

# SALAT-DRESSING

### Zutaten:

Gemüsebrühe  
Portwein  
Sherry  
Ingwer  
Knoblauch  
Joghurt  
Sauerrahm  
Olivenöl  
neutrales Öl  
Chillisalz  
Zucker  
Rotweinessig  
Weißweinessig

**Zubereitung:** 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.

# KARAMALZ-BROT

### Zutaten:

1 P. Backpulver  
2 TL Salz  
600 g Mehl  
50 ml Wasser  
500 ml Karamalz

**Optional:** 300 g Sonnenblumen- oder Kürbiskerne, Schinken- oder Speckwürfel, geröstete Zwiebeln dazu.

**Zubereitung:** 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

### Zutaten:

1 TL Petersilie  
2 St. Knoblauchzehen  
200 g Schlagsahne (Zimmertemperatur)

**Zubereitung:** Petersilie und Knoblauchzehen 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, dann für 24 Std. in den Kühlschrank.

# APFEL-PFANNKUCHEN

### Zutaten:

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

**Zubereitung:** 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 vermischen. Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und so viel Teig hineingeben, bis die Oberfläche gut bedeckt ist. Mit Apfelpapeln bestreuen und bei mittlerer Hitze eine Seite goldbraun backen und nur einmal wenden.

# FRISCHKÄSE-DIP

### Zutaten:

1 Paprika  
1 Zwiebel  
100 g Cashews  
300 g Kräuterfrischkäse

**Zubereitung:** Rote Paprika, Zwiebel und Cashews fein zerkleinern. Alle Zutaten mit Kräuterfrischkäse vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann für 24 Std. in den Kühlschrank.

# STREICH-KÄSE

### Zutaten:

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

**Zubereitung:** Paprika und Knoblauchzehe fein zerkleinern. Alle Zutaten mit Schmand, Fetakäse und Ajvar vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann für 24 Std. in den Kühlschrank.

# ERDBEER-LIMES

### Zutaten:

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

**Zubereitung:** Wasser und Zucker ca. 3 Min. kochen. Abkühlen lassen. Erdbeeren pürieren und passieren. Wodka und Zitronensaft dazu mischen, dann für 24 Std. in den Kühlschrank.