



KRÄUTERWIRTIN
GERDA STOCKER

MEINE BESTEN REZEPTE
MIT WILDEN KRÄUTERN & FRÜCHTEN

Vorwort.....	12
Erklärungen.....	16
Wildpflanzen stets zur Hand.....	16

VORRATSKAMMER

Blütenzucker.....	17
Stockers Kräutermischung.....	17
Gewürzmischungen mit oder ohne Salz.....	18
Stockers Wildkräuterbutter.....	20
Essig & Öl.....	20
Würzpaste.....	20

GRUNDREZEPTE

Gemüsefond/Gemüsesuppe.....	21
Geflügelfond/Geflügelsuppe.....	21
Rindssuppe.....	22
Bratenjus/braune Grundsoße vom Schwein, Rind, Lamm, Kalb oder Wild.....	23
Fischfond.....	24



FRÜHLINGS-WILDKRÄUTER-KÜCHE

Löwenzahn	30
Wilde Frühlingsrolle.....	32
Löwenzahnblütensirup.....	32
Löwenzahnwurzel-Kaffeeccreme.....	33
Löwenzahnwurzeltiramisu.....	34
Pikante Löwenzahn-Buchteln.....	36
Eingelegte Löwenzahnblütenknospen-Löwenzahnkapern.....	36
Löwenzahnblüten-Parfait.....	40
Löwenzahntörtchen.....	41
Brennnessel	42
Brennnessel-Pizza.....	44
Brennnesselteigtascherl.....	46
Mürbe Brennnessel-Muffins.....	48
Brennnessel-Palatschinken.....	50
Brennnesselspinat.....	52
Geschmorte Bio-Putenkeule mit Brennnesselpolenta.....	53
Bärlauch	54
Bärlauch-Nudeln.....	56
Bärlauch-Pesto.....	56
Bärlauch-Kimchi.....	56
Bärlauch-Brot.....	57
Bärlauch-Schafskäsestrudel.....	59

Dinkel-Bärlauch-Variationen.....	59
Knoblauchrauke	60
Knoblauchrauken-Senf.....	62
Mayonnaise mit Knoblauchrauke.....	62
Vogelmiere	64
Vogelmiere-Terrine.....	66
Vogelmiere-Cremesuppe mit hausgeräuchertem Wildschweinschinken.....	68
Palatschinken gefüllt mit Frischkäse und Vogelmiere.....	68
Barbarakraut	70
Barbarakraut gedünstet mit Spargel und Austernpilzen.....	72
Habichtskraut	74
Likör mit Habichtskraut und Löwenzahnwurzel.....	75
Baumknospen	76
Rhabarbereis mit Baumknospenhippen.....	77
Linde	78
Baumblättersalat mit Spargelflan.....	81
Streckmehl.....	81
Bio-Putenbrust in der Lindenblattpanier mit Wildkräutersalat.....	82
Broccoli im Lindenblätterbackteig.....	84
Holunder	86
Holunderblütensirup.....	88
Holunderblütensekt.....	88
Holunderblüten-Makronen.....	90
Brandteigkrapferl mit Holunderblütencreme.....	92
Gebackene Holunderblüten/Holler-Schöberl.....	94
Holunderbeeren-Sirup.....	97
Hollerkoch.....	97
Kaiserschmarren.....	98
Salzburger Nockerl mit Holunderbeerenkompott.....	100
Giersch	102
Giersch-Gnocchi/Giersch-Nocken.....	104
Würzpaste mit Giersch und Liebstöckel.....	105
Geschmortes Kalb mit Giersch-Nockerln.....	106
Geschmorte Lammschulter mit Giersch-Kroketten.....	108
Forellenfilet mit Giersch-Ziegenkäsetascherln und Hopfensprossen.....	109
Hopfen	110
Gundelrebe	112
Schokoladenmousse mit Gundelrebe.....	114
Schokolade-Gundelrebe-Muffins mit flüssigem Kern.....	116
Stockers G'sunde Buck'l.....	118
Lammrücken mit Gundelrebe-Kruste auf Maisgrieß.....	120
Veilchen	122
Veilchenessig.....	123
Veilchenblütenzucker.....	123
Veilchencreme.....	124
Osterstriezel mit Veilchenblütenzucker.....	126

Ostern

Wildkräuter-Ostereier	129
Geräuchertes Wildschwein	128
Geräucherter Lammrollbraten im Süßkartoffelteig	130
Waldmeister	132
Maitränk	133
Waldmeistersirup	134
Überbackener Rhabarber mit Waldmeistereis	135
Gebratene österreichische Garnelen mit Waldmeister	137
Lungenkraut	138
Pikantes Lungenkrautsüppchen	139

Spargelvariationen

Mayonnaise mit Barbarakraut	141
Vinaigrette/Salatmarinade für Wildkräuter-Frühlingsalat	141
Maibockrücken mit Spargel in Mandelkruste	142
Spargel Hollandaise	144
Spargel im Backteig	145



SOMMER-WILDKRÄUTER-KÜCHE

Urkarotte	148
Sommerliches-kaltes Süppchen mit der Urkarotte	150
Kohldistel	152
Gedünstete Kohldistel mit gebratenem Bachsaiblings-Filet	153
Schafgarbe	154
Kürbisstrudel mit Schafgarbe	155
Polenta-Schafgarbenschnitte	156
Schafgarbenbrot gefüllt mit Schafgarbenbutter	158
Hühnerbrustspieß auf der Schafgarbe	160
Geschmorte Kalbsstelze im Schafgarbenheu	162
Ofenerdäpfel mit Schafgarbe	163
Bioputen-Schafgarbenroulade auf Wildkräutersalat	164
Wiesenbärenklau	166
Gegrillte Hühnerkeule mit Wiesenbärenklau in Biermarinade	168
Pommes aus Wiesenbärenklau-Stängeln	170
Tomatenketchup	171
Wiesenbärenklau-Gemüseroulade im Backteig	172
Mädesüß	174
Topfenauflauf mit Mädesüß	176
Mädesüß-Nascherei	178
Lavendel	180
Meine „Stockers Kräutermischung“ mit Lavendel	181

Palatschinken mit Marillen-Lavendelmarmelade	182
Lavendel-Marillenknödel	184
Pikante Lavendel-Feigentorte	186
Lavendelsirup	187
Spitzwegerich	188
Gefüllte Paprika mit Spitzwegerich-Erdäpfeln	190
Spitzwegerich-Hustensaft	191
Breitwegerich	192
Geröstete Serviettenknödel mit Ei und Breitwegerich-Blättern	193
Schweinsbraten	194
Erdäpfel-Grammel-Knödel	194
Knäckebrot	196
Wilde Minze, Ackermintze	198
Pikantes Gemüsetörtchen im Strudelnest mit Ackermintze und Dip	199
Mürbe Klarapfeltorte mit wilder Minze	201
Wiesen-Labkraut	202
Reisauflauf mit Wiesen-Labkraut	203
Milchreis mit Wiesenlabkraut	204
Wiesenlabkraut-Parfait	204
Gartenrose	206
Rosenblütensirup	207
Rosenblütencreme mit Baiser	208
Wegwarte	210
Wegwarte-Senf	211
Wegwarte-Karamellcreme	212
Wildkräuterfladenbrot	213
Königskerze	214
Königskerzenblütenlikör	215
Wildkräuter-Sorbet mit Königskerzenblüten	216



HERBST-WILDKRÄUTER-KÜCHE

Beifuß	220
Rehfilet mit Räucherschafkäse-Erdäpfel	224
Gedünsteter Zwiebelrostbraten mit Zwetschken-Birnen-Chutney	226
Bauernhof-Hendl mit Beifuß im Salzteigmantel	222
Kastanie	228
Feuerfleck mit Kastanienmehl	229
Erdäpfel-Kastanienknödel	232
Kastaniencremesuppe	234
Herbstbraten mit eingemachten weißen Rüben	236

Herbstgerichte

Ruamrösti	239
Gekochtes Rindfleisch	240
Mamas Semmelkren	242
Wildkräuter-Schöberl	245
Selbstgemachte Suppennudeln	245
Gefülltes Weidegans 1	246
Rotkraut	248
Thönis Grumpanknödeln	249
Traubengelee mit Beates Uhudler-Trauben	250
Geschmorte Rindsbackerl mit Steinpilz-Kohlroulade	252
Erdäpfel-Auflauf mit Wacholder und Steinpilzsoße	254
Eibisch	256
Eibischeig, Mäusespeck oder auch Marshmallows genannt	258
Große Klette	260
Klettenwurzeln mit Buchweizenlaibchen	262
Wiesensalbei	264
Wiesensalbei-Gewürzmischung	265
Rindslungenbraten mit Wiesensalbei	266
Mürbe Kürbis-Stangerl mit Einkorn-Mehl und Wiesensalbei	268
Hühnerbrust mit Rohschinken umwickelt, dazu Einkorn-Risotto, Wiesensalbei und Krauseglucke	270
Eingelegtes Kürbisgemüse	272
Wiesensalbei-Zuckerl	274
Quitte & Bucheckern	276
Quitten-Streusel mit Bucheckern	278
Gebratene Schweinsleber mit Quittenmus	280
Walnuss	282
Walnusslikör mit grünen Nüssen	284
Überbackene Kräuterseitlinge mit Walnusssoße und bunten Erdäpfeln	285
Gefüllte Schweinsbrust mit Walnuss-Semmelfülle	286
Walnusstorte	288
Eichel	290
Eichelkaffee	291
Bio-Putenröllchen mit knusprigem Kohlrabi in Eichel-Panier	292
Amaranth-Palatschinken mit Eichelfülle	293
Schmankerl	
StockerRex/Schmankerl im Glas	294
Eingelegtes Gemüse, Pilze, Gurken, Zwiebeln usw.	294
In Öl eingelegtes Gemüse	296
Zwetschenkompott	296
Mohnauflauf im Glas	297
Eingemachtes Kalbfleisch	298
Krenwurzelfleisch	299



WINTER-WILDFRÜCHTE-KÜCHE	300
Schlehe	302
Schlehenlikör	303
Schlehenmarmelade	304
Hirschkalbsrücken, dazu Polenta-Knödel mit Schlehenfülle	306
Mispel	308
Süßes Mispel-Brot	309
Lebkuchenwaffeln mit Mispel-Sanddorn-Gelee	310
Beize für Wildgerichte	312
Geschmorter Wildschweinbraten mit Topinambur-Püree	314
Vogelbeere	316
Pikanter Germteig-Strudel mit Vogelbeeren-Marmelade	317
Kandierte Vogelbeeren	318
Hirschgulasch mit Schwarzwurzelaufbau mit getrockneten Vogelbeeren	320
Rindsroulade mit Schwarzwurzeln	322
Weißdorn	324
Gebratene Fasanenbrust auf Kohlgemüse und Weißdorn-Mus	325
Grießknödel mit Apfel-Weißdornkompott	326
Weihnachtskekse	
Mürbe Herzen mit Süßlupinenmehl, gefüllt mit Hagebuttenmarmelade	328
Lebkuchenrolle	329
Florentiner mit kandierten Vogelbeeren	330
Mürbe Kekse mit Schneehaube und Schlehenmarmelade	332
Hagebutte/Hundsrose	334
Kernless-Tee	335
Hagebutten-Essig	335
Hagebuttenmarmelade	336
Pikanter, gekochter Dinkelgrießstrudel mit Hagebutten-Mus	337
Selleriecremesuppe mit Hagebuttencreme	338
Im Ganzen gegrillter Karpfen mit Hagebuttendip	340
Wurzelkarpfen	342
Serbischer Karpfen	344
Gebackener Karpfen mit Hobelmandeln	345
Silvestergerichte aus 2 Welten: amerikanisch & österreichisch	346
Surf & Turf: Hirschrücken & Lachsforellenfilet mit Quittensenf	348
Cinnamon flatbread (Zimtflachbrot bzw. Zimtflachkuchen)	349
Autoreninfo	350
Widmung	351
Bildnachweise	352

Die Liebe zum Kochen habe ich bereits in meiner Kindheit entdeckt, denn Kochen und Genießen hatten in meiner Familie schon immer Tradition. Nach der Lehre zur Köchin und Kellnerin im Gesundheitsresort Königsberg in Bad Schönau konnte ich meine Leidenschaft in renommierten Häusern wie dem Restaurant Steirereck in Wien, Restaurant Obauer in Werfen sowie in der Spitzengastronomie in München und Hamburg ausleben. 1996 zog es mich zurück in die Heimat und ich übernahm das elterliche Landgasthaus. Schon damals legte ich großen Wert auf hochwertige regionale und saisonale Produkte, wenn möglich in Bioqualität.

Die Natur schmecken: Köchin und Kräuterpädagogin aus Leidenschaft

Eines Tages entdeckte ich eine ältere Dame in meinem Gastgarten, die in der Wiese auf und ab ging und genüsslich von den dort wachsenden Pflanzen aß. Das weckte meine Neugier und auf meine Frage, was sie denn da mache, antwortete sie: „Ich nasche Wildkräuter!“ Ich war sofort begeistert und wollte mehr wissen. Viel mehr. Und so absolvierte ich die Ausbildung zur Kräuterpädagogin.

Es ist faszinierend, welche Schätze der Natur direkt vor unserer Haustür wachsen. Wildpflanzen sind unglaublich vielfältig. Sie sind nicht nur gut für Körper und Seele, sondern bringen auch eine besondere Note in jedes Gericht. Sie sind eine Wohltat für alle Sinne und so wurden Wildkräuter und Wildfrüchte zum fixen Bestandteil meiner Küche. Mit Liebe gebe ich dieses Wissen weiter: in Kochkursen, bei Kräuterwanderungen, in Interviews, auf meinem YouTube-Kanal, in Gesprächen mit meinen Gästen – und nun auch in diesem Buch.

Wildpflanzenliebe für alle Jahreszeiten: einfach zum Nachkochen

Am besten und gesündesten ernährt sich der Mensch von den Produkten, die es rundherum gibt, die frisch sind und saisonal – von dem, was gerade draußen in der Natur wächst. Wer sich an diese einfache Regel hält, lebt automatisch nachhaltig und gibt dem Körper jene Stoffe, die er – der Jahreszeit entsprechend – gerade benötigt. Dieses Wissen, das unsere Urahnen wie selbstverständlich anwandten, möchte ich in die Welt hinaustragen und auch der nächsten Generation mitgeben.

Entstanden ist ein Wildpflanzen-Kochbuch, das im Einklang mit den Jahreszeiten steht und von meiner Liebe zur Natur und von meiner Heimat erzählt, mit reichlich Wildkräuter-Wissen und Familienrezepten, gespickt mit Erinnerungen und Anekdoten aus dem Wirtshausleben.



Mir war es wichtig, ein Kochbuch zu schaffen, das verwendet wird, das Rezepte enthält, die sich in der eigenen Küche leicht mit regional verfügbaren Zutaten nachkochen lassen und einfach köstlich schmecken. Ein Buch, das lebt. Nehmen Sie es mit in die Natur, entdecken Sie die Wildkräuter vor Ihrer Haustür, atmen Sie die Aromen ein, machen Sie sich Notizen, kochen Sie gemeinsam mit Ihren Kindern, Ihrer Familie oder mit Freunden – kurz gesagt: Genießen Sie und lassen auch Sie sich verzaubern!

Ich wünsche Ihnen viel Freude mit diesem Buch und vielleicht sehen wir uns mal in Lembach. Ich würde mich sehr freuen.

Ihre Kräuterwirtin Gerda Stocker

KRÄUTERWIRTIN

aus Leidenschaft

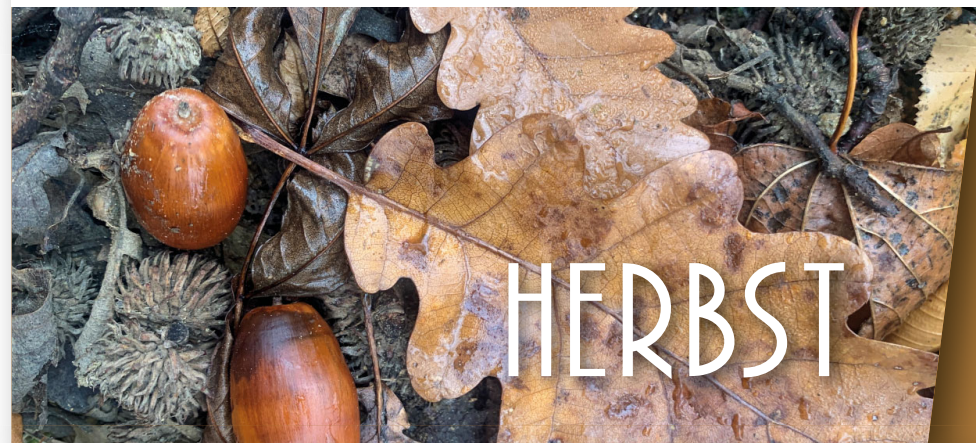
„Ich lade Sie herzlich auf eine kulinarische Reise ein. Erleben Sie mit mir den Zauber der Wildpflanzen im Jahreszyklus.“



FRÜHLING



SOMMER



HERBST



WINTER





Geschmortes Kalb mit Giersch-Nockerln

ZUTATEN:

800 g Kalbsbeinscheiben
 2 Zwiebeln
 4 Zehen Knoblauch
 250 g Wurzelgemüse
 80 g Giersch
 1 EL Tomatenmark
 2 EL Mehl
 Salz
 6 Pfefferkörner
 gemahlener Kümmel
 2 zerstoßene Wacholderbeeren
 250 ml Rindssuppe oder Wasser
 250 ml Weißwein

ZUTATEN Giersch-Nockerl:

250 g Weizen-Vollkornmehl
 3 Eier
 ca. 50 ml Wasser
 1 Handvoll klein geschnittener Giersch
 1 EL Butter zum Schwenken
 Salz
 Pfeffer
 gemahlener Kümmel

Das Gemüse, die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und klein schneiden. Den Giersch klein schneiden. In einem Bräter Öl erhitzen, die Kalbsbeinscheiben beidseitig hellbraun anbraten. Das Gemüse mitrösten. Tomatenmark und das Mehl dazugeben. Mit Weißwein ablöschen, mit Rindssuppe aufgießen. Die Gewürze und den Giersch dazugeben. Im vorgeheizten Ofen bei 175° C zugedeckt ca. 2 Stunden schmoren.

Mit der Hand alles zu einem glatten Teig verschlagen. Mit dem Spätzlehobel in kochendem Salzwasser einkochen, 4–5 Minuten köcheln lassen, abseihen. Nockerl mit Butter und Giersch in einer Pfanne schwenken.

Osterstriezel mit Veilchenblütenzucker

Rezept für 3 kleine Striezel

ZUTATEN:

650 g glattes Dinkelmehl
 100 g Staubzucker
 1 Packung frische Germ
 100 g zerlassene Butter
 250 ml lauwarme Milch
 ¼ TL Salz
 1 Ei
 1 Dotter
 1 Ei zum Bestreichen
 2 EL Veilchenblütenzucker

Mehl in eine Schüssel geben und den Zucker, Salz und die Germ hineinbröseln.
 Die Butter in einem Topf zerlassen.
 Die Milch leicht erwärmen und mit den restlichen Zutaten zum Mehl dazugeben.
 Zu einem Teig kneten.
 1 Stunde rasten lassen.
 Den Teig dritteln und je einen Teig in 3 gleiche Teile schneiden.
 Der Länge nach gleich lange „Würste“ formen und flechten.
 Mit Ei bestreichen und mit Veilchenblütenzucker bestreuen.
 Bei 170° C ca. 40 Minuten goldbraun backen.

WEITERE ANREGUNGEN:

Mit ihrem einmaligen Duft und ihrem hübschen Aussehen überzeugen sie auch als

Veilchendrink: weißer Spritzer mit Veilchensirup.

Getrocknet oder kandiert oder auch als Veilcheneis, auf Pralinen, auf Aufstrichen, als Pudding, zu Nudelgerichten, in Suppen, im Tee, als Cocktail und vieles mehr!





Topfenaufbau mit Mädesüß

8–10 Förmchen oder 1 Auflaufform

ZUTATEN:

4 Eier
100 g Zucker
250 g Topfen
25 g Butter
1 EL Kartoffelstärke
4 cl Mädesüß-Sirup

ZUTATEN Mädesüß-Sirup:

1 l Wasser
20 Mädesüß-Blütenrispen
750 g Rohrzucker
2 Zitronen

ZUTATEN Pfirsichröster mit Mädesüß:

4 Pfirsiche
50 g Rohrzucker
½ Vanilleschote
6 cl Mädesüß-Sirup
2 EL gehackte Mädesüß-Blätter
Mädesüß-Blütenrispen zum Garnieren

Butter mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren, Dotter nach und nach unterheben. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und so wie den Mädesüß-Sirup und die Kartoffelstärke unter die Dottermasse heben. In befettete und bemehlte Förmchen füllen, im Wasserbad im vorgeheizten Backrohr bei 180° C 25–30 Minuten backen.

Das Wasser aufkochen. Die Blüten in eine Schüssel geben und das Wasser darüber leeren. Die Zitronen in Scheiben schneiden, dazugeben und umrühren.

3 Tage an einem kühlen Ort ziehen lassen. Abseihen.

Die Flüssigkeit dickflüssig einkochen und in sterile Gläser abfüllen.

Die Pfirsiche entkernen und in Spalten schneiden.

Das Mark der Vanilleschote auskratzen.

Die Mädesüß-Blätter klein schneiden.

In einer Pfanne den Rohrzucker karamellisieren.

Mit Mädesüß-Sirup aufgießen.

Die Pfirsiche und das Mark der Vanilleschote dazugeben, umrühren.

Die Mädesüß-Blätter unterrühren.

Kurz dünsten.

Auf einem Teller den Topfenaufbau platzieren und mit dem Mädesüß-Pfirsichröster und Mädesüß-Blütenrispen anrichten.



Geschmorte Rindsbackerl mit Steinpilz-Kohlroulade



ZUTATEN Rindsbackerl:

- 1 kg Rindsbackerl
- 1 rote & 1 weiße Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 300 g Wurzelgemüse,
z. B. Karotten, Pastinaken, Petersilienwurzel, Sellerieknolle
- 50 g Speck
- 500 ml Rotwein
- 1 l Rindssuppe, Gemüsefond
oder Wasser
- Wildkräutersalz
- 2 EL gemahlener Kümmel
- 1 EL Tomatenmark
- 3 EL Mehl zum Stauben
- Gewürze im Mörser zerstoßen:
- 5 Pfefferkörner
- 2 Wacholderbeeren
- 2 Pimentsamen
- 1 EL Schafgarbe- & Beifußsamen

ZUTATEN Steinpilz-Kohlroulade:

- 1 Häuptel Kohl
- 8 Blätter vom Kohl
- 300 g Steinpilze
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 100 g Crème fraîche
- 250 ml Obers
- Steinpilz-Salz, Pfeffer
- gemahlener Kümmel
- Öl zum Anbraten

Das Gemüse schälen und in grobe Würfel schneiden.

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und grob schneiden. Den Speck würfelig schneiden. Die Rindsbackerl mit Salz und gemahlenem Kümmel würzen.

In einem Bräter Öl erhitzen und die Rindsbackerl von allen Seiten scharf anbraten. Herausgeben.

Den Speck, die Zwiebeln und das Gemüse darin rösten. Das Tomatenmark dazugeben und mit Mehl stauben. Mit Rotwein ablöschen.

Die Rindsbackerl hineinlegen.

Die Gewürze dazugeben und mit dem Fond aufgießen. Im vorgeheizten Backrohr bei 170° C ca. 1½ Stunden schmoren. Oftmals übergießen und wenden.

Die Rindsbackerl herausnehmen, schneiden.

Den Saft mixen und mit den Steinpilz-Kohlrouladen anrichten.

Die Kohlblätter in kochendem Salzwasser

2 Minuten überbrühen. Abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Zwiebel schälen und klein schneiden. Den Steinpilz klein schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Zwiebel goldgelb anschwitzen.

Die Steinpilze dazugeben und kurz weiter rösten. Das Crème fraîche unterrühren. Abschmecken und die Fülle auf den Kohlblättern verteilen. Einrollen und in eine Auflaufform geben. Mit Obers übergießen und im vorgeheizten Backrohr 15 Minuten backen.

Hirschkalbsrücken, dazu Polenta-Knödel mit Schlehenfülle

ZUTATEN:

à 180 g Hirschkalbsrücken
125 ml Wildjus, Rindssuppe,
Gemüsefond oder Wasser
Öl zum Anbraten
50 g Butter
1 TL Wildgewürzmischung

Den Hirschkalbsrücken mit der Wildgewürzmischung würzen.
In einer Pfanne Öl erhitzen und den Hirschkalbsrücken rasch beidseitig anbraten.
Mit dem Fond aufgießen.
Rasten lassen.
Mit der Kürbis-Nusskruste bestreichen und im vorgeheizten Backrohr 5 Minuten bei 180° C bräunen.
Vor dem Anrichten die kalte Butter dazugeben.

ZUTATEN Kürbis-Nusskruste:

50 g Butter
50 g gehackte Nüsse
50 g gehackte Kürbiskerne
1 EL gehackte Beifuß-Blätter
Wildkräutersalz

Alle Zutaten miteinander vermischen.

ZUTATEN Polenta-Knödel mit Schlehenfülle:

400 ml Wasser
200 ml Milch
2 EL Butter
240 g Polenta
1 Ei
Wildkräutersalz
Pfeffer
½ TL gemahlener Kümmel
8 TL Schlehenmarmelade

Wasser, Milch und Butter aufkochen, abschmecken.
Nach und nach den Grieß unterrühren und cremig einkochen, bis sich die Masse vom Topf löst.
Abkühlen lassen.
Das Ei unterrühren.
Auskühlen lassen.
Zu einer Rolle formen und in 8 Scheiben schneiden.
Flach drücken und in die Mitte die Schlehenmarmeladetupfer geben.
Zu Knödeln formen.
In Salzwasser ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis die Knödel oben schwimmen.

Wildgewürzmischung auf Vorrat für ein kleines Schraubglas:

Im Mörser zerstoßen:

2 Lorbeerblätter, 8 Wacholderbeeren, 5 Pimentkörner, 3 Kardamomkapseln,
15 Pfefferkörner, 1 TL Senfkörner, 1 TL ganzer Kümmel, 1 TL Chiliflocken