

# Mmmhh, Bärlauch-Knödel ...



Die Notwendigkeit und die Bedeutung unserer heimischen Landwirte, der örtlichen Direktvermarkter, unserer heimischen Metzgereien und Bäckereien, der örtlichen Dorfläden und Familienbetriebe sowie der regionalen Lebensmittelläden zeigt sich gerade als ganz besonders wichtig – in diesen so schweirigen Corona-Zeiten. Dass die heimischen Erzeuger- und Einzelhandelsbetriebe mit ihren „echt“ regionalen Produkten

auch nach den Krisenzeiten im Gedächtnis der Verbraucher bleiben mögen und deren Unterstützung erfahren – genau das ist der große Wunsch! Und vielleicht mal ein schöner Nebeneffekt von Corona. Zum aktuellen Bärlauch-Vorkommen hat uns heute Maria Riepertinger vom Wastlhof bei Prien ein Rezept zukommen lassen ...

Ein Frühlingsrezept der Maria – zusammengestellt aus den heimischen Lebensmitteln – nämlich:

## **Bärlauchknödel!**

Knödelbrot von 10 Semmeln mit 1.400 ml heißer Milch durchziehen lassen, 1 Zwiebel gewürfelt, angedünstet, 2 Bund frisch gepflückter Bärlauch, 150 – 200g Hofkäse gerieben, 5 Eier – Salz, Pfeffer und Muskat zum Abschmecken – vermengen, Knödel formen, in Salzwasser sieden.

**Für die Soße:** 1 Zwiebel dünsten, mit 3 EL Mehl anschwitzen, mit Gemüsebrühe aufgießen, köcheln. 1 Bund Bärlauch grob geschnitten, pürieren. Mit Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Räucherfisch** vom örtlichen Fischer oder ein Schweine- oder Lammmedaillon aus regionaler Aufzucht und **Salat** lassen sich zu diesem Gericht sehr gut servieren.

**Maria Riepertinger:** „Alle Zutaten finden sich bei heimischen Betrieben. Und ein schöner Waldspaziergang und nebenbei etwas frischen Bärlauch pflücken, ist erlaubt, und tut in diesen besonderen Zeiten bestimmt gut. Vorsicht allerdings: Bärlauch nicht mit Maiglöckchen oder Herbstzeitlose verwechseln! Bärlauch erkennt man an seinem langen Stiel, und am starken Knoblauchgeruch, wenn man daran reibt“.

hö