

TRIOLOGIE DER ASSMANNSHÄUSER KRÄUTERWIRTE

Assmannshäuser Handkäs' Salat

- 200 g Handkäse gewürfelt
- je 50 g Zwiebelwürfel, Apfelwürfel und halbierte Trauben
- ¼ TL gehackter Thymian
- 50 g Gemüsebrühe
- 50 g weißer Balsamicoessig
- 75 g Traubenkern- oder kaltgepresstes Rapsöl
- Salz, Pfeffer und Zucker
- Walnüsse zur Dekoration

Aus Brühe, Essig, Öl und Salz, Pfeffer und Zucker eine Emulsion mixen und über Käse, Würfel und Thymian geben. 4 Stunden ziehen lassen.



TRIOLOGIE DER ASSMANNSHÄUSER KRÄUTERWIRTE

Hausmacher Wurst auf Kräuterwirte Art

- 100 g Fleischwurst
- 100 g Blutwurst
- 100 g grauer Preßkopf
- 100 g roter Schwartemagen
- Zwiebeln
- Cornichons

Alle Zutaten in Scheiben schneiden.

- 100 g Fleischbrühe
- 100 g weißer Balsamicoessig
- 150 g Öl
- 2 TL Senf
- 1 TL Gemüse-Meerrettich
- Zucker, Salz und Pfeffer, gehackter Majoran oder wilder Dost

Eine Marinade erstellen, über die Wurst geben und zwei Stunden ziehen lassen.



Wildkräuter-Spundekäs

- 200 g Frischkäse
- 20 g Paprikapulver
- 50 g gewürfelte Zwiebeln
- 1 EL gehackte Wildkräuter nach Jahreszeit (Pimpinelle, Vogelmiere, Knoblauchsrauke, Weinbergslauch)

Alle Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zur Dekoration Wildblumen wie Kornblume, Malve, Ringelblume oder getrocknete Blüten verwenden.