. zwei Minuten mit anschwitzen. Mit dem Weißwein (oder der Brühe) ablöschen und diesen vollkommen einkochen lassen.

Anschließend mit der Brühe so auffüllen, das der Reis gerade so bedeckt ist.

Das Ganze leicht köcheln lassen, bis die Brühe verkocht ist. Dabei immer wieder umrühren.

Im Anschluss wieder die Brühe so aufgießen bis der Reis bedeckt ist.

Diesen Vorgang ca. vier oder mehr mal wiederholen (je nach Geschmack und Bissfestigkeit).

Den aktivierte Bärlauch hinzufügen, unterrühren und ca. eine Minute mitköcheln lassen.

Zuletzt die Butter und den Parmesan hinzugeben und verrühren.



HACKFLEISCHBÄLLCHEN-GNOCCHI-PFANNE

von Viviane Klein



ZUTATEN

- 500 g Rinderhackfleisch
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 Ei
- 1 TL Bärlauch Gewürzzubereitung*
- 1 TL Knobi Senf*
- etwas Meersalz*
- 500 g Gnocchi
- 250 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Becher Sahne
- 300 ml Rinderfond
- 1TL Smoky Rub*
- ½ TL Bärlauch Gewürzzubereitung*
- 1 EL Nuss Creme*
- Knobi Genuss Salz* aus der Mühle
- Omas Butteröl*

*Edelschmaus Originalprodukt

ZUBEREITUNG

Hackfleisch mit 2 EL Semmelbrösel, ein Ei, 1 TL Bärlauch, Knobi Senf und etwas Salz gut vermischen. Aus der Masse Hackbällchen formen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech bei 180° Umluft 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel in Ringe und die Champignons in Scheiben schneiden und in etwas Omas Butteröl anbraten.

Sahne, Rinderfond, Smoky Rub, ½ TL Bärlauch und Nuss Creme hinzugeben.

Wenn die Fleischbällchen fertig sind, diese zur Soße dazu geben und nochmal ein paar Minuten köcheln lassen.

Die Gnocchi dazu geben mit Knobi Genuss Salz abschmecken, nochmals ein paar Minuten ziehen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und servieren.

Tipp

Wer mag, serviert einen frischen Salat dazu!