



Bärlauchknödel – ein Direktvermarkter–Rezepttipp vom Wastlhof

Beitrag

Zum aktuellen Bärlauch-Vorkommen hat uns Maria Riepertinger vom Wastlhof in Prien-Elperting einige Informationen zukommen lassen:

Dazu erklärt Maria Riepertinger: “Die Notwendigkeit, und die Bedeutung unserer heimischen Landwirte, der örtlichen Direktvermarkter, unserer heimischen Metzgereien und Bäckereien, der örtlichen Dorfläden und Familienbetriebe, sowie der regionalen Lebensmittelläden stellt sich gerade in aktuellen Zeiten als besonders wichtig heraus. Dass die heimischen Erzeuger- und Einzelhandelsbetriebe mit ihren „echt“ regionalen Produkten auch nach den Krisenzeiten im Gedächtnis die Verbraucher bleiben, und deren Unterstützung erfahren, das wünschen wir uns”.

Folgend stellte sie uns ein Frühlingsrezept zur Verfügung – zusammengestellt aus den heimischen Lebensmitteln.

Bärlauchknödel: Knödelbrot von 10 Semmeln mit 400 ml heißer Milch durchziehen lassen, 1 Zwiebel gewürfelt, angedünstet, 2 Bund frisch gepflückter Bärlauch, 150 – 200g Hofkäse gerieben, 5 Eier, Salz, Pfeffer und Muskat zum abschmecken, vermengen, Knödel formen, in Salzwasser sieden.

Soße: 1 Zwiebel dünsten, mit 3 EL Mehl anschwitzen, mit Gemüsebrühe aufgießen, köcheln. 1 Bund Bärlauch grob geschnitten, pürieren. Mit Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken.

Räucherfisch vom örtlichen Fischer, oder ein Schweine- oder Lammedaillon aus regionaler Aufzucht und Salat lassen sich zu diesem Gericht sehr gut servieren.

Alle Zutaten finden Sie bei Ihren heimischen Betrieben. Und ein schöner Waldspaziergang und nebenbei etwas frischen Bärlauch pflücken, ist erlaubt, und tut in diesen besonderen Zeiten bestimmt gut. Vorsicht: Bärlauch nicht mit Maiglöckchen oder Herbstzeitlose verwechseln! Bärlauch erkennt man an seinem langen Stiel, und am starken Knoblauchgeruch, wenn man daran reibt.

Weitere Informationen: www.priener-freilandeier.de sowie bei Direktvermarkter Prien am Chiemsee (www.prien.de), Prientaler Bergbauernladen (www.prientaler-bergbauernladen.de)

Bericht und Fotos: Maria Riepertinger, Wastlhof



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Atzing-Wildenwart
2. Chiemgau
3. Prien am Chiemsee