

Essen aus dem Körbchen ...

Buchweizenkörbchen

für 4 Portionen

	Zutaten:	
180 g	Buchweizenmehl, frisch gemahlen	- Milch erwärmen und Butter darin schmelzen.
40 g	glattes Mehl	- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und rasch zu einen glatten Teig verarbeiten.
50 g	Butter	- Bei Bedarf warme Milch nachgießen.
100 ml	Milch	- Anschließend den Teig 20 min rasten lassen.
1 Stück	Eidotter	- Den Teig dünn ausrollen und gleichmäßige, an die Form angepasste Kreise ausschneiden.
	Salz	- Teigstücke über befettete Darioformen stülpen und in Form bringen, so dass ein Körbchen entsteht.
		- Bei 180°C Heißluft ca. 12 Minuten über die Form gestülpt anbacken, ca. 5 Minuten ohne Form fertig backen.

... pikant

Buchweizenrisotto

für 4 Portionen

	Zutaten:	
100 g	Zwiebeln	- Zwiebeln, Karotten, Kartoffeln und Sellerie schälen und fein würfeln.
125 g	Karotten,	- Lauch waschen, in Streifen schneiden und blanchieren.
150 g	Kartoffeln, festkochend	- Das Geselchte fein würfeln und mit dem Zwiebel in etwas Fett anschwitzen.
100 g	Sellerie	- Das Gemüse und den Buchweizen dazugeben und kurz mitrösten.
50 g	Lauch	- Mit Wasser aufgießen und ca. 20 Minuten bissfest garen immer wieder umrühren. Die Bohnen untermischen.
120 g	Buchweizen	- Mit Schlagobers verfeinern, gut würzen auf die gewünschte Konsistenz bringen.
400 ml	Wasser	- Im Buchweizenkörbchen servieren, mit Schnittlauch und Bergkäse bestreuen.
120 g	Selchfleisch	
160 g	Bohnen, vorgegart	
60 g	Schlagobers	
	Salz, Pfeffer	
	Schnittlauch	
20 g	Bergkäse	

Bratapfelragout

für ca. 4 Portionen

	Zutaten:	Zubereitung:
0,5 Stück	Zitrone	- Zitrone auspressen.
200 g	Äpfel	- Äpfel waschen und das Kerngehäuse entfernen, würfeln und mit Zitronensaft beträufeln.
20 g	Nüsse	- Nüsse klein hacken.
10 g	Butter	- Butter schmelzen, den Honig zugeben und leicht karamellisieren lassen.
10 g	Honig	- Apfelmwürfel und Nüsse unterrühren.
1 Schuss	Apfelsaft naturtrüb	- Apfelsaft und Gewürze zugeben und das Ganze bei mittlerer Hitze etwas dünsten lassen und abschmecken.
	Zimtstange, Nelken, Zimtpulver	- Mit Frau Rosis Ansatz verfeinern.
1 Schuss	Frau Rosis Ansatz	- Bratapfelragout im Buchweizenkörbchen anrichten und mit Honigmilch-Espuma garnieren.

...mit Honigmilch-Espuma

zum Füllen eines 1-Liter-Sahneboys

	Zutaten:	Zubereitung:
680 ml	Milch	- Alle Zutaten glattrühren und in einen Sahneboy (iSi-Flasche) füllen.
20 g	Honig	
	Xanthan Verdickungsmittel (nach Anleitung)	- Sahnekapsel eindrehen, Konsistenz prüfen und circa eine Stunde kaltstellen.
1 Schuss	Frau Rosis Ansatz	

Kürbis-Apfel-Aufstrich

Für 5 Gläser à 150 g

Zutaten:	
300 g	Kürbis
300 g	Äpfel
30 g	Zitronensaft
0,5 Stück	Zimtstange
10 g	Ingwer, gerieben
300 g	Gelierzucker 2:1 Frau Rosis Ansatz

Zubereitung:

- Kürbis und Äpfel schälen, würfelig schneiden.
- Mit Zitronensaft, Zimtstange und Ingwer mischen und weich kochen.
- Zimtstange entfernen, pürieren und Gelierzucker einrühren.
- Bis zur Gelierprobe kochen, immer wieder umrühren.
- Einen Schuss Frau Rosis Ansatz zur Verfeinerung zugeben.
- Schaum abschöpfen, in sterile Gläser füllen, mit Alkohol bedecken und anzünden. Gläser sofort verschließen.

Zwiebelchutney

Für 5 Gläser à 150 g

Zutaten:	
500 g	Zwiebeln, rot
250 g	Gelierzucker 2:1
80 g	Balsamicoessig
	Salz
	Frau Rosis Ansatz

Zubereitung:

- Die Zwiebeln schälen, halbieren und wie gewünscht schneiden.
- Mit Salz, Balsamico und dem Gelierzucker in einen Topf geben, mischen und ca. 1 Stunde ziehen lassen.
- Aufkochen lassen und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Masse eingedickt ist.
- In sterile Gläser füllen, mit Alkohol bedecken und anzünden. Gläser sofort verschließen.

Hausgemachte Suppenwürze

Für 5 Gläser à 150 g

Zutaten:	
150 g	Staudensellerie
200 g	Knollensellerie
250 g	Karotten
200 g	Lauch
150 g	Fenchel
130 g	Salz
3 Stück	Liebstockelzweige

Zubereitung:

- Gemüse waschen, schälen bzw. zuputzen,
- Liebstockel fein hacken.
- Gemüse zerkleinern, faszieren, mit Liebstockel und Salz gut mischen. Entstandene Flüssigkeit abseihen.
- In sterile Gläser füllen, gut verschließen und kühl lagern.

