

# SCHÄTZCHEN

TOLLE  
REZEPTE



WeltGenuss    
Erbe Bayern

# GUTE ZEICHEN

IMMER MEHR LEUTE WOLLEN HEUTE WISSEN, WAS SIE KAUFEN, WOHER IHRE LEBENSMITTEL KOMMEN, WAS AUF IHREM TISCH LANDET. DIE HERKUNFT BESONDERER PRODUKTE SCHÜTZT DIE EU DURCH DIESE ZWEI SIEGEL:



## **Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)**

Produkte mit g.U.-Zeichen müssen in der genannten Region erzeugt, verarbeitet und hergestellt werden. Auch alle Rohstoffe und Zutaten stammen aus der Region. Steht also „Allgäuer Bergkäse“ oder „Allgäuer Emmentaler“ auf dem Produkt, dann ist auch 100 Prozent Rohmilch aus dem Allgäu drin.

## **Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)**

Produkte, die das g.g.A.-Zeichen tragen, müssen in der genannten Region und nach traditionellen Verfahren hergestellt und verarbeitet werden. Ein Beispiel: Nur Spargel, der in den bayerischen Anbaugebieten nach alter Tradition und mit viel Handarbeit gepflegt und geerntet wird, darf als „Abensberger Spargel“ oder „Schrobenhausener Spargel“ vermarktet werden. Auch Bayerisches Bier, Nürnberger Rostbratwürste und Bayerisches Rindfleisch sind so vor Nachahmung geschützt.

## **Mehr erfahren?**

Die Info-Kampagne WeltGenussErbe Bayern zeigt, wofür die EU-Herkunftszeichen genau stehen und warum sie Verbrauchern nützen. Weitere Informationen und noch viel mehr Rezepte gibt's unter: [www.weltgenusserbe.eu](http://www.weltgenusserbe.eu)

Und nun: viel Spaß beim Grillen, Schnibbeln und Brutzeln und viele lauschige Sommertage!



UND IMMER DARAN DENKEN:

Hochwertige Zutaten sind die Basis für gute Gerichte!

# SPARGEL IM BÄRLAUCHBETT

## Zubereitung:

**1)** Den weißen Spargel ganz, den grünen im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. 4 große Stücke Backpapier auslegen. Jeweils mittig Butterflockchen setzen, darauf einige Bärlauchblätter, dann salzen, pfeffern und eine Portion Spargel (grün und weiß gemischt) drauflegen. Den Spargel wieder salzen, pfeffern und mit Butterflockchen belegen, etwas Thymian darüberstreuen und mit den restlichen Bärlauchblättern belegen. Die Backpapierpäckchen auf Alufolie legen und zusammenrollen, sodass über dem Spargel etwas Luft bleibt. Links und rechts die Aluminiumfolie gut zusammendrücken und verschließen.

**2)** Die Spargelpäckchen auf den heißen Grill setzen und je nach Dicke des Spargels 6 bis 8 Minuten grillen. Dann am Rand, nicht über dem Feuer, ca. 10 bis 12 Minuten ziehen lassen. Die Päckchen entweder direkt servieren oder alles auf Teller geben.

**Tipp:** Dazu passen z. B. gegrillte Nürnberger Rostbratwürste oder ein Rückensteak vom bayerischen Rind.

## Zutaten (für 4 Personen)

500 g weißer Spargel  
500 g grüner Spargel  
100 g Butter  
3 EL frischer Thymian  
2 Bund Bärlauch (gewaschen, Stängel abgeschnitten)  
Salz, Pfeffer  
Backpapier, dicke Alufolie (oder doppelt nehmen)

Vorbereitung:  
**40 Min.**  
Zubereitung:  
**20 Min.**



## Zutaten

4 Scheiben (à 100 g)  
Allgäuer Emmentaler  
12 Cocktailtomaten  
2 Knoblauchzehen (in dünne Scheiben geschnitten)  
4 TL Pinienkerne  
(geröstet und grob gehackt)  
4 Stängel Thymian  
4 Zweige glatte Petersilie  
2 TL Honig  
2 TL Pfeffer, im Mörser grob zerstoßen  
Öl, Alufolie

Vorbereitung:

**10 Min.**

Zubereitung:

**10 Min.**

# ALLGÄUER EMMENTALER-PÄCKCHEN VOM GRILL

## Zubereitung:

**1)** Den Strunk der Cocktailtomaten entfernen und die Tomaten halbieren. Je ein ausreichend großes Stück Alufolie auslegen, etwas einölen und eine Scheibe Allgäuer Emmentaler darauflegen. Jede Scheibe mit Knoblauch, abgezupftem Thymian und Petersilie, Pinienkernen und Pfeffer bestreuen und mit dem Honig beträufeln. Mit 6 halben Cocktailtomaten belegen und die Aluminiumfolie schließen, sodass über dem Käse ein kleiner „Dampfraum“ verbleibt.

**2)** Auf dem Grill, etwas abseits der heißen Glut, ca. 6 bis 8 Minuten garen. Der Allgäuer Emmentaler soll gerade weich sein, dann schmeckt er besonders gut zu gegrilltem Fleisch oder Gemüse.

# FITNESS-BURGER

## Zubereitung:

- 1)** Die Schalotten, Knoblauchzehen und Petersilie in etwas Rapsöl kurz anbraten. Auskühlen lassen und mit Rinderhack, Semmelbröseln, Ketchup, Minze, Pinienkernen, Ei, Salz, Pfeffer, einem Spritzer Zitronensaft und einer Prise Zucker zu einer gleichmäßigen Masse verkneten. Abschmecken und 10 bis 15 Minuten ruhen lassen.
- 2)** Inzwischen die Avocado halbieren, das Fleisch aus den Schalen heben und mit dem Saft und Abrieb der Limette, dem Schnittlauch, Joghurt, Kardamom, Cashewkernen, Chili, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer zu einer Creme aufmixen und nochmals abschmecken. Den Kopfsalat mit einem großen, scharfen Messer in feine Streifen schneiden, zur Seite legen.
- 3)** Aus dem Fleischteig mit feuchten Händen 4 gleichgroße Pattys (ca. 2 cm dick) formen. In die Mitte mit einem Teelöffel eine Vertiefung drücken, damit sich das Fleisch beim Grillen nicht aufwölbt. Die Pattys pro Seite 3 bis 4 Minuten direkt grillen (bei ca. 220 °C), dann an der Seite des Grills (nicht direkt über glühender Kohle) gar ziehen lassen. Jetzt die Brötchenhälften auf jeder Seite kross grillen.
- 4)** Zum Anrichten die Brötchenunterseiten mit der Avocadocreme bestreichen, etwas Kopfsalat darauf verteilen, Pattys draufsetzen. Restliche Avocadocreme auf die Pattys streichen und mit der Brötchenoberseite bedecken. Sofort servieren.



Vorbereitung:  
**30 Min.**  
Zubereitung:  
**15 Min.**

## Zutaten (für 4 Burger)

- 4 Vollkornbrötchen, halbiert
- 600 g bayerisches Rinderhack
- 3 EL Semmelbrösel
- 2 EL Ketchup
- 3 EL Pinienkerne (ohne Fett geröstet, grob gehackt)
- 4 Stängel Minze, 4 Stängel Petersilie (fein geschnitten)
- 2 Knoblauchzehen (geschält & geschnitten)
- 2 Schalotten (fein geschnitten)
- 1 Ei
- 1 Avocado
- 1 Limette (Saft und Abrieb)
- 1 Bund Schnittlauch (fein geschnitten)
- 4 EL Naturjoghurt
- 1 Msp. Kardamom (gemahlen)
- 50 g Cashewkerne (ohne Fett geröstet, grob gehackt)
- 1/8 grüne Chilischote (ohne Kerne, gewürfelt)
- Zucker, Salz, Pfeffer, Zitronensäure
- etwas Rapsöl zum Anbraten
- 1/2 Kopfsalat (gewaschen, aber am Strunk belassen)

# GEGRILLTES LANDBROT MIT SPINAT UND ALLGÄUER BERGKÄSE

## Zubereitung:

**1)** Die Brotscheiben mit den Fingern zur Hälfte vom weißen Brotteig befreien. Den gewaschenen und geputzten Spinat trocken schleudern. In einem Topf die Butter schmelzen und aufschäumen lassen, die Schalotte und den Knoblauch darin glasig andünsten. Den Spinat hinzufügen und unter Wenden zusammenfallen lassen. Das überflüssige Wasser abgießen und die Sahne angießen; alles gut mischen und vom Herd nehmen.

**2)** Den geriebenen Allgäuer Bergkäse unter den Spinat mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Jetzt die Spinat-Käse-Masse auf die Brote verteilen und die Brotscheiben am Rand des Grills knusprig rösten.

**Tipp:** Dazu passen z. B. gegrillte Nürnberger Rostbratwürste oder ein Rückensteak vom bayerischen Rind.

## Zutaten (für 4 Personen)

8 Scheiben italienisches Weißbrot (in 1,5 cm dicke Scheiben geschnitten)  
800 g frischer Spinat (gewaschen und ohne Stiele)  
1 Knoblauchzehe (fein gewürfelt)  
1 Schalotte (fein gewürfelt)  
30 g Butter  
50 ml Sahne  
100 g geriebener Allgäuer Bergkäse  
Salz, Pfeffer, Muskat



Vorbereitung:  
**20 Min.**  
Zubereitung:  
**15 Min.**



## Zutaten (für 4 Portionen)

100 g Zucker  
6 EL Wasser  
200 ml Orangensaft  
300 ml dunkler Doppelbock (oder dunkles Bier)  
etwas Zitronensaft  
3 Blatt Gelatine, 3 Eigelbe  
80 g Puderzucker  
250 g Mascarpone  
4 EL dunkler Doppelbock (oder dunkles Bier)  
Saft von 1 Zitrone  
150 g Sahne  
1 EL Bier  
3 Eiweiß  
80 g Zucker, Kakaopulver  
20 Löffelbiskuits

# BOCKBIER-TIRAMISU

## Zubereitung:

**1)** Den Zucker mit dem Wasser aufkochen und unter Rühren zu einem dunklen Karamell werden lassen. Mit Orangensaft ablöschen und stark einkochen lassen. Auskühlen lassen, mit dem Doppelbock verrühren und mit Zitronensaft abschmecken.

**2)** Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe und Puderzucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Mascarpone, dunkles Bier und Zitronensaft unterrühren.

**3)** Sahne steif schlagen.

**4)** Gelatine ausdrücken, mit etwas Bier schmelzen und zu der Mascarpone-Masse geben. Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen, mit der Sahne vermischen und unter die Mascarpone-Masse heben.

**5)** In einer Form die Löffelbiskuits auslegen und mit der Bierflüssigkeit beträufeln. Die Mascarpone-Masse darüber verteilen und **2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen**. Vor dem Anrichten mit Kakaopulver bestreuen.

Vorbereitung:  
**40 Min.**  
Zubereitung:  
**10 Min.**

### Zutaten (für 4 Personen)

400 g Nürnberger Rostbratwürste  
(in mundgerechte Stücke geschnitten)  
100 g Karotten  
100 g Knollensellerie  
100 g Lauch  
100 g rote Paprika (geschält)  
100 g Champignons  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
250 ml Gemüsebrühe  
1 TL Paprikapulver (edelsüß)  
1/2 Bund Petersilie (fein geschnitten)  
1 Lorbeerblatt  
5 Wacholderbeeren  
5 Pimentkörner  
1 TL schwarze Pfefferkörner  
1 Streifen Zitronenschale  
Öl zum Anbraten,  
Stärke zum Binden  
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer  
Nudeln (am besten kurze)

Vorbereitung:

**40 Min.**

Zubereitung:

**20 Min.**



## GULASCH VON NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTEN MIT NUDELN

### Zubereitung:

**1)** Das gesamte Gemüse fein würfeln. Die Nürnberger Rostbratwürste in einem tiefen Topf mit etwas Öl kurz anbraten. Dann herausnehmen und zur Seite stellen. Im Bratensatz die Schalotten und den Knoblauch glasig andünsten. Anschließend Karotten, Knollensellerie, Lauch und Paprika mit anschwitzen, mit dem Paprikapulver bestreuen, kurz anrösten und mit der Gemüsebrühe ablöschen.

**2)** Lorbeer, Wacholderbeeren, Pimentkörner, Pfefferkörner und Zitronenschale in ein Teesieb füllen und zum Gemüse geben. Mit schräg aufgelegtem Deckel ca. 10 bis 15 Minuten fast gar schmoren. Das Teesieb entfernen, alles mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Den Schmorfond ggf. mit etwas Stärke binden.

**3)** Die Champignons und die Nürnberger Rostbratwürste hinzufügen und alles nochmals erwärmen, aber nicht kochen. Die gekochten Nudeln in tiefen Tellern anrichten, mit dem Gulasch bedecken und mit der fein geschnittenen Petersilie bestreuen.



*Oder mal ganz unkompliziert:  
„Drei im Weckla!“*





# WeltGenussErbe Bayern

EINE GEMEINSAME INFORMATION VON:



Finanziert mit  
Fördermitteln  
der Europäischen  
Union



Bayerisches Staatsministerium  
für Ernährung, Landwirtschaft  
und Forsten

