

## Blunzn mit Krenmarillen

300 g Blunzn enthäuten, in 2 mm dicke Scheiben schneiden, auf vier Tellern auflegen und mit Majoran garnieren. Mit Pfeffer aus der Mühle und Salz bestreuen und mit Krenmarillen und Marillenröster auf Salatblättern anrichten.

### KRENMARILLEN:

200 g (3 EL) festen Marillenröster mit 1 EL frisch geriebenem Kren, Salz und Pfeffer aus der Mühle vermischen und zur Blunzn auf die Teller dazugeben. Die Marillen mit frischem Kren garnieren.

### MARILLENRÖSTER:

Marillen entkernen, in Spalten schneiden und im Email-Reindl kurz aufkochen. Zucker dazugeben, 2 Minuten durchkochen, vom Feuer nehmen und abkühlen lassen.

### ZUTATEN:

300 g Blunzn (Blutwurst),  
etwas frischer Kren,  
4 kleine Salatblätter,  
Salz, Pfeffer,  
frischer, grüner Majoran

### Krenmarillen:

200 g Marillenröster,  
1 EL Kren, frisch gerieben

### Marillenröster:

500 g Marillen, nicht zu  
weich, aber gut reif,  
50–100 g Zucker



## Brennnesselknödel

### ZUTATEN

(für 12 Knödel):

3 EL Hefeflocken,  
2 EL Olivenöl,  
1 kleine Zwiebel,  
fein gehackt,  
2–4 Knoblauchzehen,  
120 g Butter,  
1 EL Petersilie und  
wenig Liebstöckel,  
fein gehackt,  
500 g getrocknete  
Semmelwürfel,  
¼ l Milch,  
5–6 Eier,  
Salz, Pfeffer,  
200 g junge  
Brennnesselblätter,  
80 g Mehl,  
3 EL Käse, gerieben,  
3 EL Butter,  
Gemüsesuppe  
oder Wasser

Hefeflocken mit einer fein zerdrückten Knoblauchzehe und Olivenöl leicht rösten und salzen.

Fein geschnittene Zwiebel und Knoblauch in Butter etwas rösten, Kräuter und Semmelwürfel kurz mitrösten. Milch, Eier und Salz versprudeln, darübergießen, mit den blanchierten und gehackten Brennnesselblättern und dem Mehl locker abmischen, nicht zerquetschen. Ca. 30 Minuten ziehen lassen (Probeknödel machen), in leicht kochende Suppe einlegen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Knödel herausnehmen, auf einer Platte anrichten, mit Käse bestreuen und im Rohr bei 200 °C Oberhitze kurz schmelzen lassen. Auf jeden Knödel 1 Teelöffel geröstete Hefeflocken geben und mit grobem Pfeffer aus der Mühle bestreuen.

Einen Knödel mit der Suppe essen, die restlichen Knödel mit zerlassener Butter betropfen und mit Blattsalat servieren.

### TIPP:

→ Statt in Gemüsesuppe kann man die Knödel auch in Rindsuppe oder Salzwasser kochen.



## Herrlich, zu viel gekocht!

Restliche Knödel in Scheiben schneiden, in Olivenöl knusprig braten und pro Knödel ein Ei dazugeben und kurz mitbraten. Mit Schnittlauch bestreuen und mit Salat servieren.



## Palatschinken

### ZUTATEN

(für 12–15 Stück,

je nach Größe):

¼ l Milch,

130 g Mehl,

6 Eier,

1 EL Obers oder Öl,

Prise Salz,

Butterschmalz oder

Butter zum Backen,

Zucker zum Bestreuen,

300 g Marillen-

marmelade zum Füllen,

Minzeblätter zum

Garnieren

Aus Mehl, drei Viertel der Milch, Eiern, Salz und Obers einen dicklichen Palatschinkenteig bereiten, dann die restliche Milch dazugeben, bis ein dünnflüssiger Teig entsteht.

In einer Palatschinkenpfanne Butterschmalz heiß werden lassen, mit einem Schöpfer den Teig hauchdünn verteilen, dabei die Pfanne schräg halten, damit der Teig schön auseinanderrinnen kann. Bei mäßiger Hitze zuerst auf der einen Seite hellbraun backen, wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls schön braun backen.

Die fertigen Palatschinken übereinandergelegt im Rohr oder über Dunst warm stellen, bis alle Palatschinken fertig gebacken sind.

Die Marillenmarmelade erwärmen, die Palatschinken damit bestreichen, einrollen, auf vorgewärmte Teller legen, mit Blüten und Minzeblättern garnieren und überzuckern.

### TIPPS:

- Man kann die überzuckerten Palatschinken noch einmal mit der Zuckerseite nach unten in einer beschichteten Pfanne in Butter karamellisieren, was bei einer größeren Menge gut ist, da die Palatschinken dann sicherlich heiß auf den Tisch kommen.
- Palatschinken zu einem Dreieck gefaltet sehen nett aus. Statt Marillenmarmelade verwende ich auch andere Marmeladen.
- Marmelade kann auch durch Kompottfrüchte, Bananen, frischen Fruchtsalat mit und ohne Eiscreme, Schokoladesoße und Schlagobers ersetzt werden.



## Herrlich, zu viel gekocht!

Bleiben ungefüllte Palatschinken übrig, werden sie feinnudelig geschnitten und als **Frittaten** in der Suppe serviert.

Für den Palatschinken-Schmarren Palatschinken klein schneiden und mit Butter leicht anrösten. Er wird mit Rosinen bestreut und mit Kompott serviert.