

gekochter
Karottensalat
Ingwerdressing
Sonnenblumen-
kernen

Appetizer

pick
me
up

Hagebutte &
Brombeerblätter
Tee

Knödel & Ei
Gemüsebeuschel

Lunch

Für das Gemüsebeuschel schneiden wir Karotten (gelb und orange), Kartoffeln, Zwiebeln, Knollensellerie und Pilze in kleine Stücke und braten sie kurz an. Anschließend bereiten wir eine Einbrenn aus Mehl und Butter zu und fügen das gebratene Gemüse hinzu. Danach gießen wir alles mit Gemüsefond auf und würzen es reichhaltig mit Petersilie und Muskat. Den Wirsing schneiden wir in kleine Stücke, blanchieren ihn kurz und geben ihn dann zum Beuschel. Abschließend verfeinern wir alles mit Zitrone, Essig und Kapern.

Für die Semmelknödel bereiten wir einen Teig aus Knödelbrot, Zwiebeln, Eiern, Petersilie und Milch zu und formen daraus Knödel. Diese kochen wir in heißem Wasser und braten sie anschließend kurz in Ei an. Serviert werden sie zusammen mit dem Gemüsebeuschel.
Guten Appetit!