

Rezepte

Rezepte mit Duft-Pelargonien

Kartoffelgratin mit Duftpelargonien



Pro Person 3-4 mittelgrosse Kartoffeln

Milch und Rahm

Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Knoblauch

Frische kleingehackte Muskat-Duftpelargonien

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen (ca 250 g)

in 3 mm dicke Scheiben schneiden und in eine ausgebutterte Gratinform schichten, mit 1/3 Milch und 2/3 Rahm auffüllen bis die Kartoffeln bedeckt sind.

mit Salz, Pfeffer, Muskat und Knoblauch abschmecken.

Danach je nach Geschmack frische und kleingeschnittene Muskat-Pelargonien begeben, mit Butterflocken belegen.

Im auf 220° C vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.

Zwiebelkuchen mit Duftpelargonien

Zutaten



300 g

Kuchenteig

750 g fein gehackte Zwiebeln

2 EL Butter

4 Eier

2 dl Rahm

Salz, Pfeffer, Muskatn

Feingehackte Muskat-Duftpelargonien
Butterflocken

Zubereitung

Die Butter erwärmen, Zwiebeln darin weich dünsten (glasig ohne Farbe). Erkalten lassen.
Die Eier mit dem Rahm gut verrühren, würzen und mit den erkalteten Zwiebeln und den fein gehackten Pelargonien mischen.

Ein Kuchenblech von 24 cm Durchmesser mit 3 mm dick ausgewalltem Teig auslegen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und den Zwiebelguss darauf geben.

Mit Butterflocken belegen und im auf 220° C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille ca. 45 Minuten backen.

Pelargonien-Brot

Zutaten



500 g Mehl

40 g	Hefe
3 dl	lauwarme Milch
1 Prise	Zucker
1	Zwiebel, feingeschnitten
1	Knoblauchzehe
50 g	Butter
2	Eier
1 Prise	Salz
Muskatnuss	
1 TL	Zitronenthymian fein geschnitten
1 EL	Blätter von Fichtenpelargonium fein gehackt

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hinein drücken, die Hefe hineingeben und mit dem Zucker und wenig Milch einen Vorteig machen.

An einem warmen Ort doppelt aufgehen lassen.

Die gehackten Zwiebeln und Knoblauchzehen in der Butter leicht anschwitzen und unter den Vorteig geben.

Die restlichen Zutaten begeben und einen glatten Teig kneten.

Teig in eine gefettete, bemehlte Formen einfüllen und nochmals aufgehen lassen.

Im auf 220° C vorgeheizten Backofen ca 20 Minuten backen. (Nadelprobe oder klopfen).

Party-Brot

Vorgängigen Teig in einen frischen, gut gewässerten, getrockneten und eingefetteten Tontopf einfüllen, aufgehen lassen und backen.

Pikantes Baguette:

Zutaten:



1 kg Mehl

- 5 dl Wasser
- 30 g Salz
- 42 g Backhefe
- 1 dl Olivenöl
- 100 g Tomaten getrocknet, in Olivenöl, in Streifen schneiden
- 15 g Duftpelargonien- Blätter fein geschnitten
- 40 g Oliven schwarz, gehackt
- 100 g Pistazien, grob gehackt
- 60 g Rohschinkenwürfel, knusprig anbraten

Zubereitung:

- Alle Zutaten kalt in eine Teigschüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- Den Teig in Stücke zu 250 g teilen.
- Baguettes formen und mit Olivenöl bestreichen.
- An der Wärme 35-40 Minuten gehen lassen
- Im vorgeheizten Umluftofen bei 175° C ca 14 – 18 Minuten goldgelb backen
- TIPP: Als Apérogebäck in dünne Scheiben schneiden.

Omelette mit Duftpelargonien

Zutaten



1-2

Eier

- 2 EL Petersilie gehackt
- 4 Blätter von verschiedenen Duftpelargonien gehackt
- 1 TL Brandy oder Sherry
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Zutaten gut mischen, mit Salz und Pfeffer würzen
- In einer Bratpfanne goldgelb braten.

Pastetli-Füllung

Zutaten



1 Tasse gekochter Langkornreis

- 1 halbe Zwiebel
- 3 EL Tomatenpurée
- 2 TL Sojasauce
- 4 TL fein gehackte Petersilie
- 3 verschiedene Sorten Duftpelargonien-Blätter fein gehackt
- Gewürze nach belieben

Zubereitung

Alle Zutaten mischen und direkt in die Pastetli einfüllen.

In feuerfester Form im auf 200° C vorgewärmten Backofen ca. 15 Minuten backen.

Kann warm oder kalt gegessen werden.

Fischgericht

Zutaten



1kg Fischfilet

- 2 Äpfel in Schnitze schneiden
- Blätter von Pelargonium Old Spice (Apfelduft)
- Apfelwein
- Gebutterte Weissbrot-Würfel
- Zitronenschnitz

Zubereitung

Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen, Fischfilet, Apfelschnitze und Pelargonien-Blätter einfüllen

Mit Salz und Pfeffer würzen

Apfelwein zugiessen
Mit gebutterten Weissbrot-Würfeln garnieren
Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze backen
Teller mit Zitronenschnitz und Pelargonien-Blättern garnieren.

Pasta al Limone

Zutaten



Salzwasser

Breitband-Nudeln
Butter
Diverse zitronenduftende Perlargonien
Zitronenthymian
1 geriebene Zitronenschale
1 Zwiebel, längsgeschnitten
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Breitband-Nudeln im Salzwasser kochen und abtropfen lassen
In einer Bratpfanne die Zwiebel in Butter dünsten
Die Kräuter und die Zitronenschale beifügen
Alles unter die Nudeln mischen
Mit Salz und Pfeffer würzen und **sehr heiss servieren**

Gebackene Äpfel

Zutaten



4 Kochäpfel Boskoop

Füllung:

4 TL zerleinerte Weinbeeren, getrocknet

4 TL gehackte Pelargonien-Blätter
4 TL brauner Zucker
Butterflocken

Zubereitung

Äpfel schälen, halbieren und grosszügig entkernen
Auf ein Backblech legen
Zutaten für die Füllung mischen und in die Apfelvertiefung einfüllen
Mit Butterflocken und einem Pelargonien-Blatt abdecken
Bei mittlerer Hitze backen bis die Äpfel weich sind
Mit Schlagrahm-Häubchen oder Vanillecrème servieren

Pelargonien-Quarkkuchen

Zutaten



1 Blätterteig

500 g	Rahmquark
12	Löffelbiscuits gerieben
5-6 EL	Zucker
4	Eigelb
2 Päckli	Vanillezucke
10	Pelargonienblätter (P.graveolens) fein geschnitten wenig Zitronenschale fein geschnitten

Zubereitung

Ein Kuchenblech von 24 cm Durchmesser mit ausgewalltem Teig belegen.
Alle Zutaten für die Füllung mischen und auf dem Teig verteilen.
Im auf 200° C vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen.

Aprikosentäschel (auch mit Täschler-Apparat Betty Bossy)

Zutaten



125 g Blätterteig

7 getrocknete Aprikosen, fein geschnitten
3 Pelargonien-Blätter fein gehackt
120 g Joghurt nature
2 TL Aprikosen-Likör
2 EL Rahm 1 gehäufter TL Kokosraspeln
1 TL Zucker

Zubereitung

Den Blätterteig halbieren und auswallen
Alle Zutaten für die Füllung mischen und für 7 Täschli auf dem Teig verteilen
Den Teigrand und die Zwischenräume mit Eiweiss bestreichen
Den 2. Ausgewallten Blätterteig darüberlegend und am Rand andrücken
Mit einer Gabel einstechen
Mit Eigelb bestreichen
Mit Teigrädli die 7 Täschel ausschneiden
Auf ein Backblech legen
Im auf 220° C vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten goldbraun backen

Knackiger Salat mit Duft-Pelargonien

Ein erfrischender Salat für heiße Tage und als Beilage bei der Grill-Party

Zutaten



Eisbergsalat

Karotten in feine Streifen schneiden
Gelbe Peperoni in Streifen schneiden
Avocado in kleine Würfel schneiden
Sonnenblumenkerne rösten
Beliebige Kräuter fein hacken
3 Pelargonien-Blätter fein hacken
Alles in eine Schüssel geben

Sauce

Aceto balsamico

Mayonnaise

Senf mit Körnern

Alles zusammen mischen und über den Salat geben

Fruchtsalat mit Duft-Pelargonien



Frischen Fruchtsalat nach Belieben herstellen

Feingeschnittene Blätter von:

Pelargonium limoneum

Pelargonium graveolens

Pelargonium odoratissimum

Pelargonium Citrinum

Beifügen und kurze Zeit stehen und ziehen lassen.

2. Art

Die feingeschnittenen Blätter von Pfefferminz-Pelargonium mit Ananas aus der Büchse im Saft ansetzen und ca. 2 Stunden ziehen lassen

Ananas-Ringe kühl servieren und mit Pelargonien-Blatt garnieren

Melonen-Orangen-Cocktail

Zutaten



1 Zuckermelone

1,5 dl Orangensaft

Je 1 TL versch. Blätter von Duft-Pelargonien, fein geschnitten

Zucker nach Belieben

Zubereitung

Die Melone in kleine Würfel schneiden

Den Orangensaft und die Pelargonien-Blätter mit dem Zucker leicht aufwärmen, bis der Zucker aufgelöst ist.

Über die Früchte giessen und kühl stellen

In einem schönen Cocktail-Glas und mit einem Geranienblatt als Dekoration servieren.

Duftpelargonien-Sirup

Zutaten



1 Handvoll Pelargonienblätter

2 lt	Wasser
2 kg	Zucker
40 g	Zitronensäure

Zubereitung

Pelargonienblätter in einen Topf geben mit dem kochenden Wasser übergiessen.

Zucker und Zitronensäure begeben.

Gut verrühren bis sich der Zucker und die Zitronensäure aufgelöst haben.

2-3 Tage zugedeckt stehen lassen, abfiltern,

kurz aufkochen

und heiss in saubere Flaschen abfüllen.

Flaschen ca 15 Minuten auf die Seite „umlegen“.

Der Sirup kann kalt und heiss getrunken werden.

Geranium-Wasser-Glace



0,5 lt

Wasser

150g Zucker
2 Zitronen Saft und Schale
3 Handvoll Blätter von div. Duftpelargonien

Zubereitung

Zitronenschale, Zucker, Duftpelargonien-Blätter und Wasser in eine Pfanne geben und 1 Minute aufkochen.

Vom Herd nehmen und zugedeckt 2-3 Stunden ziehen lassen

Absieben

Zitronensaft dazugeben und abkühlen lassen

Aufrühren und in Formen giessen

Tiefkühlen

Ofetori 4 Portionen fester Kartoffelstock (aus 800 g Kartoffeln hergestellt)

Zutaten



30 g Butter

1 Ei
3 EL geriebener Sbrinz
Muskatnuss
Feingehackte Muskat-Duftpelargonien
200 g Magerspeck in Streifen geschnitten
Butterflocken
Butter für die Form

Zubereitung:

Lauwarme, flüssige Butter, verquirltes Ei, geriebener Käse und nach Belieben feingehackte Muskat-Duftpelargonien unter den Kartoffelstock mischen.

Eine Gratinform gut ausbuttern, die Kartoffelmasse hineingeben und mit einem Spachtel leicht gewölbt formen und glatt streichen.

Im auf 220° C vorgeheizten Backofen 15 Minuten überbacken.

Einige Butterflocken auf dem Gratin verteilen, damit die Oberfläche braun wird.
Anschliessend nochmals 10 – 15 Minuten in den Ofen schieben.
