

TANJA DUSY | CHRISTA SCHMEDES

# UNSERE LANDKÜCHE

*Die schönsten Rezepte  
für jede Jahreszeit*



**G|U**



## Ins gemachte Nest gelegt: originelle Deko-Ideen

Beim Kochen und Backen fallen vor den Osterfeiertagen immer wieder Schalenhälften beim Eiertrennen an. Wenn diese schön in der Mitte durchgebrochen sind, eignen sie sich perfekt zum Basteln von originellen Mini-Kerzen: Die Schalenhälften vorsichtig auswaschen und trocknen lassen. Dann in Eierkartons stellen, Wachs schmelzen und heiß in die Schalen füllen, dabei oben einen Rand freilassen. Sobald das Wachs etwas mehr als »wachsweich« fest ist, die gefüllten Schalen in der Mitte mit einer Stricknadel bis nach unten einstechen und ein Stück Kerzendocht hineinstecken. Das Wachs fest werden lassen und später nochmals mit etwas flüssigem Wachs bis zum Schalenrand aufgießen, damit der Docht schön fest sitzt: Fertig sind die Deko-Kerzen für den Ostertisch, die man in Eierbecher stellen oder in kleine Nester legen kann.



Apropos Nester: Schnell gemacht sind Nester aus Rasen oder (Kunst-)Moos. Einfach ein Stück Rasen - am schönsten mit blühenden Gänseblümchen oder Primeln - in der Größe eines flachen Korbs ausstechen. Den Korb mit Plastikfolie auslegen, den Rasen hineinlegen, noch ein paar blühende Forsythienzweige hineinstecken und die Eierkerzen hineinlegen. Die fixe Variante: Moos in eine Schale legen und Wachteleier, Blüten und Schneckenhäuser hineinsetzen.



Soleier

## **FÜR 4 PERSONEN**

**ZUBEREITUNGSZEIT:** ca. 15 Min.

**MARINIERZEIT:** ca. 24 Std.

**PRO PORTION:** ca. 180 kcal

60 g Salz

2 EL Zucker

1 EL ganzer Kümmel

1 Lorbeerblatt

1 TL schwarze Pfefferkörner

3 Pimentkörner

200 ml Weißweinessig

8-10 hart gekochte Eier

3 Stiele Estragon

½ Bund Dill

**1** In einem Topf 1,2 l Wasser mit Salz, Zucker, den Gewürzen und dem Essig aufkochen und bei schwacher Hitze 5 Min. köcheln lassen. Dann den Sud etwas abkühlen lassen.

**2** Inzwischen die Eier pellen, die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Eier mit den Kräuterzweigen in ein großes Schraubglas schichten. Den lauwarmen Sud darübergießen, sodass alle Eier gut bedeckt sind. Das Glas verschließen und die Eier mindestens 24 Std. - besser noch 2 Tage - im Kühlschrank durchziehen lassen.

Zum Servieren die Soleier längs halbieren und die Eigelbe herauslösen. Die Mulden im Eiweiß mit Salz, Pfeffer, Essig, Öl und etwas Senf würzen und die Eigelbe mit der runden Seite nach oben wieder daraufsetzen.



# Eier mit Grüner Sauce und Kartoffeln

**FÜR 4 PERSONEN**

**ZUBEREITUNGSZEIT:** ca. 25 Min.

**PRO PORTION:** ca. 435 kcal

---

1 kg kleine junge Bio-Kartoffeln

Salz

8 Eier (Größe M)

1 Bund Kräuter für Grüne Sauce (siehe Tipp)

1 Kästchen Kresse

2 Frühlingszwiebeln