

Elisabeth Zumkehr

Vegetarisch unterwegs im Markgräflerland

Leseprobe

[Vegetarisch unterwegs im Markgräflerland](#)

von [Elisabeth Zumkehr](#)

Herausgeber: Unimedica



Im [Narayana Webshop](#) finden Sie alle deutschen und englischen Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und gesunder Lebensweise.

Copyright:

Narayana Verlag GmbH, Blumenplatz 2, D-79400 Kandern

Tel. +49 7626 9749 700

Email info@narayana-verlag.de

<https://www.narayana-verlag.de>

Narayana Verlag ist ein Verlag für Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und gesunder Lebensweise. Wir publizieren Werke von hochkarätigen innovativen Autoren wie Rosina Sonnenschmidt, Rajan Sankaran, George Vithoulkas, Douglas M. Borland, Jan Scholten, Frans Kusse, Massimo Mangialavori, Kate Birch, Vaikunthanath Das Kaviraj, Sandra Perko, Ulrich Welte, Patricia Le Roux, Samuel Hahnemann, Mohinder Singh Jus, Dinesh Chauhan.

Narayana Verlag veranstaltet Homöopathie Seminare. Weltweit bekannte Referenten wie Rosina Sonnenschmidt, Massimo Mangialavori, Jan Scholten, Rajan Sankaran & Louis Klein begeistern bis zu 300 Teilnehmer

Einleitung



Eines der schönsten Fleckchen der Erde, reich gesegnet mit gedeihenden Pflanzen und einem günstigen Klima. Bevölkert von liebenswerten Menschen, die noch so manch schöne Tradition bewahren und einer sehr guten, soliden und regionalen Küchenkultur. Die Rede ist vom Landstrich im südwestlichsten Zipfel Deutschlands, gelegen im Dreiländereck, nämlich dem wunderschönen Markgräflerland.

Ich bin hier geboren, aufgewachsen und lebe mit meiner Familie immer noch gerne in diesem reich gesegneten Ländle. In jungen Jahren war mir noch nicht so bewusst, in welcher schöner Landschaft ich leben darf. Denn die Hügel und Wiesen waren einfach schon immer da und die Rebberge ... na ja, die gaben halt einen guten Wein. Das gute, regionale Essen meiner Mutter und Oma habe ich schon genossen und bei den vielen traditionellen Veranstaltungen durfte ich auch nicht fehlen. Aber um dies alles richtig schätzen zu lernen, musste ich einfach noch reifen. Mittlerweile habe ich schon viele fremde Länder besucht und ich muss sagen: Immer wieder freue ich mich über den Anblick meiner hügeligen Heimat mit ihren Feldern, Reben, Wäldern und kleinen Dörfern.

In jungen Jahren habe ich oft über die Schultern von meiner Mutter und der Oma geschaut, wenn sie am Herd standen und unser Mittagessen kochten. Sie kochten bodenständige Gerichte mit den Zutaten, die sie zu Verfügung hatten und bestens kannten. Mit einem eigenen Selbstversorger-Garten ausgestattet, war es bei uns üblich, die Sorten Obst und Gemüse zu verarbeiten, die gerade reif waren. Auch wurden bei uns immer viel Kuchen und Brot gebacken, es wurde eingekocht, eingelegt oder eingelagert. Ein guter Grundstock für meine Kocherfahrungen wurde also schon früh gelegt und das Interesse an guter Küche geweckt.

Den richtigen Umgang mit Lebensmitteln, deren Verarbeitung und Verkauf sowie die Grundlagen der Zubereitung von Fleisch habe ich in meiner Ausbildung gelernt. Denn man höre und staune: Ich bin ausgebildete Fleischereifachverkäuferin. Da mein Ausbildungsbetrieb an ein Gasthaus angeschlossen war und ich dort auch wohnte, war ich zu manchen Stunden in der Gasthausküche anzutreffen. Mein Wissen um Ernährung und Zubereitung wuchs stetig.

Mit dem Bestreben, meiner Familie eine gesunde und vollwertige Ernährung bieten zu können, probierte ich viele verschiedene Ernährungsrichtungen aus. Mal war es ayurvedisch, die 5 Elemente Küche, Trennkost gegen die hartnäckigen Pfunde, dann war es wieder Vollwertkost vom feinsten – egal welcher kulinarischen Richtung ich nachging, es musste einfach schmecken.

Bei meinem jetzigen Beruf als Köchin im Narayana/ Unimedica Verlag kann ich meine Vorliebe für gesunde, leckere Gerichte voll entfalten.

Mittlerweile Vegetarier geworden, schätze ich die reichhaltige, regionale Küche aus allen Schätzen, die unser Ländle hergibt, wieder voll und ganz.

Von kreativen Ideen übersprudelnd und bestrebt, jeden Tag etwas Wertvolles, Wohlschmeckendes auf den Teller zu bekommen, immer wieder experimentierend, wie verschiedene Lebensmittel miteinander harmonieren und wohltun können, das ist meine Leidenschaft, das ist Kochen.



Durch meine Arbeit im Verlag komme ich auch mit Büchern über verschiedenste Ernährungsrichtungen in Berührung und dabei setzte sich der Gedanke an ein eigenes Kochbuch in meinem Kopf fest.

Bei unseren Wanderungen über die Hügel und Weinberge hier im Ländle kam die Idee zustande, doch beides miteinander zu verbinden. Ein Kochbuch über das Markgräflerland, das ich liebe und in dem ich zu Hause bin. Über einige schöne Orte, die ich gerne besuche, einige traditionelle Feste und Bräuche, die ich von Kind an kenne. Das alles wollte ich mit den Gerichten, die ich gerne koche und esse und die Teil dieses schönen Landstrichs sind, verbinden.

Das Markgräflerland ist bei Weitem nicht vegetarisch geprägt und die Fleischeser kommen hier voll auf ihre Kosten. Gerade deshalb hat dieses vegetarische markgräfler Kochbuch schon lange auf dem Markt gefehlt. Meine eigenen Rezepte mit regionalen Zutaten bestreiten einen Großteil dieses Erlebniskochbuchs, dabei dürfen aber auch die alten Familienrezepte auf keinen Fall fehlen.

Einige schöne Lieblingsgerichte, die sich beim Einkehren entlang des Markgräfler Wüwegli verkosten lassen, werden die Rezeptausswahl abrunden.

Ein wichtiges Thema sind der Wein und der Weinanbau, denn viele sehr gute Tropfen wachsen hier in den umliegenden Weinbergen. Zum Thema Landwirtschaft und die daraus wachsenden Genüsse habe ich die Streuobstwiesen mit ihrem hervorragenden Obst sowie die Rheinebene mit ihrem guten Boden für Sonderkulturen gewählt. Regionales frisches Gemüse aus den hübschen Bauerngärten sind beste Zutaten für hervorragende und bodenständige Gerichte, die in einem Kapitel vorgestellt werden.

Abgerundet durch den Besuch auf der Burg Rötteln, wo rustikale Gerichte nach alter Ritter Sitte aufgetragen werden. Die Alten Thermalquellen von Badenweiler, die einst die Römer für sich entdeckten, dienten als Inspiration für den mediterranen Teil der Rezeptsammlung. Denn ein Werbespruch aus unserer Gegend besagt: Wir sind die Toskana Deutschlands.



Ich freue mich sehr darüber, dass eine frühere Schulfreundin, die ich leider einige Zeit aus den Augen verloren hatte, mich mit ihrem Fotoapparat auf dem Streifzug durchs Markgräflerland begleitet hat. Birgit-Cathrin Duval arbeitet als freie Journalistin und Fotografin. Als Reisejournalistin hat sie sich auf Kanada und den Schwarzwald spezialisiert. Ihre Kanadareportagen wurden mehrfach ausgezeichnet. Den Blick fürs Wesentliche und die besondere Stimmung zeichnen ihre Bilder für dieses Buch aus. So sind tolle Landschaftsaufnahmen an wunderschönen und interessanten Orten im Markgräflerland entstanden.

Noch viel Schönes, Interessantes und Wissenswertes über dieses schöne Ländle, das meine Heimat ist, gäbe es zu berichten und auch viele Rezepte, die darauf warten, aufgeschrieben zu werden. Doch ich hoffe, Ihre Lust ist geweckt! Kommen Sie ins Markgräflerland, entdecken Sie wunderschöne Orte, besuchen Sie die traditionellen Feste, lernen Sie die kulinarischen Köstlichkeiten von hier kennen und erleben Sie dabei wunderschöne Momente.

Bis dahin probieren Sie doch einfach einige der tollen, leckeren vegetarischen Gerichte aus und entdecken Sie die Vielfalt der regionalen vegetarischen Küche.

Trinken Sie darauf einen vollmundigen Markgräfler Spätburgunder, blättern weiter in diesem Erlebniskochbuch und genießen den wunderbaren Augenblick.



Ein Zitat von Johann Wolfgang von Goethe besagt:

*Kein Genuss ist vorübergehend;
denn der Eindruck,
den er zurückläßt, ist bleibend.*



Kleine Anleitung zum Zurechtfinden



Blättern Sie einfach drauf los und schmökern Sie das Erlebniskochbuch von vorne bis hinten durch. Lacht Ihnen ein Rezept zu, dann legen Sie einfach los und probieren die Köstlichkeiten des Markgräfler Ländles.

Die Rezepte sind, sofern nicht anders angegeben, für 4 Personen berechnet (wohl-gemerkt 4 normal essende Erwachsene). Eine ungefähre Zeitangabe steht bei den Rezepten mit dabei, nur arbeitet aber jeder in seinem eigenen Tempo und ich gehöre zu der schnellen Sorte.

Jedes Kapitel beinhaltet Rezepte für Suppen und Salate, Hauptgerichte, Desserts oder Kuchen, die zu dem jeweiligen Thema sehr gut passen.

Nachfolgend finden Sie die Kapitelübersicht mit den zugehörigen Rezepten und eine Inhaltsangabe nach Rezeptkategorien.

Ein Register nach den Hauptzutaten befindet sich im hinteren Teil des Buches.

Die Weinempfehlungen zu den Gerichten der Gaststätten beziehen sich auf die

Rebsorten, je nach Winzer und Ausbau variiert natürlich auch das Bukett.

Inhaltsangabe nach Themen



Vegetarisches Markgräflerland

Graupen-Erbсен-Eintopf 4

Bunter Krautsalat 7

Eingelegte Rote Bete 8

Gemüsejus 11

Dinkelknöpfli 12

Kartoffel-Sellerie-Stampf 15

Rühreier dreierlei 16

Seitan (Grundrezept) 21

Wurzelbrot 22

Hüsingер Kuchen 25



Köstlichkeiten mit Tradition

*Alemannische Fastnacht und
das Fastnachtsfeuer*

Gebrannte Mehlsuppe 34

Fastnachtsküchli 37

Ufertbrüttli und Hisgier

Eier-Radieschen-Salat 42

Eier in Senfsoße 45

Sichelhengi und Erntedank

Nudelsuppe mit Gemüse 48

Kürbis-Sellerie-Salat 51

Strübli Fest

Strübli 55

Kunsthandwerkermarkt

Zwiebelwaie 58

Kartoffeldämpfer

Pellkartoffeln mit Schichtkäse 62

Lichtgang

Vegetarisches Griebenschmalz 66



Zu einem guten Essen ein Gläschen Markgräfler Wein

Bei einer Weinprobe im Weinkeller
des Weinguts Zähringen

Gutedelsuppe 78

Feldsalat mit Apfel und

Brotwürfeln 81

Seitan-Champignon-

Geschnetzeltes 82

Champignonsoße mit
getrockneten Tomaten 84

Champignon-Sahne-Soße 85

Herbstpfanne 88

Sauerkrautauflauf 91

Kleine Herbst-Fladen 92

Dampfnudeln mit Weinsoße 94

Kartoffel-Nuss-Brot 96

Linzer 98



Obst von Streuobstwiesen versüßt das Leben

Pastinaken-Apfel-Suppe 105

Sauerkraut-Birnen-Salat
mit Käse 106

Rotkraut mit Äpfeln und
Maronen 109

Brotauflauf mit Wirsing
und Apfel 110

Nussbraten mit Hagebuttensoße 112

Kirschküchle 116

Bratäpfel mit Vanillesoße 119



Rotweinzwetschen im Glas 120

Buchweizenpfannkuchen
mit Apfelmus 123

Schwarzwälder Kirschtorte 124



Rustikal essen wie die Ritter auf der Burg Rötteln

Gemüsefeuertopf mit Meerrettich 132

Linsensuppe 135

Warme Kartoffeln mit
Löwenzahn/Rucola 136

Weißer Bohnen-Taler 139

Kartoffelrösti mit Apfelsoße 140

Vogelheu 143

Gemüsespieße mit
Ziegenfrischkäse 144

Herzhaftes Stockbrot 147

Met-Birnen mit saurer Sahne 148

Arme Ritter 151



Zum Picknick auf den Hochblauen

Eingekochte grüne Tomaten **156**

Linsen-Kartoffel-Aufstrich **159**

Vegetarische Leberwurst **160**

Kartoffelsalat **163**

Weißer Bohnensalat **164**

Grünkernfrikadellen **167**



Linsen-Frikadellen **168**

Kräuter-Brot-Blume **171**

Pikantes Knäckebrot **175**

Gewürztes Apfelkuchlein **176**



Vom Bauerngarten direkt in den Kochtopf

Kürbissuppe mit Ingwer **183**

Gelegter Rote Bete-Salat **184**

Hirse-Fenchel-Salat **186**

Kohlrabisalat mit Rettich **189**

Möhren aus dem Ofen **190**

Rosenkohl in grobem Senf **193**

Mangold-Strudel **194**

Grünkohlauflauf **197**

Wirsing-Rollen **198**

Süße Kürbiscreme **201**



Genießen wie die Römer –

Mediterranes Essen bei heißen Quellen

Marinierter Fenchel **206**

Kartoffel-Blumenkohl-Risotto **209**

Polenta-Halbmonde **210**

Kürbisgratin mit Orangen **213**

Auberginen-Cannelloni **214**

Rote Linsenbolognese **217**

Spinat-Nocken auf

Gorgonzolasoße **218**

Gemüsequiche **221**

Scharfe Früchtchen mit

Schoko-Avocado-Mousse **224**

Himbeer-Traum **226**



Die Rheinebene bietet vielerlei Genüsse

Ab aufs Spargelfeld

Spargelcremesuppe 235

Spargel-Erdbeer-Salat 236

Grüner Spargel-

Schupfnudel-Auflauf 239

Spargel mit Kratzede 240

Sauce Hollandaise 242

Nudelpfanne mit Spargel 245

Bärlauch frisch gepflückt

Bärlauch-Suppe 246

Bärlauch-Taschen 249



Frische Erdbeeren – ein Gedicht

Süßer Erdbeer-

Rhabarber-Auflauf 252

Erdbeer-Quark-Dessert 255

Erdbeer-Mascarpone-

Halbgefrorenes 256



Das Wiiwegli kulinarisch erkunden und dabei vegetarisch Einkehren

Lorenz-Strauße in Kirchhofen

Kürbispfannkuchen 264

Käsestube in Staufen

Ziegenkäsefondue 268

Probst's Strauße in Grunern

Kartoffelpuffer mit Bibeliskäse 272

Gutsschänke Schneider in Zunzingen

Wirsing-Gemüse-Taschen mit Schwarzwälder Bergkäse gratiniert auf

Ratatouille-Gemüse 276

Restaurant Kreuz in Müllheim

Fitnesspfanne 280

Gasthof Bären in Auggen

Geröstete Auberginen mit

Safran-Zitronen-Schaum 284

Gasthaus Krone in Mauchen

Zwiebelsuppe mit

Blätterteig-Croûtons 288

Gasthof Drei Linden in Schliengen

Kräuterknödel mit Salbeibutter

auf Gorgonzolasoße 292

Sonnenhof in Blansingen

Grünkernbolognese mit

Dinkelspaghetti 296

Café Inka in Ötlingen

Käsekuchen 300



Inhaltsangabe nach Kategorien



Suppen und Eintöpfe

- Graupen-Erbсен-Eintopf 4
- Gebrannte Mehlsuppe 34
- Nudelsuppe mit Gemüse 48
- Gutedelsuppe 78
- Pastinaken-Apfel-Suppe 105
- Gemüsefeuertopf mit Meerrettich 132
- Linsensuppe 135
- Kürbissuppe mit Ingwer 183
- Spargelcremesuppe 235
- Bärlauch-Suppe 246
- Zwiebelsuppe mit
Blätterteig-Croûtons 288



Salate

- Bunter Krautsalat 7
- Eier-Radieschen-Salat 42
- Kürbis-Sellerie-Salat 51
- Feldsalat mit Apfel und
Brotwürfeln 81
- Sauerkraut-Birnen-Salat
mit Käse 106
- Kartoffelsalat 163
- Weißer Bohnensalat 164
- Gelegter Rote Bete-Salat 184
- Hirse-Fenchel-Salat 186
- Kohlrabisalat mit Rettich 189
- Spargel-Erdbeer-Salat 236



Aufstriche

- Vegetarisches Griebenschmalz 66
- Eingekochte grüne Tomaten 156
- Linsen-Kartoffel-Aufstrich 159
- Vegetarische Leberwurst 160



Hauptgerichte

- Rühreier dreierlei 16
- Seitan (Grundrezept) 21
- Eier in Senfsoße 45
- Pellkartoffeln mit Schichtkäse 62
- Seitan-Champignon-
Geschnetzeltes 82
- Champignonsoße mit
getrockneten Tomaten 84
- Champignon-Sahne-Soße 85
- Herbstpfanne 88
- Sauerkrautauflauf 91
- Brotauflauf mit Wirsing und Apfel 110

Nussbraten mit Hagebuttensoße 112
 Warme Kartoffeln mit
 Löwenzahn/Rucola 136
 Weiße Bohnen-Taler 139
 Kartoffelrösti mit Apfeloße 140
 Vogelheu 143
 Gemüsespieße mit
 Ziegenfrischkäse 144
 Grünkernfrikadellen 167
 Linsen-Frikadellen 168
 Mangold-Strudel 194
 Grünkohlauflauf 197
 Wirsing-Rollen 198
 Polenta-Halbmonde 210
 Kürbisgratin mit Orangen 213
 Auberginen-Cannelloni 214
 Rote Linsenbolognese 217
 Spinatnocken auf
 Gorgonzolasoße 218
 Gemüsequiche 221
 Grüner Spargel-
 Schupfnudel-Auflauf 239
 Spargel mit Kratzete 240



Nudelpfanne mit Spargel 245
 Bärlauch-Taschen 249
 Kürbispfannkuchen 264
 Ziegenkäsefondue 268
 Kartoffelpuffer mit Bibeliskäse 272
 Wirsing-Gemüse-Taschen mit Schwarzwälder Bergäse gratiniert auf
 Ratatouille-Gemüse 276
 Fitnesspfanne 280
 Geröstete Auberginen mit
 Safran-Zitronen-Schaum 284
 Kräuterknödel mit Salbeibutter
 auf Gorgonzolasoße 292
 Grünkernbolognese mit
 Dinkelspaghetti 296



Beilagen

Eingelegte Rote Bete 8
 Kartoffel-Sellerie-Stampf 15
 Rotkraut mit Äpfeln und
 Maronen 109
 Möhren aus dem Ofen 190
 Rosenkohl in grobem Senf 193
 Mariniertes Fenchel 206
 Sauce Hollandaise 242
 Kartoffel-Blumenkohl-Risotto 209



Pikantes Backen

- Wurzelbrot 22
- Zwiebelwaie 58
- Kleine Herbst-Fladen 92
- Kartoffel-Nuss-Brot 96
- Herzhaftes Stockbrot 147



- Kräuter-Brot-Blume 171
- Pikantes Knäckebrot 175
- Gemüsequiche 221



Nachspeisen

- Fasnachtsküchli 37
- Strübli 55
- Dampfnudeln mit Weinsoße 94
- Kirschküchle 116
- Bratäpfel mit Vanillesoße 119

- Rotweinzwetschgen im Glas 120
- Buchweizenpfannkuchen mit Apfelmus 123
- Met-Birnen mit saurer Sahne 148
- Arme Ritter 151
- Süße Kürbiscreme 201
- Scharfe Früchtchen mit Schoko-Avocado-Mousse 224
- Himbeer-Traum 226
- Süßer Erdbeer-Rhabarber-Auflauf 252
- Erdbeer-Quark-Dessert 255
- Erdbeer-Mascarpone-Halb-gefrorenes 256



Kuchen

- Hüsender Kuchen 25
- Linzer 98
- Schwarzwälder Kirschtorte 124
- Gewürzte Apfelküchlein 176
- Käsekuchen 300



Lichtgang

z' Licht geh



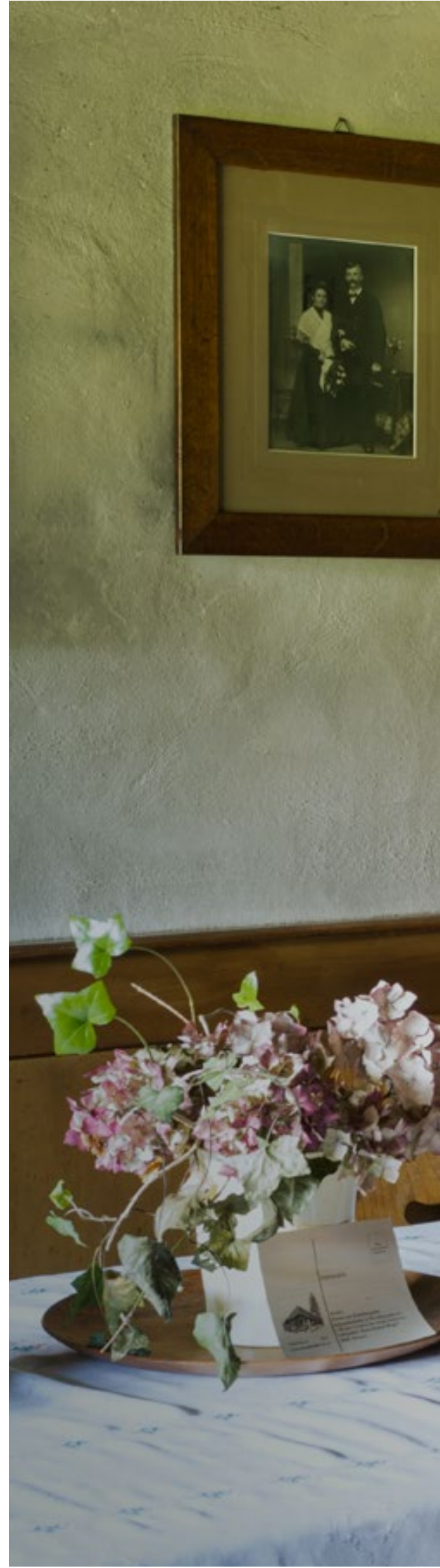
In der kalten, dunklen Winterzeit waren die Abende früher lang und ohne jegliche Zerstreuung, denn bei den kleinen Dörfern kam die Stromversorgung erst recht spät an.

Darum traf man sich an den Wochenenden nach getaner Arbeit reihum bei einem Nachbarn. So sparte man an Licht und Kerzen, brauchte weniger Feuerholz zum Heizen und man verbrachte gesellig einige gemütliche Stunden miteinander.

In der guten Stube wurde am warmen Ofen gesessen, Neuigkeiten wurden ausgetauscht, es wurde gesungen und Gedichte wurden vorgelesen. Mit flinken Fingern machten die Frauen Handarbeiten, während die Männer miteinander Karten spielten. Dieser rege Kontakt miteinander war eine willkommene Abwechslung zur alltäglichen harten Arbeit, dabei wurde auch noch der Informationsfluss angeregt und vorangetrieben – auch ohne die heute gängigen Medien.

Diese wunderbare Tradition ging leider immer weiter verloren, denn als jeder Haushalt elektrisches Licht und Zentralheizung zu Verfügung hatte und dank Auto auch mobil sein konnte, brauchte man nicht mehr zum Nachbarn, um Licht und Heizung zu sparen.

Gott sei Dank, dass sich die Trachten- und Schwarzwaldvereine der Aufgabe stellen und den Lichtgang wieder aufleben lassen. Eine Bereicherung in der langen kalten Winterzeit.





Kirschküchle

Chirsichüechli

ARBEITSZEIT 15 Minuten

KOCHZEIT 10 Minuten

ZUTATEN

500 g Süßkirschen
2 Brötchen vom Vortag
200 ml Milch
5 Eier
1 Prise Salz
50 g Zucker
2 EL Mehl
½ TL Zimt
2 EL Butter
Zucker und Zimt zum
Bestreuen

Tipp

*Dazu passen auch sehr gut
Vanillesoße oder Vanilleeis.*

ZUBEREITUNG

- 1 Die Süßkirschen von den Stielen befreien, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.
Die Brötchen mithilfe einer groben Reibe rundherum von der Kruste befreien, diese beiseitestellen und den Rest der Brötchen klein schneiden.
- 3 Die Milch erwärmen, über die Brotwürfel geben und ziehen lassen.
- 4 Die Eier trennen und das Eiweiß mit Salz steif schlagen.
- 5 Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, Mehl, Zimt, eingeweichte Brötchen und die abgeriebenen Semmelbrösel dazugeben und unterrühren.
- 6 Die Kirschen mit dem Eischnee vorsichtig unterheben.
- 7 Die Butter in einer Pfanne zerlassen und mit einem Schöpflöffel kleine Portionen Teig in die heiße Butter gleiten lassen. Die Kirschküchle bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ausbacken.
- 8 Die Kirschküchle frisch genießen und mit Zucker und Zimt bestreuen.





Kräuter-Brot-Blume

Chrudder-Brod-Blueme

ZUBEREITUNG

1 Das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Trockenhefe, Zucker, Salz und Olivenöl hinzufügen und mit 250 ml lauwarmem Wasser zu einem festen Hefeteig kneten. Mit einem Küchentuch abdecken und 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

2 Den Hefeteig erneut kräftig durchkneten, abdecken und eine weitere Stunde gehen lassen.

3 In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Dazu die Butter mit den gehackten Kräutern und dem Ziegenkäse in eine Schüssel geben. Die getrockneten Tomaten aus dem Öl nehmen, klein hacken und zur Butter geben. Die Knoblauchzehen schälen, fein hacken und mit Salz und Pfeffer zu den anderen Zutaten geben. Alles mit einem Stabmixer zu einer homogenen Masse vermengen, aber nicht zu fein pürieren.

4 Wenn der Hefeteig gut aufgegangen ist, wird er in 3 Teile geteilt. Jeweils 3 gleichgroße Kreise mit einem Durchmesser von ca. 35 Zentimeter Dicke ausrollen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

ARBEITSZEIT 40 Minuten

BACKZEIT 25–30 Minuten

RUHEZEIT insgesamt ca. 1 Stunde
45 Minuten

ZUTATEN

500 g Weizenmehl, Type 1050

1 Pk. Trockenhefe

1 TL Zucker

½ TL Salz

1 EL Olivenöl

80 g Butter, weich

15 g gemischte Kräuter, frisch
oder gefroren

80 g Ziegenfrischkäse

80 g Tomaten, getrocknet
in Öl

2 Knoblauchzehen

½ TL Salz

Pfeffer

1 Eigelb

5 Den ersten Teigkreis auf das Backpapier legen und mit der Hälfte der Füllung bis knapp an den Rand bestreichen. Den zweiten Teigkreis darüber legen und mit der anderen Hälfte der Füllung bestreichen. Nun noch den letzten Teigkreis als Abschluss darüber legen, nun sollten die Schichten schön übereinander liegen.

6 In die Mitte des Kreises ein kleines Schnapsglas oder Ähnliches stellen. Mit einem scharfen Messer werden jetzt gleichmäßige Kuchenstücke aufgeschnitten. Das Schnapsglas bildet den Blütenstempel, von dort beginnt das Blütenblatt. Gut einteilen lässt sich das Ganze, wenn zuerst geviertelt, dann geachtelt und zum Schluss 16 Stücke geschnitten werden.

7 Mit einem Tuch bedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

8 Den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Eigelb in einer kleinen Schale verquirlen und einen Kuchenpinsel bereitlegen.

9 Damit die Blume ihre schönen Blütenblätter bekommt, werden nun immer zwei der eingeschnittenen Teile zusammen angehoben und zweimal gegeneinander nach außen gedreht. Die beiden Enden zuerst mit etwas Eigelb einstreichen, dann gut zusammendrücken. Mit allen anderen Stücken ebenso verfahren.

10 Die Kräuter-Brot-Blume mit dem restlichen Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 25–30 Minuten knusprig backen. Aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp

Ist der Anfang erst einmal gemacht, können die einzelnen Stücke mit der Hand abgedreht werden – darum ist dieses Brot so gut geeignet für Büffets.





Nudelpfanne mit Spargel

Nudlepfanne mit Spargle

ZUBEREITUNG

1 In einem großen Topf die Nudeln in Salzwasser bissfest garen, in ein Sieb geben und leicht abschrecken.

2 In der Zwischenzeit Spargel waschen, schälen und die harten Enden abschneiden. In dem nun leeren Nudeltopf mit etwas Wasser, 2 Prisen Salz und einer Prise Zucker ca. 10 Minuten vorgaren. Aus dem Sud nehmen und in etwa 2 Finger breite Stücke schneiden.

3 Die Champignons abbürsten, putzen und in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.

4 In einer großen, hohen Pfanne die Butter schmelzen lassen und die Champignons darin leicht anbraten. Frühlingszwiebeln dazugeben und kurz mitbraten. Nun die Spargelstücke in die Pfanne geben und nochmals kurz mitbraten.

5 Die gekochten Nudeln mit in die Pfanne geben. Die Sahne, Frischkäse und 200 ml Gemüsebrühe mit 1 TL Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und verquirlen.

6 Die Sahnemischung über die Spargel-Nudelpfanne geben und kurz aufkochen lassen.

7 Den Bärlauch oder Schnittlauch waschen, fein hacken und unter die Nudelpfanne rühren. Das Ganze noch abschmecken und mit einem grünen Salat genießen.

ARBEITSZEIT 30 Minuten

KOCHZEIT insgesamt 40 Minuten

ZUTATEN

200 g breite Nudeln

500 g Spargel

200 g Champignons

2 Frühlingszwiebeln

1 EL Butter

200 ml Sahne

100 g Frischkäse

200 ml Gemüsebrühe

2 TL Salz

1 Prise Zucker

Pfeffer

Cayennepfeffer

1 Bund Bärlauch oder

Schnittlauch

Die Autorin



Im Markgräflerland hat Elisabeth Zumkehr im Jahr 1967 das Licht der Welt erblickt. Aufgewachsen in dem kleinen Örtchen Wintersweiler, das zu Efringen-Kirchen gehört, schaute sie oft ihrer Oma und Mutter beim Kochen über die Schultern. Mit einer kleinen Nebenerwerbslandwirtschaft der Eltern wurden ihr auch die ersten Grundkenntnisse in Obst- und Gemüseanbau vermittelt.

Nach ihrer Schulzeit absolvierte sie eine Ausbildung zur Fleischfachverkäuferin. In einer privaten Metzgerei mit angeschlossener Gastwirtschaft sammelte sie weitere Erfahrungen im Umgang mit Lebensmitteln und deren Zubereitung.

Schon früh gründete sie mit ihrem Mann eine Familie und den mittlerweile erwachsenen zwei Töchtern vermittelte sie, wie wichtig eine gesunde, mit frischen Zutaten gekochte Mahlzeit ist.

Lange Zeit beschäftigte sie sich kreativ mit dem Herstellen von Teddybären. In dieser Zeit wurde ihr die Organisation des Holzener Kunsthandwerkermarktes übergeben, der sich im Laufe der Zeit zu einem wahren Besuchermagneten entwickelte.

Ihre Reisen in ferne Länder nutzt sie auch um die ländertypischen kulinarischen Spezialitäten vor Ort zu probieren und – wieder zu Hause – dann auch nachzukochen.

Nach einer kurzen Zeit in einem Catering Betrieb wechselte Elisabeth Zumkehr in die Narayana/Unimedica-Verlagsküche. Betraut mit vegetarischem Kochen, Ausprobieren von veganen Rezepten und dem Kochen für Fotoshootings zu Buchprojekten, geht sie voll und ganz in ihrem Beruf auf. Sie liebt es zu kochen, auszuprobieren und Gerichte neu zu kreieren, dabei kommt der kreative Aspekt nicht zu kurz.

Im Laufe der Jahre fuhr die Autorin ihren Fleisch- und Wurstkonsum immer weiter zurück. Als dann noch ein gesundheitliches Problem auftrat, stieg sie ganz auf eine vegetarische Ernährung um.

Mit ihrer Arbeit an Buchprojekten im Verlag keimte der Wunsch nach einem eigenen Kochbuch schon sehr bald in Elisabeth Zumkehr auf. Da ihr ihre Heimat sehr am Herzen liegt, war ihr schon bald klar, dass es ein Buch über das Markgräflerland werden sollte. Zur Lust am Kochen und Kochbuchschreiben gesellte sich alsbald ihr Ehrgeiz hinzu, die Fotos zu den Rezepten selber abzulichten, sodass sie sich in der Kunst der Food-Fotografie übte.

Als eine perfekte Ergänzung kam das zweite Hobby der Autorin, ihre Freude am Wandern und der Erkundung des Markgräflerlandes, hinzu. Auch die Besuche der traditionellen Feste sind ein wichtiger Bestandteil ihres Lebens.

Elisabeth Zumkehr möchte Ihnen die Schönheit ihrer Heimat, deren kulinarische Feinheiten und ihre traditionellen Wurzeln näherbringen.



Einleitung



Eines der schönsten Fleckchen der Erde, reich gesegnet mit gedeihenden Pflanzen und einem günstigen Klima. Bevölkert von liebenswerten Menschen, die noch so manch schöne Tradition bewahren und einer sehr guten, soliden und regionalen Küchenkultur. Die Rede ist vom Landstrich im südwestlichsten Zipfel Deutschlands, gelegen im Dreiländereck, nämlich dem wunderschönen Markgräflerland.

Ich bin hier geboren, aufgewachsen und lebe mit meiner Familie immer noch gerne in diesem reich gesegneten Ländle. In jungen Jahren war mir noch nicht so bewusst, in welcher schöner Landschaft ich leben darf. Denn die Hügel und Wiesen waren einfach schon immer da und die Rebberge ... na ja, die gaben halt einen guten Wein. Das gute, regionale Essen meiner Mutter und Oma habe ich schon genossen und bei den vielen traditionellen Veranstaltungen durfte ich auch nicht fehlen. Aber um dies alles richtig schätzen zu lernen, musste ich einfach noch reifen. Mittlerweile habe ich schon viele fremde Länder besucht und ich muss sagen: Immer wieder freue ich mich über den Anblick meiner hügeligen Heimat mit ihren Feldern, Reben, Wäldern und kleinen Dörfern.

In jungen Jahren habe ich oft über die Schultern von meiner Mutter und der Oma geschaut, wenn sie am Herd standen und unser Mittagessen kochten. Sie kochten bodenständige Gerichte mit den Zutaten, die sie zu Verfügung hatten und bestens kannten. Mit einem eigenen Selbstversorger-Garten ausgestattet, war es bei uns üblich, die Sorten Obst und Gemüse zu verarbeiten, die gerade reif waren. Auch wurden bei uns immer viel Kuchen und Brot gebacken, es wurde eingekocht, eingelegt oder eingelagert. Ein guter Grundstock für meine Kocherfahrungen wurde also schon früh gelegt und das Interesse an guter Küche geweckt.

Den richtigen Umgang mit Lebensmitteln, deren Verarbeitung und Verkauf sowie die Grundlagen der Zubereitung von Fleisch habe ich in meiner Ausbildung gelernt. Denn man höre und staune: Ich bin ausgebildete Fleischereifachverkäuferin. Da mein Ausbildungsbetrieb an ein Gasthaus angeschlossen war und ich dort auch wohnte, war ich zu manchen Stunden in der Gasthausküche anzutreffen. Mein Wissen um Ernährung und Zubereitung wuchs stetig.

Mit dem Bestreben, meiner Familie eine gesunde und vollwertige Ernährung bieten zu können, probierte ich viele verschiedene Ernährungsrichtungen aus. Mal war es ayurvedisch, die 5 Elemente Küche, Trennkost gegen die hartnäckigen Pfunde, dann war es wieder Vollwertkost vom feinsten – egal welcher kulinarischen Richtung ich nachging, es musste einfach schmecken.

Bei meinem jetzigen Beruf als Köchin im Narayana/ Unimedica Verlag kann ich meine Vorliebe für gesunde, leckere Gerichte voll entfalten.

Mittlerweile Vegetarier geworden, schätze ich die reichhaltige, regionale Küche aus allen Schätzen, die unser Ländle hergibt, wieder voll und ganz.

Von kreativen Ideen übersprudelnd und bestrebt, jeden Tag etwas Wertvolles, Wohlschmeckendes auf den Teller zu bekommen, immer wieder experimentierend, wie verschiedene Lebensmittel miteinander harmonieren und wohltun können, das ist meine Leidenschaft, das ist Kochen.



Durch meine Arbeit im Verlag komme ich auch mit Büchern über verschiedenste Ernährungsrichtungen in Berührung und dabei setzte sich der Gedanke an ein eigenes Kochbuch in meinem Kopf fest.

Bei unseren Wanderungen über die Hügel und Weinberge hier im Ländle kam die Idee zustande, doch beides miteinander zu verbinden. Ein Kochbuch über das Markgräflerland, das ich liebe und in dem ich zu Hause bin. Über einige schöne Orte, die ich gerne besuche, einige traditionelle Feste und Bräuche, die ich von Kind an kenne. Das alles wollte ich mit den Gerichten, die ich gerne koche und esse und die Teil dieses schönen Landstrichs sind, verbinden.

Das Markgräflerland ist bei Weitem nicht vegetarisch geprägt und die Fleischeser kommen hier voll auf ihre Kosten. Gerade deshalb hat dieses vegetarische markgräfler Kochbuch schon lange auf dem Markt gefehlt. Meine eigenen Rezepte mit regionalen Zutaten bestreiten einen Großteil dieses Erlebniskochbuchs, dabei dürfen aber auch die alten Familienrezepte auf keinen Fall fehlen.

Einige schöne Lieblingsgerichte, die sich beim Einkehren entlang des Markgräfler Wiwegli verkosten lassen, werden die Rezeptausswahl abrunden.

Ein wichtiges Thema sind der Wein und der Weinanbau, denn viele sehr gute Tropfen wachsen hier in den umliegenden Weinbergen. Zum Thema Landwirtschaft und die daraus wachsenden Genüsse habe ich die Streuobstwiesen mit ihrem hervorragenden Obst sowie die Rheinebene mit ihrem guten Boden für Sonderkulturen gewählt. Regionales frisches Gemüse aus den hübschen Bauerngärten sind beste Zutaten für hervorragende und bodenständige Gerichte, die in einem Kapitel vorgestellt werden.

Abgerundet durch den Besuch auf der Burg Rötteln, wo rustikale Gerichte nach alter Ritter Sitte aufgetragen werden. Die Alten Thermalquellen von Badenweiler, die einst die Römer für sich entdeckten, dienten als Inspiration für den mediterranen Teil der Rezeptsammlung. Denn ein Werbespruch aus unserer Gegend besagt: Wir sind die Toskana Deutschlands.



Ich freue mich sehr darüber, dass eine frühere Schulfreundin, die ich leider einige Zeit aus den Augen verloren hatte, mich mit ihrem Fotoapparat auf dem Streifzug durchs Markgräflerland begleitet hat. Birgit-Cathrin Duval arbeitet als freie Journalistin und Fotografin. Als Reisejournalistin hat sie sich auf Kanada und den Schwarzwald spezialisiert. Ihre Kanadareportagen wurden mehrfach ausgezeichnet. Den Blick fürs Wesentliche und die besondere Stimmung zeichnen ihre Bilder für dieses Buch aus. So sind tolle Landschaftsaufnahmen an wunderschönen und interessanten Orten im Markgräflerland entstanden.

Noch viel Schönes, Interessantes und Wissenswertes über dieses schöne Ländle, das meine Heimat ist, gäbe es zu berichten und auch viele Rezepte, die darauf warten, aufgeschrieben zu werden. Doch ich hoffe, Ihre Lust ist geweckt! Kommen Sie ins Markgräflerland, entdecken Sie wunderschöne Orte, besuchen Sie die traditionellen Feste, lernen Sie die kulinarischen Köstlichkeiten von hier kennen und erleben Sie dabei wunderschöne Momente.

Bis dahin probieren Sie doch einfach einige der tollen, leckeren vegetarischen Gerichte aus und entdecken Sie die Vielfalt der regionalen vegetarischen Küche.

Trinken Sie darauf einen vollmundigen Markgräfler Spätburgunder, blättern weiter in diesem Erlebniskochbuch und genießen den wunderbaren Augenblick.



Ein Zitat von Johann Wolfgang von Goethe besagt:

*Kein Genuss ist vorübergehend;
denn der Eindruck,
den er zurückläßt, ist bleibend.*



Kleine Anleitung zum Zurechtfinden



Blättern Sie einfach drauf los und schmökern Sie das Erlebniskochbuch von vorne bis hinten durch. Lacht Ihnen ein Rezept zu, dann legen Sie einfach los und probieren die Köstlichkeiten des Markgräfler Ländles.

Die Rezepte sind, sofern nicht anders angegeben, für 4 Personen berechnet (wohl-gemerkt 4 normal essende Erwachsene). Eine ungefähre Zeitangabe steht bei den Rezepten mit dabei, nur arbeitet aber jeder in seinem eigenen Tempo und ich gehöre zu der schnellen Sorte.

Jedes Kapitel beinhaltet Rezepte für Suppen und Salate, Hauptgerichte, Desserts oder Kuchen, die zu dem jeweiligen Thema sehr gut passen.

Nachfolgend finden Sie die Kapitelübersicht mit den zugehörigen Rezepten und eine Inhaltsangabe nach Rezeptkategorien.

Ein Register nach den Hauptzutaten befindet sich im hinteren Teil des Buches.

Die Weinempfehlungen zu den Gerichten der Gaststätten beziehen sich auf die

Rebsorten, je nach Winzer und Ausbau variiert natürlich auch das Bukett.

Inhaltsangabe nach Themen



Vegetarisches Markgräflerland

Graupen-Erbesen-Eintopf 4

Bunter Krautsalat 7

Eingelegte Rote Bete 8

Gemüsejus 11

Dinkelknöpfli 12

Kartoffel-Sellerie-Stampf 15

Rühreier dreierlei 16

Seitan (Grundrezept) 21

Wurzelbrot 22

Hüsingar Kuchen 25



Köstlichkeiten mit Tradition

*Alemannische Fastnacht und
das Fastnachtsfeuer*

Gebrannte Mehlsuppe 34

Fastnachtsküchli 37

Ufertbrüttli und Hisgier

Eier-Radieschen-Salat 42

Eier in Senfsoße 45

Sichelhengi und Erntedank

Nudelsuppe mit Gemüse 48

Kürbis-Sellerie-Salat 51

Strübli Fest

Strübli 55

Kunsthandwerkermarkt

Zwiebelwaie 58

Kartoffeldämpfer

Pellkartoffeln mit Schichtkäse 62

Lichtgang

Vegetarisches Griebenschmalz 66



Zu einem guten Essen ein Gläschen Markgräfler Wein

Bei einer Weinprobe im Weinkeller
des Weinguts Zähringen

Gutedelsuppe **78**

Feldsalat mit Apfel und

Brotwürfeln **81**

Seitan-Champignon-

Geschnetzeltes **82**

Champignonsoße mit
getrockneten Tomaten **84**

Champignon-Sahne-Soße **85**

Herbstpfanne **88**

Sauerkrautauflauf **91**

Kleine Herbst-Fladen **92**

Dampfnudeln mit Weinsoße **94**

Kartoffel-Nuss-Brot **96**

Linzer **98**



Obst von Streuobstwiesen versüßt das Leben

Pastinaken-Apfel-Suppe **105**

Sauerkraut-Birnen-Salat
mit Käse **106**

Rotkraut mit Äpfeln und
Maronen **109**

Brotauflauf mit Wirsing
und Apfel **110**

Nussbraten mit Hagebuttensoße **112**

Kirschküchle **116**

Bratäpfel mit Vanillesoße **119**



Rotweinzwetschen im Glas **120**

Buchweizenpfannkuchen
mit Apfelmus **123**

Schwarzwälder Kirschtorte **124**



Rustikal essen wie die Ritter auf der Burg Rötteln

Gemüsefeuertopf mit Meerrettich **132**

Linsensuppe **135**

Warme Kartoffeln mit
Löwenzahn/Rucola **136**

Weißer Bohnen-Taler **139**

Kartoffelrösti mit Apfelsoße **140**

Vogelheu **143**

Gemüsespieße mit
Ziegenfrischkäse **144**

Herzhaftes Stockbrot **147**

Met-Birnen mit saurer Sahne **148**

Arme Ritter **151**



Zum Picknick auf den Hochblauen

Eingekochte grüne Tomaten 156

Linsen-Kartoffel-Aufstrich 159

Vegetarische Leberwurst 160

Kartoffelsalat 163

Weißer Bohnensalat 164

Grünkernfrikadellen 167



Linsen-Frikadellen 168

Kräuter-Brot-Blume 171

Pikantes Knäckebrot 175

Gewürztes Apfelkuchlein 176



Vom Bauerngarten direkt in den Kochtopf

Kürbissuppe mit Ingwer 183

Gelegter Rote Bete-Salat 184

Hirse-Fenchel-Salat 186

Kohlrabisalat mit Rettich 189

Möhren aus dem Ofen 190

Rosenkohl in grobem Senf 193

Mangold-Strudel 194

Grünkohlauflauf 197

Wirsing-Rollen 198

Süße Kürbiscreme 201



Genießen wie die Römer –

Mediterranes Essen bei heißen Quellen

Marinierter Fenchel 206

Kartoffel-Blumenkohl-Risotto 209

Polenta-Halbmonde 210

Kürbisgratin mit Orangen 213

Auberginen-Cannelloni 214

Rote Linsenbolognese 217

Spinat-Nocken auf

Gorgonzolasoße 218

Gemüsequiche 221

Scharfe Früchtchen mit

Schoko-Avocado-Mousse 224

Himbeer-Traum 226



Die Rheinebene bietet vielerlei Genüsse

Ab aufs Spargelfeld

Spargelcremesuppe 235

Spargel-Erdbeer-Salat 236

Grüner Spargel-

Schupfnudel-Auflauf 239

Spargel mit Kratzede 240

Sauce Hollandaise 242

Nudelpfanne mit Spargel 245

Bärlauch frisch gepflückt

Bärlauch-Suppe 246

Bärlauch-Taschen 249



Frische Erdbeeren – ein Gedicht

Süßer Erdbeer-

Rhabarber-Auflauf 252

Erdbeer-Quark-Dessert 255

Erdbeer-Mascarpone-

Halbgefrorenes 256



Das Wiiwegli kulinarisch erkunden und dabei vegetarisch Einkehren

Lorenz-Strauße in Kirchhofen

Kürbispfannkuchen 264

Käsestube in Staufen

Ziegenkäsefondue 268

Probst's Strauße in Grunern

Kartoffelpuffer mit Bibeliskäse 272

Gutsschänke Schneider in Zunzingen

Wirsing-Gemüse-Taschen mit Schwarz-
wälder Bergkäse gratiniert auf

Ratatouille-Gemüse 276

Restaurant Kreuz in Müllheim

Fitnesspfanne 280

Gasthof Bären in Auggen

Geröstete Auberginen mit

Safran-Zitronen-Schaum 284

Gasthaus Krone in Mauchen

Zwiebelsuppe mit

Blätterteig-Croûtons 288

Gasthof Drei Linden in Schliengen

Kräuterknödel mit Salbeibutter

auf Gorgonzolasoße 292

Sonnenhof in Blansingen

Grünkernbolognese mit

Dinkelspaghetti 296

Café Inka in Ötlingen

Käsekuchen 300



Inhaltsangabe nach Kategorien



Suppen und Eintöpfe

- Graupen-Erbсен-Eintopf 4
- Gebrannte Mehlsuppe 34
- Nudelsuppe mit Gemüse 48
- Gutedelsuppe 78
- Pastinaken-Apfel-Suppe 105
- Gemüsefeuertopf mit Meerrettich 132
- Linsensuppe 135
- Kürbissuppe mit Ingwer 183
- Spargelcremesuppe 235
- Bärlauch-Suppe 246
- Zwiebelsuppe mit
Blätterteig-Croûtons 288



Salate

- Bunter Krautsalat 7
- Eier-Radieschen-Salat 42
- Kürbis-Sellerie-Salat 51
- Feldsalat mit Apfel und
Brotwürfeln 81
- Sauerkraut-Birnen-Salat
mit Käse 106
- Kartoffelsalat 163
- Weißer Bohnensalat 164
- Gelegter Rote Bete-Salat 184
- Hirse-Fenchel-Salat 186
- Kohlrabisalat mit Rettich 189
- Spargel-Erdbeer-Salat 236



Aufstriche

- Vegetarisches Griebenschmalz 66
- Eingekochte grüne Tomaten 156
- Linsen-Kartoffel-Aufstrich 159
- Vegetarische Leberwurst 160



Hauptgerichte

- Rühreier dreierlei 16
- Seitan (Grundrezept) 21
- Eier in Senfsoße 45
- Pellkartoffeln mit Schichtkäse 62
- Seitan-Champignon-
Geschnetzeltes 82
- Champignonsoße mit
getrockneten Tomaten 84
- Champignon-Sahne-Soße 85
- Herbstpfanne 88
- Sauerkrautauflauf 91
- Brotauflauf mit Wirsing und Apfel 110

Nussbraten mit Hagebuttensoße 112
 Warme Kartoffeln mit
 Löwenzahn/Rucola 136
 Weiße Bohnen-Taler 139
 Kartoffelrösti mit Apfelsonne 140
 Vogelheu 143
 Gemüsespieße mit
 Ziegenfrischkäse 144
 Grünkernfrikadellen 167
 Linsen-Frikadellen 168
 Mangold-Strudel 194
 Grünkohlauflauf 197
 Wirsing-Rollen 198
 Polenta-Halbmonde 210
 Kürbisgratin mit Orangen 213
 Auberginen-Cannelloni 214
 Rote Linsenbolognese 217
 Spinatnocken auf
 Gorgonzolasoße 218
 Gemüsequiche 221
 Grüner Spargel-
 Schupfnudel-Auflauf 239
 Spargel mit Kratzete 240



Nudelpfanne mit Spargel 245
 Bärlauch-Taschen 249
 Kürbispannkuchen 264
 Ziegenkäsefondue 268
 Kartoffelpuffer mit Bibeliskäse 272
 Wirsing-Gemüse-Taschen mit Schwarz-
 wälder Bergkäse gratiniert auf
 Ratatouille-Gemüse 276
 Fitnesspfanne 280
 Geröstete Auberginen mit
 Safran-Zitronen-Schaum 284
 Kräuterknödel mit Salbeibutter
 auf Gorgonzolasoße 292
 Grünkernbolognese mit
 Dinkelspaghetti 296



Beilagen

Eingelegte Rote Bete 8
 Kartoffel-Sellerie-Stampf 15
 Rotkraut mit Äpfeln und
 Maronen 109
 Möhren aus dem Ofen 190
 Rosenkohl in grobem Senf 193
 Mariniertes Fenchel 206
 Sauce Hollandaise 242
 Kartoffel-Blumenkohl-Risotto 209



Pikantes Backen

Wurzelbrot 22

Zwiebelwaie 58

Kleine Herbst-Fladen 92

Kartoffel-Nuss-Brot 96

Herzhaftes Stockbrot 147



Kräuter-Brot-Blume 171

Pikantes Knäckebrot 175

Gemüsequiche 221



Nachspeisen

Fasnachtsküchli 37

Strübli 55

Dampfnudeln mit Weinsoße 94

Kirschküchle 116

Bratäpfel mit Vanillesoße 119

Rotweinzwetschgen im Glas 120

Buchweizenpfannkuchen mit

Apfelmus 123

Met-Birnen mit saurer Sahne 148

Arme Ritter 151

Süße Kürbiscreme 201

Scharfe Früchtchen mit

Schoko-Avocado-Mousse 224

Himbeer-Traum 226

Süßer Erdbeer-Rhabarber-Auflauf 252

Erdbeer-Quark-Dessert 255

Erdbeer-Mascarpone-Halb-
gefrorenes 256



Kuchen

Hüsender Kuchen 25

Linzer 98

Schwarzwälder Kirschtorte 124

Gewürzte Apfelküchlein 176

Käsekuchen 300



Lichtgang

z' Licht geh



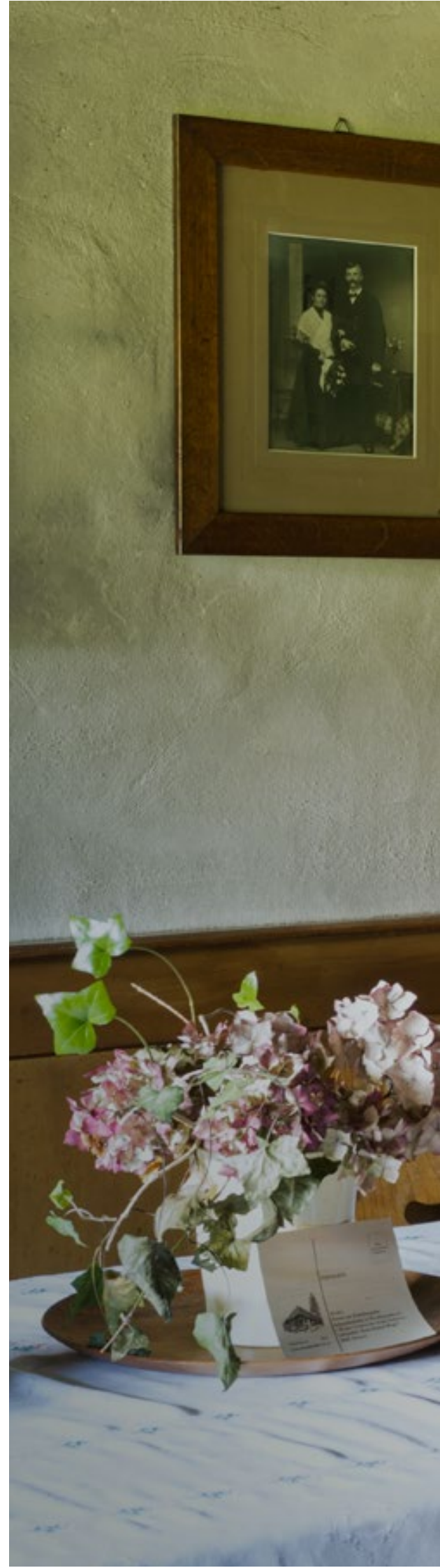
In der kalten, dunklen Winterzeit waren die Abende früher lang und ohne jegliche Zerstreuung, denn bei den kleinen Dörfern kam die Stromversorgung erst recht spät an.

Darum traf man sich an den Wochenenden nach getaner Arbeit reihum bei einem Nachbarn. So sparte man an Licht und Kerzen, brauchte weniger Feuerholz zum Heizen und man verbrachte gesellig einige gemütliche Stunden miteinander.

In der guten Stube wurde am warmen Ofen gesessen, Neuigkeiten wurden ausgetauscht, es wurde gesungen und Gedichte wurden vorgelesen. Mit flinken Fingern machten die Frauen Handarbeiten, während die Männer miteinander Karten spielten. Dieser rege Kontakt miteinander war eine willkommene Abwechslung zur alltäglichen harten Arbeit, dabei wurde auch noch der Informationsfluss angeregt und vorangetrieben – auch ohne die heute gängigen Medien.

Diese wunderbare Tradition ging leider immer weiter verloren, denn als jeder Haushalt elektrisches Licht und Zentralheizung zu Verfügung hatte und dank Auto auch mobil sein konnte, brauchte man nicht mehr zum Nachbarn, um Licht und Heizung zu sparen.

Gott sei Dank, dass sich die Trachten- und Schwarzwaldvereine der Aufgabe stellen und den Lichtgang wieder aufleben lassen. Eine Bereicherung in der langen kalten Winterzeit.





Kirschküchle

Chirsichüechli

ARBEITSZEIT 15 Minuten

KOCHZEIT 10 Minuten

ZUTATEN

500 g Süßkirschen
2 Brötchen vom Vortag
200 ml Milch
5 Eier
1 Prise Salz
50 g Zucker
2 EL Mehl
½ TL Zimt
2 EL Butter
Zucker und Zimt zum
Bestreuen

Tipp

*Dazu passen auch sehr gut
Vanillesoße oder Vanilleeis.*

ZUBEREITUNG

- 1** Die Süßkirschen von den Stielen befreien, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.
Die Brötchen mithilfe einer groben Reibe rundherum von der Kruste befreien, diese beiseitestellen und den Rest der Brötchen klein schneiden.
- 3** Die Milch erwärmen, über die Brotwürfel geben und ziehen lassen.
- 4** Die Eier trennen und das Eiweiß mit Salz steif schlagen.
- 5** Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, Mehl, Zimt, eingeweichte Brötchen und die abgeriebenen Semmelbrösel dazugeben und unterrühren.
- 6** Die Kirschen mit dem Eischnee vorsichtig unterheben.
- 7** Die Butter in einer Pfanne zerlassen und mit einem Schöpflöffel kleine Portionen Teig in die heiße Butter gleiten lassen. Die Kirschküchle bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ausbacken.
- 8** Die Kirschküchle frisch genießen und mit Zucker und Zimt bestreuen.





Kräuter-Brot-Blume

Chrudder-Brod-Blueme

ZUBEREITUNG

1 Das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Trockenhefe, Zucker, Salz und Olivenöl hinzufügen und mit 250 ml lauwarmem Wasser zu einem festen Hefeteig kneten. Mit einem Küchentuch abdecken und 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

2 Den Hefeteig erneut kräftig durchkneten, abdecken und eine weitere Stunde gehen lassen.

3 In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Dazu die Butter mit den gehackten Kräutern und dem Ziegenkäse in eine Schüssel geben. Die getrockneten Tomaten aus dem Öl nehmen, klein hacken und zur Butter geben. Die Knoblauchzehen schälen, fein hacken und mit Salz und Pfeffer zu den anderen Zutaten geben. Alles mit einem Stabmixer zu einer homogenen Masse vermengen, aber nicht zu fein pürieren.

4 Wenn der Hefeteig gut aufgegangen ist, wird er in 3 Teile geteilt. Jeweils 3 gleichgroße Kreise mit einem Durchmesser von ca. 35 Zentimeter Dicke ausrollen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

ARBEITSZEIT 40 Minuten

BACKZEIT 25–30 Minuten

RUHEZEIT insgesamt ca. 1 Stunde
45 Minuten

ZUTATEN

500 g Weizenmehl, Type 1050

1 Pk. Trockenhefe

1 TL Zucker

½ TL Salz

1 EL Olivenöl

80 g Butter, weich

15 g gemischte Kräuter, frisch
oder gefroren

80 g Ziegenfrischkäse

80 g Tomaten, getrocknet
in Öl

2 Knoblauchzehen

½ TL Salz

Pfeffer

1 Eigelb

5 Den ersten Teigkreis auf das Backpapier legen und mit der Hälfte der Füllung bis knapp an den Rand bestreichen. Den zweiten Teigkreis darüber legen und mit der anderen Hälfte der Füllung bestreichen. Nun noch den letzten Teigkreis als Abschluss darüber legen, nun sollten die Schichten schön übereinander liegen.

6 In die Mitte des Kreises ein kleines Schnapsglas oder Ähnliches stellen. Mit einem scharfen Messer werden jetzt gleichmäßige Kuchenstücke aufgeschnitten. Das Schnapsglas bildet den Blütenstempel, von dort beginnt das Blütenblatt. Gut einteilen lässt sich das Ganze, wenn zuerst geviertelt, dann geachtelt und zum Schluss 16 Stücke geschnitten werden.

7 Mit einem Tuch bedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

8 Den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Eigelb in einer kleinen Schale verquirlen und einen Kuchenpinsel bereitlegen.

9 Damit die Blume ihre schönen Blütenblätter bekommt, werden nun immer zwei der eingeschnittenen Teile zusammen angehoben und zweimal gegeneinander nach außen gedreht. Die beiden Enden zuerst mit etwas Eigelb einstreichen, dann gut zusammendrücken. Mit allen anderen Stücken ebenso verfahren.

10 Die Kräuter-Brot-Blume mit dem restlichen Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 25–30 Minuten knusprig backen. Aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp

Ist der Anfang erst einmal gemacht, können die einzelnen Stücke mit der Hand abgedreht werden – darum ist dieses Brot so gut geeignet für Büffets.





Nudelpfanne mit Spargel

Nudlepfanne mit Spargle

ZUBEREITUNG

1 In einem großen Topf die Nudeln in Salzwasser bissfest garen, in ein Sieb geben und leicht abschrecken.

2 In der Zwischenzeit Spargel waschen, schälen und die harten Enden abschneiden. In dem nun leeren Nudeltopf mit etwas Wasser, 2 Prisen Salz und einer Prise Zucker ca. 10 Minuten vorgaren. Aus dem Sud nehmen und in etwa 2 Finger breite Stücke schneiden.

3 Die Champignons abbürsten, putzen und in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.

4 In einer großen, hohen Pfanne die Butter schmelzen lassen und die Champignons darin leicht anbraten. Frühlingszwiebeln dazugeben und kurz mitbraten. Nun die Spargelstücke in die Pfanne geben und nochmals kurz mitbraten.

5 Die gekochten Nudeln mit in die Pfanne geben. Die Sahne, Frischkäse und 200 ml Gemüsebrühe mit 1 TL Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und verquirlen.

6 Die Sahnemischung über die Spargel-Nudelpfanne geben und kurz aufkochen lassen.

7 Den Bärlauch oder Schnittlauch waschen, fein hacken und unter die Nudelpfanne rühren. Das Ganze noch abschmecken und mit einem grünen Salat genießen.

ARBEITSZEIT 30 Minuten

KOCHZEIT insgesamt 40 Minuten

ZUTATEN

200 g breite Nudeln

500 g Spargel

200 g Champignons

2 Frühlingszwiebeln

1 EL Butter

200 ml Sahne

100 g Frischkäse

200 ml Gemüsebrühe

2 TL Salz

1 Prise Zucker

Pfeffer

Cayennepfeffer

1 Bund Bärlauch oder

Schnittlauch

Die Autorin



Im Markgräflerland hat Elisabeth Zumkehr im Jahr 1967 das Licht der Welt erblickt. Aufgewachsen in dem kleinen Örtchen Wintersweiler, das zu Efringen-Kirchen gehört, schaute sie oft ihrer Oma und Mutter beim Kochen über die Schultern. Mit einer kleinen Nebenerwerbslandwirtschaft der Eltern wurden ihr auch die ersten Grundkenntnisse in Obst- und Gemüseanbau vermittelt.

Nach ihrer Schulzeit absolvierte sie eine Ausbildung zur Fleischfachverkäuferin. In einer privaten Metzgerei mit angeschlossener Gastwirtschaft sammelte sie weitere Erfahrungen im Umgang mit Lebensmitteln und deren Zubereitung.

Schon früh gründete sie mit ihrem Mann eine Familie und den mittlerweile erwachsenen zwei Töchtern vermittelte sie, wie wichtig eine gesunde, mit frischen Zutaten gekochte Mahlzeit ist.

Lange Zeit beschäftigte sie sich kreativ mit dem Herstellen von Teddybären. In dieser Zeit wurde ihr die Organisation des Holzener Kunsthandwerkermarktes übergeben, der sich im Laufe der Zeit zu einem wahren Besuchermagneten entwickelte.

Ihre Reisen in ferne Länder nutzt sie auch um die ländertypischen kulinarischen Spezialitäten vor Ort zu probieren und – wieder zu Hause – dann auch nachzukochen.

Nach einer kurzen Zeit in einem Catering Betrieb wechselte Elisabeth Zumkehr in die Narayana/Unimedica-Verlagsküche. Betraut mit vegetarischem Kochen, Ausprobieren von veganen Rezepten und dem Kochen für Fotoshootings zu Buchprojekten, geht sie voll und ganz in ihrem Beruf auf. Sie liebt es zu kochen, auszuprobieren und Gerichte neu zu kreieren, dabei kommt der kreative Aspekt nicht zu kurz.

Im Laufe der Jahre fuhr die Autorin ihren Fleisch- und Wurstkonsum immer weiter zurück. Als dann noch ein gesundheitliches Problem auftrat, stieg sie ganz auf eine vegetarische Ernährung um.

Mit ihrer Arbeit an Buchprojekten im Verlag keimte der Wunsch nach einem eigenen Kochbuch schon sehr bald in Elisabeth Zumkehr auf. Da ihr ihre Heimat sehr am Herzen liegt, war ihr schon bald klar, dass es ein Buch über das Markgräflerland werden sollte. Zur Lust am Kochen und Kochbuchschreiben gesellte sich alsbald ihr Ehrgeiz hinzu, die Fotos zu den Rezepten selber abzulichten, sodass sie sich in der Kunst der Food-Fotografie übte.

Als eine perfekte Ergänzung kam das zweite Hobby der Autorin, ihre Freude am Wandern und der Erkundung des Markgräflerlandes, hinzu. Auch die Besuche der traditionellen Feste sind ein wichtiger Bestandteil ihres Lebens.

Elisabeth Zumkehr möchte Ihnen die Schönheit ihrer Heimat, deren kulinarische Feinheiten und ihre traditionellen Wurzeln näherbringen.



Elisabeth Zumkehr

Vegetarisch unterwegs im Markgräflerland

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch Küche, Landschaft und gelebte Traditionen meiner Heimat

336 Seiten, geb.
erscheint 2019

[Jetzt kaufen](#)



Mehr Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und gesunder Lebensweise www.narayana-verlag.de