

## Bärlauch Butter

2 TL Bärlauch Gewürzzubereitung\*  
4 TL Wasser  
125 g weiche Butter

\*Original Edelschmaus

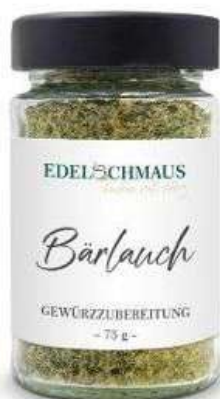


### Zubereitung

Die Bärlauch Gewürzzubereitung mit dem Wasser aktivieren und ca. 5 Minuten quellen lassen. Anschließend mit der weichen Butter vermengen.

Die Grillbutter passt wunderbar zu

- Maiskolben
- Kräuferfaltenbrot
- Gemüse



## Bärlauch-Grillgemüse

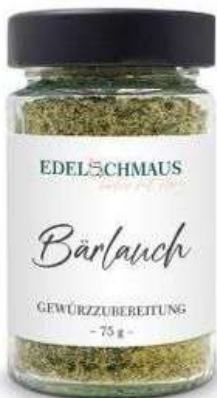


Gemüse nach Belieben (z.B. Kartoffeln, Karotten, Süßkartoffel, Zucchini, Tomaten, Auberginen, Zwiebel, Knoblauch)  
2-3 EL Griechisches Olivenöl\*  
Amadora Genusssalz\*  
Zitronenpfeffer\*  
1 EL Bärlauch Gewürzzubereitung\*

\*Original Edelschmaus

### Zubereitung

Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden, mit Olivenöl, Bärlauch, Amadora Genusssalz und Zitronenpfeffer vermengen und auf dem Grill anbraten. Alternativ kann das Gemüse im Backofen gemacht werden, Temperatur je nach Wunsch zwischen 200- 240° bis das Gemüse durch ist.





selbstständiger Berater  
**EDELSCHMAUS**  
*kochen mit Herz*

## Bärlauch Kartoffel Rösti

ca. 300g geschälte Kartoffeln  
4 TL Bärlauch Gewürzzubereitung\*  
Regenbogenpfeffer\*  
Omas Butteröl\*

geräucherter Lachs  
Orangen-Mango-Senf Creme\*  
Creme fraiche

\*Original Edelschmaus

### Zubereitung

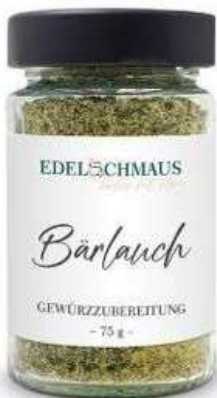
Die Kartoffel schälen, grob reiben und mit der Bärlauch Gewürzzubereitung, Salz und Pfeffer vermengen.

Die Masse ca. 10 Minuten stehen lassen, dann durch ein frisches Küchentuch pressen.

In einer beschichtete Pfanne die Röstis von beiden Seiten in Omas Butteröl braten

In der Zwischenzeit etwas Creme Fraiche mit dem Orangen-Mango-Senf im Verhältnis 1:1 verrühren und als Topping auf das fertige Rösti geben.

Dazu reicht man Räucherlachs und Gemüse nach Wahl





selbständiger Berater  
**EDELSCHMAUS**  
*kochen mit Herz*

## *Bärlauch Pfannkuchen*

6 TL Bärlauch Gewürzzubereitung\*  
8 TL Wasser  
3 EL Butter  
350 g Dinkelmehl  
500 ml Milch  
4 Eier  
Omas Butteröl\* zum Ausbacken

\*Original Edelschmaus

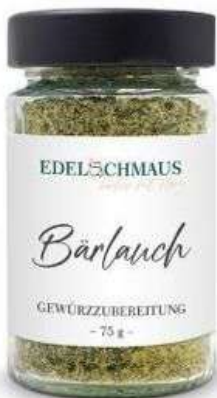
### Zubereitung

Die Butter in einem Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Die Bärlauch Gewürzzubereitung mit Wasser quellen lassen.

Danach alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und nochmals ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Omas Butteröl in einer Pfanne erhitzen und die Pfannkuchen darin ausbacken.





## *Bärlauch-Risotto*

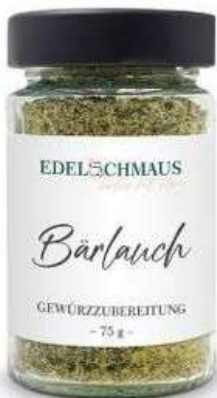
- 4 TL Bärlauch Gewürzzubereitung\*
- 8 TL Wasser
- 20 ml Omas Butteröl\*
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 300 g Risottoreis
- 100 ml Weißwein
- 800 ml feines Süsschen\* (heiß)
- 50 g Parmesan

\*Original Edelschmaus

### Zubereitung

Die Bärlauch Gewürzzubereitung mit Wasser aktivieren und quellen lassen.

Die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden und in einem Topf mit Omas Butteröl glasig dünsten. Den Risottoreis zugeben und kurz mit dünsten. Die aktivierte Gewürzzubereitung zugeben und mit Weißwein ablöschen. Den Wein einköcheln lassen. Nach und nach die heiße Brühe angießen und alles für circa 20 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. 5 Minuten vor Ende der Garzeit den Parmesan unterrühren.





selbständiger Berater  
**EDELSCHMAUS**  
*kochen mit Herz*

## Frühlingshafte Putenrouladen

- 4 Putenschnitzel
- 2 TL Bruschetta\*
- 2 TL Bärlauch\*
- 2 EL Omas Butteröl\*
- 400ml Wasser
- 2 TL feines Süppchen\*
- 2 EL Tomatenmark
- Regenbogenpfeffer\*

\*Original Edelschmaus

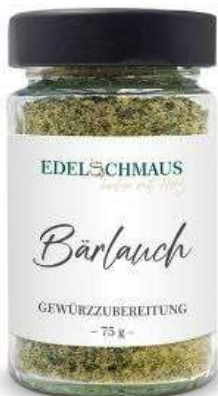
### Zubereitung

Aus dem Bruschetta und dem Bärlauch jeweils ein Pesto anrühren und die Putenschnitzel damit einstreichen, etwas Regenbogenpfeffer dazu und einrollen.

In 2 EL Omas Butteröl in einer Pfanne anbraten und danach herausnehmen.

Den Bratensaft mit dem Tomatenmark nochmals kurz aufkochen und mit 400ml Wasser und dem feinen Süppchen ablöschen.

Die Soße etwas einköcheln lassen und mit Bruschetta, Bärlauch und dem Regenbogenpfeffer abschmecken. Mit Sahne oder Mehl die Soße nach Wunsch andicken. Zu Nudeln, Spätzle oder .... genießen





selbständiger Berater  
**EDELSCHMAUS**  
*kochen mit Herz*

## *Käsecreme mit Bärlauch*

- 2 TL Bärlauch Gewürzzubereitung\*
- 4 TL Wasser
- 2 EL Omas Butteröl\*
- 75 g Butter
- 125 g Weichkäse
- 100 ml Sahne
- Pfeffer-Salz-Mix\*

\*Original Edelschmaus

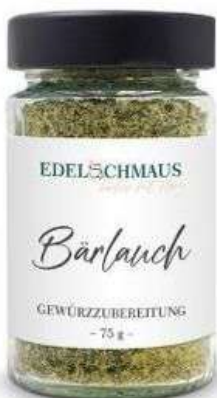
### Zubereitung

Die Bärlauch Gewürzzubereitung mit Wasser quellen lassen und anschließend Omas Butteröl dazugeben.

Den Weichkäse in kleine Würfel schneiden mit der Butter in einem Topf schmelzen lassen. Bitte immer gut umrühren, damit nichts anbrennt. Dann die Sahne dazugeben und kurz aufkochen lassen.

Den Topf vom Herd nehmen, das Pesto unterrühren und abkühlen lassen.

Zum Schluss noch kurz mit dem Pürierstab pürieren und bei Bedarf mit Pfeffer-Salz-Mix würzen.





## *Rinderfilet mit Bärlauch-Parmesan-Kruste*

- 1,2 kg Rinderfilet
- 4 TL Bärlauch Gewürzzubereitung\*
- 1 EL Senf
- 5 EL Paniermehl
- 2-3 EL geriebener Parmesan
- Salz und Pfeffer
- 80 g Butter
- 3-4 EL Omas Butteröl\*

\*Original Edelschmaus

### **Zubereitung**

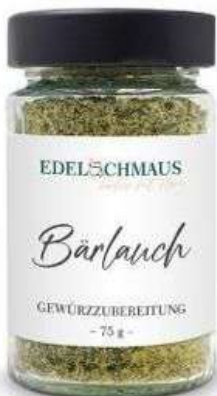
Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze (bei Umluft 150 °C) vorheizen.

Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Mit Senf, Salz und Pfeffer einreiben. Danach das Filet in 3 - 4 cm dicke Scheiben schneiden. Anschließend die Schnittfläche nochmal nachwürzen.

Die Butter schmelzen und mit der Bärlauch Gewürzzubereitung, dem Paniermehl und dem Parmesan vermischen.

Omas Butteröl in einer Pfanne erhitzen und die Filetscheiben von beiden Seiten anbraten. Danach die Steaks nebeneinander in eine feuerfeste Form legen und mit der Panade - gut 1 cm dick – bestreichen. Für ca. 15 Minuten in den heißen Backofen geben.

Dazu passen Kartoffeln und Gemüse nach Wahl.







selbständiger Berater  
**EDELSCHMAUS**  
*kochen mit Herz*

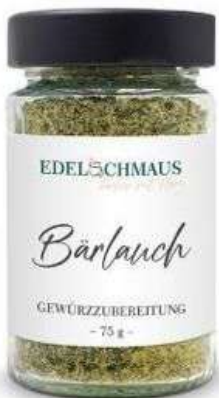
## Spaghetti mit Bärlauch-Pesto

6 TL Bärlauch Gewürzzubereitung\*  
12 TL Wasser  
50 g Omas Butteröl\*  
350 g Spaghetti  
Cocktail-Tomaten

\*Original Edelschmaus

### Zubereitung

Die Bärlauch Gewürzzubereitung mit Wasser quellen lassen und danach Omas Butteröl dazugeben. In einem großen Topf ausreichend Wasser mit Salz zum kochen bringen und Spaghetti darin kochen. Wasser abgießen und das Pesto unterheben. Cocktail-Tomaten nach Belieben aufschneiden und dazu geben





selbständiger Berater  
**EDELSCHMAUS**  
*kochen mit Herz*

## *Zitronen Joghurt Muffins*

2 Eier Größe M  
130 g Zucker  
200 g Joghurt  
25 g Griechisches Olivenöl Zitrone\*  
100 g Omas Butteröl\*  
230 g Weizenmehl 405  
30 g Speisestärke  
1/2 Päck. Backpulver  
Glasur nach Belieben

\*Original Edelschmaus

### **Zubereitung**

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.  
Das Muffinblech fetten.

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Joghurt und Öle dazugeben und kurz unterrühren.  
Anschließend das Mehl mit dem Backpulver vermengen und einrühren.  
Den Teig in das vorbereitete Muffinblech geben.

Im vorgeheizten Backofen ca. 20-25 Minuten backen.

Aus dem Form lösen, abkühlen lassen und nach Gusto verzieren.

