

Apfel
Fenchel
Rettich Salat

Appetizer

Zitronen
Zimt
Tee

pick me up

Eingemachter Wirsing
gebratene Grießknödel
und Bergkäse

Lunch

Als Erstes Zwiebel und Sellerie grob schneiden und mit etwas Öl und gerösteten Mandeln kurz anbraten. Anschließend mit Gemüsefond aufgießen. Sobald alles weichgekocht ist, die Mischung zu einer cremigen Suppe pürieren. Dies bildet unsere vollwertige Einmach.

In der Zwischenzeit Wirsing fein schneiden und blanchieren. Zusammen mit Zwiebeln, Knoblauch, einer Prise Kümmel sowie geschälten und gewürfelten Kartoffeln anschwitzen und würzen. Die bereits hergestellte Selleriesuppe hinzugießen und kurz durchkochen. Zuletzt rohen, grob geschnittenen Grünkohl und Schnittlauch dazugeben. Die klassisch hergestellten Grießknödel aus Milch, Butter, Grieß und Ei anbraten und auf dem Gemüse anrichten. Zum Schluss mit geriebenem Bergkäse vollenden.