

Braunschweiger Mettwurst-Brot



Genießen mit regionalen
Produkten

Zutaten:

Braunschweiger Mettwurst, Zwiebeln, Graubrot

Lieferanten:

Wurst: Gourmetmarkt Röber, Wolfenbüttel

Brot: Bäckerei Hacke, Meinersen

Zubereitung:

Die Mettwurst auf dem Graubrot verstreichen und mit gehackten Zwiebeln bestreuen

Koch:

Jörg Wagenknecht, Autostadt-Restaurants, Wolfsburg

Getränkeempfehlung:

Pils, Privatbrauerei Härke, Peine

Roséwein, Dornfelder, 2011, Harzer Weingut Kirmann, Westerhausen



Braunschweigische
Landschaft e.V.



Slow Food[®]
Braunschweiger Land

Niedersächsisches Spargelragout mit Mettklößchen



Genießen mit regionalen
Produkten

Zutaten für 4 Personen:

Spargelragout: 125 g frischer Spargel, 1 EL Zucker, 1 Zitrone, 0,5 l Sahne, 2 EL Mehl, 2 cl Weisswein, 2-3 Spritzer Worcestersauce, 100 g Butter, 2 Eier, Salz und Pfeffer

Mettklößchen: 500 g Mett, 1 Zwiebel, 2 EL Semmelbrösel, Salz und Pfeffer

Lieferanten:

Spargel: Ein Lieferant aus Niedersachsen. Dieser konnte bei Drucklegung leider noch nicht genannt werden. Bitte fragen Sie am Stand nach!

Mett: Schröder's Bioland Fleisch- und Wurstwaren, Schwarzenbek

Milch und Butter: Bio-Hofmolkerei Dehlwes, Lilienthal

Zubereitung:

Spargelragout: Spargel schälen und in beliebig große Stücke schneiden, in Wasser (mit Salz und Zucker) bissfest kochen und heraus nehmen, die Butter im Topf schmelzen und das Mehl dazu geben (Mehlschwitze), danach auskühlen lassen. Den Spargelfond und die Mehlschwitze mit der Hälfte der Sahne aufkochen (nicht zu dick), mit Weißwein, Pfeffer, Zitrone, Worcestersauce und nach Belieben auch mit etwas Muskat abschmecken. Den gekochten Spargel dazu geben, die restliche Sahne mit dem Eigelb vermengen und kurz vor dem Servieren unterrühren.

Mettklößchen: Das Schweinemett, die feingehackte Zwiebel, das Ei und die Semmelbrösel vermengen und abschmecken, dann in Bällchen formen. In einer leicht köchelnden Gemüsebrühe garen. Die Bällchen werden dann unter das Ragout gemischt. Alternativ die fertigen Bällchen in Butter leicht bräunen.

Koch:

Jörg Wagenknecht, Autostadt-Restaurants, Wolfsburg

Getränkeempfehlung:

Weißwein, Rieke Riesling, 2011, Harzer Weingut Kirmann, Westerhausen

Rosèwein, Dornfelder, 2011, Harzer Weingut Kirmann, Westerhausen

Pils, Privatbrauerei Härke, Peine



Braunschweigische
Landschaft e.V.



Slow Food[®]
Braunschweiger Land

Bierpfannkuchen mit rosa-pfeffrigen Erdbeeren



Genießen mit regionalen
Produkten

Zutaten für 4 Personen:

Pfannkuchen: 150 g Weizenmehl, 150 ml Vollmilch, 150 ml Härke-Bier, 2 Eier, Butterschmalz, Salz und Zucker,

Erdbeeren: 250 g Erdbeeren, 3 EL brauner Zucker, etwas Zitronensaft, 1 Prise Salz, 1/2 TL rosa Pfeffer, 1 Handvoll Rucola, Puderzucker

Lieferanten:

Milch: Hofmolkerei Banse, Kakerbeck

Pils: Privatbrauerei Härke, Peine

Erdbeeren: Börde-Gärtnerei, Bioland, Erleben

Zubereitung:

Pfannkuchen: Die Zutaten miteinander glatt rühren und 1/2 Stunde ruhen lassen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, eine Kelle Teig in die heiße Pfanne geben, glatt streichen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ausbacken.

Erdbeeren: Die Erdbeeren putzen und in kleine Scheiben schneiden, mit etwas braunem Zucker vermengen, 1 Prise Salz und den rosa Pfeffer dazugeben, evtl. etwas Zitronensaft. 1/2 Stunde ziehen lassen. Den Pfannkuchen zur Hälfte mit Erdbeeren belegen, ein wenig Rucola darauf, zusammenklappen. Mit Puderzucker bestreuen. Lecker!

Köchin:

Regina Oestmann, La Vigna, Braunschweig

Getränkeempfehlung:

Pils, Privatbrauerei Härke, Peine

Roséwein, Dornfelder, 2011, Harzer Weingut Kirmann, Westerhausen

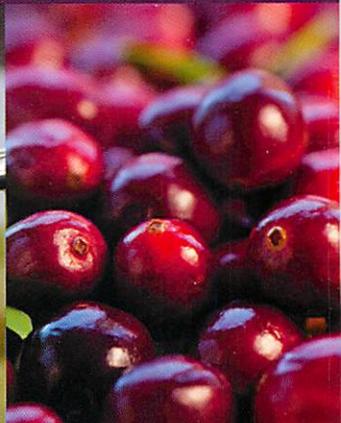


Braunschweigische
Landschaft e.V.



Slow Food®
Braunschweiger Land

Wildbratwurst mit Bio-Sauerkraut und Preiselbeersenf



Genießen mit regionalen Produkten

100 g Wildbratwurst aus 75 % Rehfleisch und 25 % Wildschweinspeck mit Salz, Pfeffer und weiteren Gewürzen abgeschmeckt.

Das Wild stammt aus der nachhaltigen Jagd des Grafen von der Schulenburg und wurde vom Wild-Metzger Holger Bremer in Bergfeld frisch zur Bratwurst zubereitet.

Das Bio-Sauerkraut von Marschland-Naturkost, Otterndorf, wurde mit Lorbeer und Wacholderbeeren zubereitet und mit Salz und Zucker abgeschmeckt. Als süß-pikante Note dient der selbst hergestellte Preiselbeersenf.

Bezugsadressen:

Wild: <http://www.graf-schulenburg.de/jagd/jagd.html>

Sauerkraut: <http://marschland.alfredpaulsen.de/16/sauerkonserven.html>

Koch:

Camillo Geiseler, PARKHOTEL WOLFSBURG

Getränkeempfehlung:

Pils, Privatbrauerei Härke, Peine

Rotwein, Spätburgunder Auszeit, 2009, Harzer Weingut Kirmann, Westerhausen



Braunschweigische
Landschaft e.V.



Slow Food[®]
Braunschweiger Land

Junges Frühlingsgemüse in Biersud



Genießen mit regionalen
Produkten

Zutaten für 4 Personen:

1 kleiner Blumenkohl, ein kleiner Spitzkohl, 2 Möhren, 1 Kohlrabi, 1 Porreestange, 2 Zwiebeln, etwas Rapsöl, 1 EL Butter, 1 Prise Zucker, 450 ml heiße Gemüsebrühe, 250 ml Härke-Bier, Salz, Pfeffer, evtl. etwas weißen Balsamico oder Zitronensaft zum Abrunden, gehackte Petersilie

Lieferanten:

Gemüse: Börde-Gärtnerei, Bioland, Erleben
Bier: Privatbrauerei Härke, Peine

Zubereitung:

Gemüse waschen und putzen bzw. schälen. Blumenkohl in Röschen, Spitzkohl in Streifen, Möhren in Scheiben, Kohlrabi in rechteckige Stäbchen schneiden. Porree erst längs halbieren und dann quer schneiden, Zwiebeln fein würfeln.

Suppentopf erwärmen, Öl hinein, dann die Butter. Wenn diese sich aufgelöst und mit dem Öl verbunden hat und gut heiß ist, die Zwiebeln in Topf geben und andünsten. Wenn sie glasig sind, etwas Zucker darüberstreuen und warten, bis die Zwiebelwürfel karamellisiert sind. Nun das andere Gemüse nach und nach dazugeben. Wenn alles gut mit Fett überzogen ist und anfängt zu schmoren, die heiße Gemüsebrühe dazugießen. Alles aufkochen und das Härke-Bier dazuschütten. Die Suppe 15 Minuten sieden lassen, mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit Balsamico oder Zitronensaft abschmecken. Mit gehackter Petersilie servieren.

Köchin:

Regina Oestmann, La Vigna, Braunschweig

Getränkeempfehlung:

Pils, Privatbrauerei Härke, Peine
Weißwein, Traminer, 2011, Harzer Weingut Kirmann, Westerhausen



Braunschweigische
Landschaft e.V.



Slow Food*
Braunschweiger Land