

## REZEPTE v1.0

### SALAT-DRESSING

Gemüsebrühe mit Portwein, Sherry, Ingwer, Knoblauch MIXEN und erwärmen. Joghurt, Sauerrahm dazu und nochmal MIXEN. Olivenöl, neutrales Öl, Chillisalz, Zucker, Rotweinessig, Weißweinessig dazu und umrühren.

Optional: je nach Geschmack kann es mit scharfem Senf, Zitronenabrieb und Schnittlauch noch verfeinert werden.

Haltbarkeit: 1 Woche im Kühlschrank.

### ERDBEER-LIMES

300 g Zucker  
900 g Erdbeeren  
500 ml Wodka  
500 ml Wasser  
300 ml Zitronensaft

Wasser und Zucker 3 Min. kochen. Abkühlen lassen. Erdbeeren pürieren und passieren. Wodka und Zitronensaft dazu mischen.

### KARAMALZ-BROT

1 P Backpulver  
2 TL Salz  
600 g Mehl  
50 ml Wasser  
500 ml Karamalz  
300 ml je nach Wunsch: Sonnenblumen- oder Kürbiskerne, Schinken- oder Speckwürfel, geröstete Zwiebeln

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und in eine 3,5 l Form geben. Das Wasser über den Brotteig verteilen und verschließen. Bei 200° Ober-/Unterhitze ca. 50 Min. backen (nach 35 Min. den Deckel abnehmen für eine krosse Kruste).

### KNOBLAUCH-BUTTER

2 Knoblauchzehen  
1 TL Petersilie  
200 g Schlagsahne (Zimmertemperatur)

Petersilie und Knoblauchzehe fein zerkleinern. Alle Zutaten mit Schlagsahne und eine Prise Salz in einem Shaker mixen bis die Sahne zur Butter wird. Die Molke abgießen und etwas frisches Wasser dazugeben und nochmal mixen. Für 24 Std. in den Kühlschrank.

### APFEL-PFANNKUCHEN

3 Eier  
1 EL Zitronensaft  
100 g Mehl  
150 g Milch  
300 g Äpfel

Eier, Mehl, Milch und eine Prise Salz und Zucker in einem Shaker zu einem Teig mixen. Die Äpfel (schälen, entkernen, vierteln) fein zerkleinern, mit Zitronensaft und etwas Zimt mischen. Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und so viel Teig hineingeben, bis die Oberfläche gut bedeckt ist. Mit Apfelraspeln bestreuen und bei mittlerer Hitze goldbraun backen (1x wenden).

### FRISCHKÄSE-DIP

1 Paprika  
1 Zwiebel  
100 g Cashews  
300 g Kräuterfrischkäse

Paprika, Cashews, Zwiebel fein zerkleinern. Alle Zutaten mit Kräuterfrischkäse vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für 24 Std. in den Kühlschrank.

### SCHWIEGERMUTTER-KÄSE

1 Rote Paprika  
1 Knoblauchzehe  
1 P Schmand  
1 P Fetakäse  
3 EL Ajvar

Paprika und Knoblauchzehe fein zerkleinern. Alle Zutaten mit Schmand, Fetakäse und Ajvar vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für 24 Std. in den Kühlschrank.