

Kochevent Stadt-Land-See: Wildkräuter treffen Produkte von hier

Mit Körbchen und Schere bewaffnet sind wir am Morgen des 06.05.2017 zum Kräutersammeln an den Wachauer Bio-Wildwiesen zusammengekommen.

In die Körbchen wanderte Vogelmiere, Gundermann, Giersch, Spitzwegerich, Wiesenlabkraut, Goldnessel, Sauerampfer, Wiesenschaumkraut, Pimpernelle und einiges mehr.



Nach der Sammlung gab es erstmal Kaffee und die frischen Kräuter auf Butterbrot.

Noch auf der Wiese füllten wir Gundermann-Limonade (Gundermann mit Zitronenschnitze, Apfelsaft und Mineralwasser) ab. So hatte sie genug Zeit durchzuziehen.



Am Nachmittag entstanden unter Verwendung der Kräuter in der Kochschule ganz & gar zusammen mit saisonalen und regionalen Produkten verschiedene Köstlichkeiten.

Die Gundermannlimonade war unser Begrüßungstrunk.

Und das kam auf den Tisch:

- Wildkräuter-Parade (Fingerfood),
- Knautzen
- Grüne Suppe mit Fischfilet auf der Haut gebraten
- Elbweiderind mit Vogelmierpesto, Spargel und Sauce Hollandaise
- Mini Lerchen mit Rhabarberkompott, Rhabarberkompott

