

Blumen Bäcker

Natur begeistert uns.

Kräuter-Rezepte

Wildkräuter-Butter

Wir benötigen:

- 1 Päckchen Butter
- 5-10 Stiele Spitzwegerich
- 5-10 Blätter der Schafgarbe
- Blüten von der Schafgarbe
- Lavendelblüten
- Blüten vom roten Klee
- Die Menge der Kräuter ja nach Geschmack selber ausprobieren.
- Langsam anfangen und dann steigern
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

So wird's gemacht:

Das Päckchen Butter warm stellen. Die Kräuter ganz fein schneiden und in die Butter einrühren.

Salzen und pfeffern ja nach Geschmack.

Die Butter zu einer Kugel formen. Die Blüten einzeln zerpfücken und auf die Butter streuen.

Die Butter kalt stellen und vor dem Servieren noch mit Wild-Kräutern verschönern.

Wildkräuter-Quark

Wir benötigen:

- 1 Päckchen Quark (20%Fett)
- Ein bisschen flüssige Sahne (wichtig als Geschmacksträger)
- 5-10 Stiele Vogelmiere
- 5-10 Blätter von der Schafgarbe
- Blüten von der Schafgarbe
- 5 Spitzwegerich-Blätter
- Lavendel und Rote Klee-Blüten
- Knoblauch war jetzt bei mir drin muss aber nicht
- Salz und Pfeffer

www.blumen-baecker.de - www.facebook.de/BlumenBaecker

So wird's gemacht:

Den Quark mit der Sahne in eine Schüssel geben. Die Kräuter ganz fein schneiden und unterrühren. Abschmecken mit Salz und Pfeffer und nach Wunsch auch mit Knoblauch.

Das Ganze noch mal kalt stellen und vor dem Servieren mit den einzelne Blüten dekorieren und bestreuen.

Brennnessel-Chips

Wir benötigen:

- Brennnesselblätter
- Raps Öl
- Oder Sonnenblumenöl
- Kein Olivenöl das sie dann etwas bitterer schmecken

So wird`s gemacht:

Das Öl in die heiße Pfanne geben die Blätter kurz in das heiße Öl legen und dann zügig wieder raus und auf einem Küchen-Papier abtropfen lassen.

Danach nach Wunsch noch würzen mit Salz oder Paprika-Pulver, oder Chili-Flocken.

Wildkräuter-Limonade

Wir benötigen:

- Apfelsaft (keinen Bio ganz normalen)
- 1 Sträußchen aus verschiedenen Kräutern
- z.B. Giersch-Blätter, Lavendel, Salbei, Thymian, Pfefferminze

Das Sträußchen in eine Karaffe mit Apfelsaft übergießen und ca. 5 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Danach kühl stellen. Pur trinken oder mit Sprudel verdünnt.

www.blumen-baecker.de - www.facebook.de/BlumenBaecker