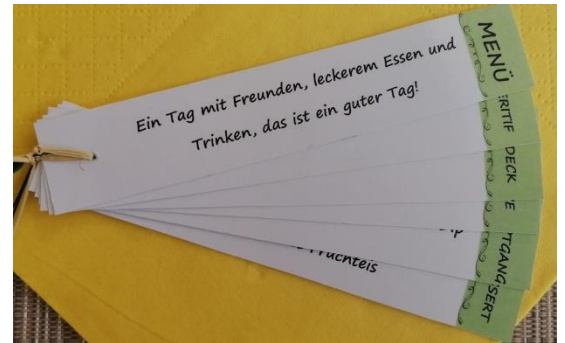


Landjugend Dinner



GEDECK:

- Buttermilchweckerl

Zutaten:

1 kg Weizen – Dinkel – Gemisch

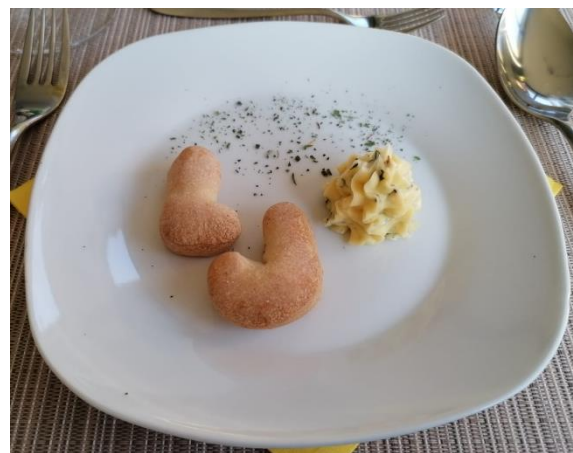
120 g zerlassene Butter

½ l lauwarme Buttermilch

1 Würfel Germ

1 Pckg. Backpulver

2 KL. Salz



Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten, kurz rasten lassen und Brötchen formen. Mit verschiedenen Körnern bestreuen und bei Ober- und Unterhitze (190 Grad) 15 – 20 Minuten backen.

- Thymianbutter

Zutaten:

150 g Butter

11 EL frischen Thymian

1 Prise Salz

Stellen Sie die Butter für ca. 15 Minuten in einer Schüssel auf die Anrichte, damit er weich wird. Geben Sie zu der Butter den Thymian und das Salz dazu und dann mit einem Mixer alles gut verrühren. Schüssel in den Kühlschrank stellen bis die Butter wieder hart ist.

SUPPE:

- **Weißwein-Suppe**

Zutaten:

100 g Zwiebeln

100 g Porree

120 g Kartoffeln

20 g Butter

¼ l Wasser

1 Würfel Gemüsebrühe → für 0,5 l oder 1 geh. TL Gewürzpaste für Gewürzbrühe, selbst gemacht

¼ l trockener Weißwein z.B.: Riesling, Veltliner

3/8 l Milch

¼ l Schlagobers

Salz nach Geschmack

Zwiebeln und Porree klein hacken und Kartoffel zerkleinern und in Butter dünsten. Wasser, Brühwürfel und Weißwein zugeben und kochen lassen. → pürieren

Milch, Schlagobers zugeben und nochmals erhitzen. Nach Geschmack salzen, auf Suppenteller verteilen und heiß servieren.



HAUPTGANG:

- **Burger Buns**

Zutaten:

600 g Mehl

1 Pkg. Trockengerm

1 TL Salz

1 TL Zucker

10 g Honig

40 g Olivenöl

1 Ei

325 ml warmes Wasser

1 Eigelb

20 ml Wasser oder Milch

Sesam oder Leinsamen



Trockengerm in warmen Wasser unterrühren und den Honig dazugeben. Mehl, Öl, Ei, Salz, Zucker in einer Schüssel mischen und die Germ/Wasser/Honig – Mischung dazu schütten. Mit dem Mixer oder der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abdecken und ca. ½ h an einem warmen Ort gehen lassen. Danach in 8 Portionen teilen und jede Portion zu einer Kugel formen. Die 8 Teigstücke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, wieder abdecken und nochmals eine ½ h gehen lassen. Backofen vorheizen auf 220 Grad Umluft.

Die Buns mit einer Mischung aus 1 Eigelb und Wasser bepinseln und mit Leinsamen oder Sesam bestreuen. Ca. 12 Minuten backen.

- **Veggie patty (Grünkernlaibchen)**

Zutaten:

100 g Zwiebel

100 g Grünkernschrott grob

0,375 l Gemüsebrühe

2 Eier

80 g Bergkäse

Karotten, Zucchini

Salz, Pfeffer, Majoran,...

Butterschmalz zum BÄcken

Zwiebel hacken und in wenig Öl anrösten. Grünkernschrott dazugeben und auf höchster Stufe mitrösten (*Vorsicht*, brennt rasch an) anschließend mit Gemüsesuppe aufgießen – einkochen lassen und das Ganze kalt stellen.

Bergkäse reiben und mit Eier, Zucchini, Karotten und Gewürzen (Majoran,...) in die Grünkernmasse geben, sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gleichgroße Laibchen formen und in Brösel wenden. In Butterschmalz goldbraun braten.

- **Klassische Cocktailsauce**

Zutaten:

2 EL Ketchup

1 EL Mayonnaise

2 EL Schlagobers

1 Prise Salz, Zucker

1 Msp. Pfeffer

0,5 Becher Joghurt

Für die Cocktailsauce werden das Joghurt mit dem Tomatenketchup, Mayonnaise und Schlagobers in einer Schüssel gut verrührt. Die Sauce nun noch mit Salz, Pfeffer und Zucker nach Belieben abschmecken.

- **Sauerrahm Dip**

Zutaten:

1 Spr. Zitronensaft

1 Becher Sauerrahm

2 Stk. Knoblauchzehen

1 Prise Salz, Pfeffer

Knoblauch fein hacken und Pfefferkörner hacken. Pfeffer und Knoblauch mit Sauerrahm, Zitronensaft und Salz verrühren.

- **Wedges**

Zutaten:

800 g Kartoffeln, festkochend

2 EL ÖL

2 TL Salz

Grillgewürz, Rosmarin

Ofen vorheizen. Umluft 200 Grad. Kartoffeln sehr gründlich waschen und sauber schrubben. Anschließend gut abtrocknen. Kartoffeln einmal der Länge nach durchschneiden und die Hälften dann in dicke Scheiben schneiden. In einer Schüssel das Öl mit dem Salz und Gewürzen verrühren, Kartoffeln zugeben und gut durchmischen. Kartoffeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen.

DESSERT:

- **Schokoküchlein mit flüssigem Kern**

Zutaten für 6 Portionen:

90 g Butter

3 Eier

60 g Zucker

**150 g Zartbitter Kuvertüre
(Kochschokolade)**

30 g Weizenmehl glatt

Eier und Zucker schaumig schlagen,
Kuvertüre mit Butter schmelzen,
Mehl unterheben.

Formen gut einfetten!

Im Dampfgarer: 100 Grad, 21 Minuten



- **Fruchteis**

Zutaten:

200 g Sahne

150 g Joghurt

350 g Früchte

8 TL Staubzucker

Das Obst pürieren. Die Sahne mit dem Joghurt und dem Puderzucker separat in einem hohen Gefäß mit dem Mixer cremig aufschlagen. Das pürierte Obst dazu geben und weiter schlagen bis sich alle Zutaten gleichmäßig miteinander vermischt haben, das geht recht schnell!

Die Creme in ein geeignetes Gefäß abfüllen und für ca. 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen.