





Vanillekuchen mit Backpflaumen

*350g Backpflaumen, 500ml Rotwein, Zimt, Nelken,
3 Eier, 2 Vanilleschoten, 175g Zucker, 80g Mehl,
500ml Milch, Butter für die Form*

Den Wein mit Zimt und Nelken kurz aufkochen lassen, von der Kochstelle nehmen und die Backpflaumen hineingeben. 2 Stunden einweichen. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Milch in einem Topf vorsichtig erhitzen (nicht kochen). Eier und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Das Innere der Vanilleschoten dazugeben. Das Mehl und dann die warme Milch unterrühren, bis man einen glatten, flüssigen Teig erhält. Eine tiefe Porzellanform (ca. 26cm) buttern. Die Pflaumen abtropfen lassen, in die Form geben und den Teig darübergießen. Etwa 45 min backen bis der Kuchen kräftig gebräunt ist.

350g prunes, 500ml red wine, cinnamon, pinks, 3 eggs, 2 vanilla beans, 175g sugar, 80g wheat flour, 500ml milk, butter for the baking dish

Brefly boil up the wine with the cinnamon and the pinks, take them from the stove and add the prunes. Let them soak for about two hours. Heat up the baking oven to 200°C. Heat up (not boil) the milk and stir the eggs with the sugar to get them foamy. Add the inner part of the vanilla beans and carefully stir under the flour and and the warm milk until it turns into a plain fluid dough. Butter a baking dish (about 26cm diameter). Let the prunes drip off, put them into the dish and add the dough. Cook for about 45 minutes until the cake is sorrowly tanned.



Holdrinia

*1/4 unbehandelte Zitrone oder Limette, 3 bis 4
EL Holunderblütensirup, 1 Zweig Minze, 100ml
Prosecco, grob zerstoßenes Eis*

Zitronenstück halbieren und in einem großen Glas mit Holunderblütensirup und Minze zerdrücken. Das Glas mit zerstoßenem Eis füllen, einmal umrühren und mit Prosecco aufgießen. Mit oder ohne Elefant servieren.

*1/4 of an unwaxed kemon or limette, 3 to 4 spoons
of elderflower sirup, 1 twig of mint, 100ml prosecco,
crushed ice*

Cut the lemon piece in half and crush it in a big glass together with the sirup and the mint. Fill up the glass with the ice, stir, and fill it up with prosecco. Serve either with or without elephant.



Dillbrot

500g Weizenvollkornmehl, 1 Päckchen Hefe, 2 Teelöffel Salz, Pfeffer, 300ml Milch, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 Bund Dill

Das Weizenvollkornmehl mit der Hefe mischen. Milch, Salz und Pfeffer hinzugeben und gut durchkneten. Die Zwiebel klein würfeln, und mit dem grob gehackten Dill unter den Teig kneten. Er sollte sich jetzt gut vom Schüsselrand lösen, und Bläschen schlagen. Zugedeckt an einem warmen Ort (z.B. im Backofen bei ca. 50° Celsius) ca. 20 Minuten gehen lassen.

Den aufgegangenen Teig grob und nicht zu lange durchkneten. Dann zu einem Laib formen und in eine mit Butter eingefettete Kastenform geben. Mit einem Messerrücken einkerben und mit Wasser bepinseln. Nochmals 30 Minuten gehen lassen, und danach mit Milch bestreichen.

Bei 225° Celsius circa 45–50 Minuten backen. Dazu eine Tasse Wasser in den Backofen stellen, damit der Teig nicht zu sehr austrocknet und sich eine schöne Kruste bildet.

500g whole wheat flour, 1 pack of yeast, 2 tea spoons of salt, pepper, 300ml milk, 1 onion, 1 bunch dill

Mix the flour with the yeast. Add milk, salt and pepper and knead it. Dice the onion and add it together with the hacked dill to the dough. Leave it at a warm place for about 20 minutes (e.g. in the baking oven at 50°C).

Knead the risen dough shortly, form it into a loaf and put it into a buttered baking dish. Notch it with a knife and coat it slightly with water. Let it rise for another 30 minutes and eventually coat it with the milk. Cook it in the oven at 225° C for 45–50 minutes. In order to prevent the dough from getting too dry (and get a proper crust), add a cup of water to the oven.



Wintersalat

2 Hände Feldsalat, zwei Scheiben gutes Brot (z.B. das Dillbrot), mehrere Kürbiskerne, eine Hand kleine Biotomaten, das bestes Olivenöl, das man sich leisten kann, Weißweinessig, Kräutersalz, frisch gemahlener Pfeffer

Feldsalat gut waschen und putzen. Brot in 1cm große Würfel schneiden und in heißem Öl anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. In der selben Pfanne die Kürbiskerne anrösten bis sie aufpoppen. Die Tomaten halbieren und in der selben Pfanne mit der aufgeschnittenen Seite nach unten kurz anbraten. Olivenöl mit Weißweinessig, Salz und Pfeffer verschlagen. Alle Zutaten möglichst erst kurz vor dem servieren zusammengeben.

2 hands of corn salad, two slices of good bread (e.g the Dillbrot), several pumpkin seeds (the austrian ones), a hand full small organic tomatoes, the best olive oil you can afford, white wine vinegar, spiced salt, freshly ground pepper

Carefully wash the lettuce. Cut the bread into 1cm cubes and fry them in hot oil (must not be the good olive oil...). Put them on kitchen paper to drip off the oil. In the same pan, roast the pumpkin seeds until they pop. Cut the tomatoes in half and roast them shortly in the pan. Mix the olive oil with the vinegar, salt and pepper. Stir the ingredients only shortly before serving.



Kernige Polpettine

1 altes Brötchen, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 60g Pinienkerne, 500g Hackfleisch halb und halb (Rind, Schwein), 1 Ei, 1 Prise Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 Teelöffel getrockneten Thymian, 100ml Olivenöl oder Rapsöl

Brötchen in Wasser einweichen und gut ausdrücken. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Pinienkerne grob hacken. Alles mit Hackfleisch, Ei, Salz und den Gewürzen durchkneten und zu kleinen Bällchen mit ca. 3cm Durchmesser formen. In Öl in 10 Minuten rundherum braun anbraten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

1 old bun, 1 onion, 2 garlic cloves, 60g pine kernels, 500g minced meat (half beef, half pork), 1 egg, a pinch of salt, freshly ground pepper, 1 teaspoon dried thyme, 100ml olive oil or rape oil

Soak the bun in water and squeeze it out. Chop the onion, the garlic and the pine kernels. Mix it with the meat, the egg, salt and the spices and form into small balls of about 3cm diameter. Fry them for about 10 minutes in oil and let them drip off the oil on kitchen paper.



Tomatensuppe

1 Zwiebel, 2 EL Öl, 1 Dose geschälte Tomaten 800g, 0.5l Brühe, 100g Roquefort, Salz, groben Pfeffer aus der Mühle, 1/2 TL Sambal oelek

Zwiebel schälen, fein hacken. In einem großen Topf das Öl erhitzen und die Zwiebeln andünsten. Tomaten mit dem Saft dazugießen und im Topf zerteilen. Brühe dazu (am besten mit heißem Wasser gemacht). 5min sehr heiß werden lassen, dann den Käse in kleinen Stückchen einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wie alle anderen Suppen schmeckt diese noch besser, wenn sie einen Tag gezogen hat und dann wieder aufgewärmt wird.

1 onion, 2 spoons of oil, 1 tin of peeled tomatoes 800g, 0.5l broth, 100g roquefort, salt, coarsely ground papper, 1/2 tea spoon sambal oelek

Chop the onion and steam them with the oil in a big pot. Add tomatoes (the complete content of the tin) and shop them in the pot. Add the hot broth and let it get very hot for 5 minutes. Then add the cheese in small pieces. Season it with salt and pepper.

As all other soups, this one gets even better when reheated after one day.