

Usch von der Winden
Albrecht-Matthias Wendlandt

Rheingau lecker!

SCHOPPEN UND REZEPTE
FÜR DAHEIM

SOCIETÄTS
VERLAG

Alle Rechte vorbehalten · Societäts-Verlag
© 2019 Frankfurter Societäts-Medien GmbH
Satz: Bruno Dorn, Societäts-Verlag
Umschlagabbildung: Albrecht-Matthias Wendlandt
Druck und Verarbeitung: CPI books GmbH, Leck
Printed in Germany 2019

ISBN 978-3-95542-318-6

Inhalt

Vorwort	9
Der Rheingau	13
Der historische, selbstständige Freistaat Flaschenhals	14
Ein Stück Rheingau in Frankfurt	15
Frühling	17
Bärlauch-Pesto	20
Weingut Laquai	21
Laquais Rezept-Geheimnis: Gebratene Wisperforelle	24
Weingut Mohr	27
Mohrs Rezept-Geheimnis: Rosenbörek	30
Weingut Freimuth	33
Freimuths Rezept-Geheimnis: Hähnchenbrustfilets in Blätterteig	36
Jetzt kochen wir selbst!	38
Akazienblüten im Schlafrock	39
Erdbeer-Rhabarber-Kuchen	40
Grüner Spargel mit gebackenem Salbei	42
Frühlingsmakkaroni mit jungem Blattspinat	44
Gegrillte Wisper-Lachsforelle mit marinierten Erdbeeren	46
Holler-Küchle	48
Spargel im Kräutermantel	50
Hirschrücken mit wilden Erdbeeren	52
Spargelsalat weiß-grün	54
Spargel-Eier-Pfanne	56
Kalte Kräuter-Vichyssoise	58
Legierte Suppe mit Knoblauchsrauke und Sauerampfer	59
Avocado mit Garnelen und Bärlauch-Creme	60
Löwenzahnsalat steirischer Art	61
Frühlings-Muntermacher-Salat	62
Rheingauer Käseplatte	63
Sommer	64
Der Zander im Mantel	68
Weingut Sohns	69
Sohns Rezept-Geheimnis: Handkäse-Kuchen	72
Weingut Goldatzel	75
Goldatzels Geheim-Rezept: Fenchel-Salami-Teller	78

Wein- und Sektgut F. B. Schönleber	80
Schönlebers Rezept-Geheimnis: Handkäs mediterran	84
Weingut und Wein Lounge Höhn	86
Höhns Rezept-Geheimnis:	
Lachsforelle gefüllt mit Blattspinat & Kürbisgemüse	90
Jetzt kochen wir selbst!	94
Gebackener Camembert auf Zucchini-Relish süß-sauer	95
Gefüllte Zucchini	96
Forellenfilet mit Zucchini-Nudeln	98
Kartoffelsalat mit Wildbratwürstchen	100
Gefüllte Kohlrabi	102
Bratwurstfüllung in der Schmorgurke	103
Ofenkartoffeln mit Kräuterschmand	104
Zwetschgen-Tarte	106
Spundekäs in Rheingauer Weinblättern	108
Matelote – Fischragout mit Zwiebeln und Wein	110
Versteckte Zwiebelbratwürste	111
Trauben-Parfait	112
Ausgebackenes mit Rotwein-Nudeln	114
Spaghetti mit Radieschen-Blättern	117
Zander mit Gurken- und Kartoffelscheiben	118
Gebeizte Lachsforellenfilets	120
Parmesankörbchen mit Zwiebelfüllung	122
Herbst und Winter	124
Das Rheingauer Rebsorten-Fest	125
Sorbet Acolon	128
Der Spätlesereiter	129
Weingut Trenz	130
Trenz' Rezeptgeheimnis:	
Gefüllte Topfenknödel auf Birnen-Kürbis-Chutney	132
Weingut Fritz Allendorf	135
Mutter Lottes Rezept-Geheimnis: Rheingauer Weingulasch	138
Weingut Dienst	141
Dienst's Rezept-Geheimnis:	
Rinderrouladen mit Knödeln und Apfelrotkohl	143
RheinWeinWelt	147
Abtei St. Hildegard	150
Jetzt kochen wir selbst!	152
Russische Eier, Rheingauer Art	152
Putenschnitzel mit Pfirsich	154

Spundekäs mit vielen Kräutern	156
Weißkohlrouladen	158
Birnen-Meerrettich-Tarte mit Bohnen	159
Hirschgulasch	160
Frankfurter Wurstsalat	162
Topinambur-Quarkstrudel	163
Wildschweinflets mit Süßkartoffeln und Maronen	164
Zwiebeltarte	166
Kürbis-Zwiebelsuppe	168
Gefüllter Ofen-Camembert	170
Kartoffel-Kohl-Zwiebel-Taler	171
Kartoffel-Pizza	172
Kürbis-Kartoffel-Rotkohl mit Hähnchenschenkeln	174
Schalottentörtchen	176
Bunte Ofenkarotten im Gemüsebett	177
Kürbis-Kartoffel-Puffer	178
Pizza-Duo	180
Rheingauer „Caesar Salad“	182
Nussbraten mit knackigem Rosenkohl	184
Petersilienwurzel-Gratin	187
Nachwort	188
Dank	189
Die Autoren	190

Vorwort

Ein großes, gut gefülltes Weinglas – das ist der Rheingau in seiner Fülle. Prickelnd und voller Überraschungen; eine Betrachtung aus einer neuen Perspektive; nicht auf den ersten Schluck zu erschließen. Erst nach und nach erfährt und erschmeckt man seine Aromen, seine zahlreichen guten Weine, das gute Essen und die besonderen Erlebniswelten. Für Besucher dieses Landstrichs reiht sich ein Highlight ans andere. Wie kann man sich das alles merken und festhalten?

Da habe ich mir als Autorin etwas Besonderes ausgedacht – einen Plan, um die schönen Begebenheiten besser im Gedächtnis zu behalten. Zuerst genießen Sie ausgiebig die Region in einer Straußwirtschaft oder einem Gutsausschank Ihrer Wahl. Dann nehmen Sie sich von dem Wein, der Ihnen am besten gefallen hat, etwas mit. Und dann feiern Sie das vor Ort Erlebte auf ganz eigene Weise nach und bringen es in die eigene Küche. Ob nur für Sie selbst oder gemeinsam mit guten Freunden: Passend zu jeder Jahreszeit finden Sie im Folgenden leckere Rezepte in Kombination mit ausgesuchten Weinen. In stimmiger Umgebung – zuhause auf der Terrasse, im Garten oder beim Picknick an einem verwunschenen Platz –, in eigener Regie und mit ein wenig Fantasie bringt das eine ganz neue Erfahrung mit sich und den Rheingau auf Ihren Teller.

Ihre Vorstellungskraft hat schon seit jeher die Menschen am Rhein besonders bewegt. Burgen und Schlösser aus frühen Zeiten zeugen nicht nur von der großen wirtschaftlichen Macht der Region, sondern bieten auch Anlässe, Geschichten zu erzählen und zu erfinden – viele bekannte Sagen, etwa die Loreley, berichten davon. In den Rheinwellen vermischen sich Wahrheit und Imaginäres. So finden Sie außer gutem Wein und leckeren Gerichten auch ein wenig Märchenhaftes.

Um Ihre Fantasie etwas zu beflügeln und die leckeren Speisen in passendem Ambiente zu präsentieren, sind einige Gerichte fotografisch in Rheingau-Landschaften eingesetzt worden. Leser*innen sollten dies als Anregung verstehen, um eigenen Ideen freien Lauf zu lassen.

Rheingau – das ist eine irdische Schatztruhe gefüllt mit faszinierender Landschaft, mit fröhlichen, aufgeschlossenen Menschen und beeindruckenden Naturprodukten, die alle zusammen ein so opulentes Gemälde ergeben, wie es selten zu finden ist. Wertvoll genug, diese Komposition im Spektrum der Jahreszeiten zu betrachten:

*Im zarten, hoffnungsvollen Frühlingsglanz,
im heißen, üppigen Sommerrausch,
in erwartungsvoller herbstlicher Erntestimmung,
im weichen, stimmungsvollen Winterausklang.*

Passend zur jeweiligen Jahreszeit habe ich Rezepte ausgedacht und ausprobiert. Dazu dann Weine ausgesucht, die ein stimmiges Bild ergeben und träumen lassen. Allerdings kann es aus der Fülle der Angebote von ansässigen Winzern, die den Rheingau geschmacklich ins Glas bringen, nur eine kleine Auswahl geben – oft war es nur der launige Zufall, der hier mitspielte.

Dies wiederum soll Anreiz sein, nach dem Lesen und Probieren weiter auf eigene Faust den Rheingau mit seiner Vielzahl herausragender Weine und den hier vorgeschlagenen Rezepten zu erkunden und zu verkosten.

Freuen Sie sich auf den Rheingau im Glas, mit all seinen Genuss-Facetten!



Laquais Rezept-Geheimnis: Gebratene Wisperforelle

Für 1 Portion

1 Wisperforelle, küchen-
fertig zubereitet,
ca. 350 g
3 EL Maismehl
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 unbehandelte Zitrone,
Saft von ¼ Zitrone
Butterschmalz
3 mittelgroße Kartoffeln
3 Stängel glatte Petersi-
lie
2 EL gebräunte Butter
Salat nach eigenem
Geschmack

Haus-Salat-Dressing:

2 EL weißer Balsamico
2 EL Olivenöl
80 ml Schmand
1 EL Milch
1 TL Salz
1 TL Zucker
1 TL geschnittener
Schnittlauch

Die Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwas-
ser garen.

Die Forelle vorsichtig außen und innen abwaschen
und trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronen-
saft innen und außen würzen und mit dem Mais-
mehl üppig panieren.

In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die
Forelle von beiden Seiten goldbraun braten. Lässt
sich die Rückenflosse leicht bewegen, ist die Forel-
le genussfertig. Warm stellen, bis die Kartoffeln und
der Salat servierbereit sind.

Den Salat waschen und in mundgerechte Stücke
schneiden. Das Dressing in der Reihenfolge der ge-
nannten Zutaten zubereiten.



Weinempfehlung Laquai

RIESLING VOM LÖSS

Lorcher Kapellenberg Riesling Kabinett trocken 2017

Ein sehr eleganter, fruchtiger Riesling geprägt von Pfirsich und reifen Apfelaromen.

BLANC DE NOIR

Spätburgunder, Lorcher Kapellenberg, trocken 2017

Ein weißer Wein aus roten Trauben, fruchtig und leicht für den Sommer.

RIESLING SEKT

Brut 2016

Klassische Flaschengärung, fruchtig im Geschmack, feinperlendes Mousseux.

Gewerbepark Wispertal 2, 65391 Lorch

www.weingut-laquai.de

06726 / 830838

Weingut Mohr



Das in Lorch ansässige Weingut Mohr gibt es bereits in vierter Generation. Die Ahnen zogen 1550 vom maurisch-orientalisch geprägten Spanien in den Rheingau. Dort wurden sie sesshaft und 1875 gründete Wilhelm Mohr jenes Weingut, das heute noch seinen Namen trägt.

Mit Jochen Neher aus der Winzerfamilie Mohr und seiner Frau Saynur Sonkaya- Neher, einer gebürtigen Türkin, wird ein Kreis geschlossen, der mit gestandenem Wein-Wissen und orientalischem Geschmack in der eigenen Straußwirtschaft ein rheinisch-orientalisches Spiel kulinarisch zum Klingen bringt. Morgen- und Abendland ergeben tausendundeinen Geschmack.

Dipl.-Ing. Jochen Neher lernte seine Frau 1990 in Essen am Weistand eines Freundes kennen. Sie hatte sich für ein pädagogisches Studium in Deutschland entschieden. Nachdem Saynur Sonkaya ihre Ausbildung



beendet und beruflich praktische Erfahrungen gesammelt hatte, fühlte sie sich genügend vorbereitet auf ein „Weinabenteuer“. 1997 heirateten die beiden und gründeten eine Familie.

Jochen Neher übernahm das Weingut seiner Eltern und engagierte und spezialisierte sich zunehmend im Weinbau. Besonders erwähnenswert ist ein Pachtanteil des ältesten Weinbergs im Rheingau, 1934 gepflanzt. Daraus ergeben sich für das Weingut Mohr 400 Flaschen allerbesten Weines. Das Weinangebot hat sich qualitativ kontinuierlich verbessert. Seit 2014 ist das Weingut Mitglied bei ECOVIN und produziert ausschließlich Ökowein.

Saynur Sonkaya-Neher übernahm die Straußwirtschaft und wandelte nach und nach mit viel Gespür und Farbempfinden die komplette Einrichtung in ein orientalisches Wohlfühlambiente um. Als Herrin aller Gerichte versteht sie zudem, ihre Gäste kulinarisch zu fesseln. Neben der Straußwirtschaft hat sie mit der Einrichtung der Kochschule „Komm türkisch kochen“ großen Erfolg.

2015 designte das Ehepaar alles mit neuer Corporate Identity. So entstand von den Flaschenetiketten über die Einrichtung der Straußwirtschaft bis hin zu den Gerichten eine gelungene Kombination von deutsch und türkisch. Sogar der Weinstand präsentiert sich nun im orientalischen Outfit. Und zur Belohnung: 2018 war das Weingut Mohr Gewinner der alljährlichen Schoppen-Trophy im Rheingau.

Weinempfehlung Mohr

RHEINGAU RIESLING

Riesling trocken 2017

Der klassische Riesling mit einer Zitrus-Apfelaromatik und schöner Würze.

LORCHER SCHLOSSBERG 34

Riesling trocken 2017

Die Trauben aus dem ältesten Weinberg des Rheingaus, 1934 gepflanzt. Dieser Riesling duftet nach getrockneten Aprikosen, reifem gelben Pfirsich und Eukalyptus, belebend mit sehr intensivem langen Abgang.

ASSMANSHÄUSER HÖLLENBERG

Spätburgunder trocken 2017

Neben Kirsche, Himbeere und roter Johannisbeere finden sich Noten von Lorbeer und Liebstöckel. Würzig, kräutrig mit schöner Mineralität und feinem Tannin.

Rheinstraße 21, 65391 Lorch
www.weingut-mohr.de
06726 / 9484



Mohrs Rezept-Geheimnis: Rosenbörek

(Mit Spinat und weißem Käse gefüllte Teigblätter)

Für die Bechamelsauce das Mehl im Öl unter Rühren anbraten lassen, bis es rosa wird. Dann unter ständigem Rühren die Milch zuschütten, die Prise Salz zufügen und alles aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Den Spinat putzen, waschen und grob schneiden. Die Zwiebeln schälen und klein schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne langsam erhitzen, die Zwiebeln darin goldbraun anbraten und den Spinat dazugeben. Alles gut umrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Einige Minuten bei mittlerer Hitze weiter schmoren lassen und dann vom Herd nehmen. Zum Schluss den türkischen Käse zerkrümelt zu der Mischung geben. Alles abkühlen lassen.

Ein Teigblatt auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit einem Teil der Bechamelsauce bestreichen. Am vorderen Teigblatt einen Streifen von ca. 2 EL Spinatfüllung verteilen. Dabei vorne und seitlich knapp 2 cm Teig frei lassen. Den Teig von vorn über die Füllung klappen und das Ganze zu einem dünnen Röllchen formen. An den Enden zusammendrücken und das Röllchen wie eine Rose rundherum zusammendrehen. Mit den anderen Teigblättern ebenso verfahren.

Den Backofen auf 180°C (Heißluft) vorheizen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech die Rosen plat-

Für 4 - 6 Portionen

Für die Bechamelsauce:

- 2 EL Sonnenblumenöl
- 3 EL Mehl
- ¼ l Milch
- Prise Salz

Für die Füllung:

- 1 kg Spinat
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 400 g weißer türkischer Käse, 55% Fett

- 1 Packung türkische Teigblätter
- 1 EL Sesam
- 1 EL Schwarzkümmel



zieren, dazwischen Platz lassen. Etwas mit der Sauce bestreichen und mit Sesam und Kreuzkümmel bestreuen.

Im Backofen für ca. 25-30 Minuten backen, bis die Rosenböreks goldbraun sind.

Frisch aus dem Ofen ist dies begleitet vom hauseigenen Schoppenwein Rheingau-Riesling ein leichter, sehr aromatischer Genuss.

Weingut Freimuth



Auf die obligatorische telefonische Anfrage, ob man interessiert sei, am neuen Buch „Rheingau lecker!“ teilzunehmen, kommt zunächst die Gegenfrage: „Was wollen Sie von uns?“ Der kurze und knappe Gesprächsverlauf mündet schließlich in eine Einladung: „Dann schauen Sie vorbei, aber früh genug, bevor die Gäste kommen.“

Ab ins Auto und vor uns liegt, mitten in schnurgeraden Rebhängen, ein geradliniger, schnörkelloser, zum Hang hin doppelstöckiger Bau. Eingehrahmt von schlanken aufstrebenden Pinien und großen weißen Schirmen entfaltet das terrakottafarbene Gebäude einen mediterranen Charme. Die Terrasse wie auch der innere Gastraum sind klar und sachlich aber einladend mit kleinen, besonderen Details eingerichtet. Ein wunderschöner Blick auf die umliegenden Weinberge gibt den passenden Rahmen.

Karin Seip-Freimuth, eine agile, schlanke, gut aussehende Frau, begrüßt uns mit Rheingauer Herzlichkeit und kommt auch gleich zur Sache. Die

Auswahl des Gerichts und – als Besonderheit des Weinguts – eine kleine Auswahl der Weine, präsentiert auf einem Holzrebenblatt, verläuft professionell und zügig. Als Chefin der Straußwirtschaft weiß sie sehr genau, was ihre Gäste bevorzugen, und so ist das Fotografieren ein Leichtes und alles schnell im Kasten.

Karin und ihr Mann Alexander lernten sich beim Studium der Oenologie in Gießen kennen und es blieb nicht nur die Leidenschaft für den Wein. Das junge Paar entschied sich für eine gemeinsame Zukunft.

Die Familie von Alexander Freimuth war in Geisenheim-Mitte ansässig. Dort war für Expansion jedoch kein Platz. 1984 übernahmen sie das Weingut der Eltern mit dem Gedanken, auszusiedeln. Karin Seip-Freimuth war ehrgeizig und machte noch ihr Diplom, während Alexander Freimuth alles für die Vollaussiedlung vorbereitete. 1997 hatten sie es geschafft. Welcher Einsatz nötig war, um das heutige Anwesen aufzubauen, lässt sich nur erahnen.

Mut, Begeisterung, hochqualifiziertes Wissen, die Liebe zur Heimat und unbändige Energie sind der Motor, der diese Rheingauer Familie antreibt. Sohn Jonas ist 2016 voll in den elterlichen Betrieb eingestiegen.

Vater und Sohn sind sich einig, dass es in der Entwicklung der Weinqualität keinen Stillstand geben darf. Besonders zu erwähnen ist dabei der Rote Riesling, eine Weißweinsorte mit dunkler Beerenfarbe, kräftigem Geschmack und intensiver Färbung im Glas. Seit rund zehn Jahren erweitert dieser Wein das Sortiment mit viel Erfolg.

Karin Seip-Freimuth als engagierte Weinexpertin ist vor allem für die Leckereien aus Küche und Weinkeller sowie für die Feriengäste im Haus zuständig. Dass das Konzept aufgeht, zeigen die vielen Gäste, die sich gerne von der Hausherrin mit ihrem kompetenten Ratschlag zu Speise und passendem Wein verwöhnen lassen. So wird das beliebte Rezept aus der Küche ein Leckerbissen zum Nachkochen und mit einem stimmigen Wein zu einem tollen Erlebnis für daheim.

Weinempfehlung Freimuth

GRAUER BURGUNDER

VDP.Gutswein, trocken 2017

Angenehmer weicher Burgunder mit dezenter Holznote.

ROTER RIESLING

trocken 2017

Ein Riesling mit dunkler Beerenfarbe und kräftig im Geschmack.

BLAUER SPÄTBURGUNDER LIGNUM

trocken 2014

Ein locker beeriger Spätburgunder, Trauben selektiv geerntet. 12 Monate gereift im Barrique. Ein kräftiges Rubinrot mit schönen Beerenaromen.

Am Rosengärtchen 25, 65366 Geisenheim

www.freimuth-wein.de

06722 / 981070



RIESLING
mohr

Frühlingsmakkaroni mit jungem Blattspinat

Spinat putzen und waschen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Tomaten waschen, halbieren und den Stielansatz wegschneiden.

Den Spinat in kochendes Salzwasser geben, kurz zusammenfallen lassen und sofort in einem Sieb unter ganz kaltem Wasser abschrecken.

Die Makkaroni in kochendem Salzwasser bissfest garen. Mit einem Sieb herausnehmen (nicht abschrecken!). Etwas von dem Nudelwasser aufheben.

Dann in einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten und den Knoblauch zufügen. Anschließend Blattspinat zugeben und ein paarmal alles zusammen wenden. Die Tomatenstückchen unterheben, alles kräftig mit Pfeffer, Paprika und Salz würzen und zum Schluss die Makkaroni zufügen. Die aufgefangene Flüssigkeit bei Bedarf hinzugießen.

Alles in eine große Schüssel geben und mit Parmesan und Petersilie bestreuen.

Dazu genießt man am besten einen Rheingauer Riesling.

Für 2 Portionen

500 g junger Blattspinat
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
400 g kleine Kirschtomaten
400 g Makkaroni
Salz
4 EL Olivenöl
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 TL Paprika, edelsüß
50 g Parmesankäse, frisch gehobelt
2 Zweige glatte Petersilie, fein gehackt



LAQUAI
LIQUEUR

LAQUAI LIQUEUR

Gegrillte Wisper-Lachsforelle mit marinierten Erdbeeren

Für die Marinade die Zwiebel in Ringe schneiden und in etwas Öl anbraten. Den Essig mit Wein, Zucker und Salz zugeben und ca. zwei Minuten köcheln lassen. Den grünen Pfeffer abtropfen lassen, im Mörser leicht verreiben und beiseite stellen. Die Erdbeeren waschen, putzen, halbieren und in die Essig-Wein-Marinade geben. Darin ziehen lassen und alles in einen Behälter zum Abkühlen geben.

Den Grill einsatzbereit machen.

Die Lachsforellen putzen, waschen und trocknen. Mögliche Gräten herausziehen und die Hautseite mit einem scharfen Messer mehrmals einschneiden. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Vom Zuckerhut vier Blattseiten waschen, die dicken Mittelrippen wegschneiden.

Die gekochten Kartoffeln oben kreuzweise aufschneiden und mit etwas Öl beträufeln. Die geputzten Kräuter in die Schnitte legen, in Alufolie wickeln und zusammen mit den Lachsforellen, mit der Hautseite auf jeweils zwei Salatblättern, auf den Grill legen. Wenn möglich, den Grilldeckel schließen. In 10 bis 15 Minuten ist, je nach Hitze, alles fertig.

Auf die gegrillten Lachsforellen die Erdbeeren mit der Marinade verteilen. Den groben Pfeffer darüber streuen und mit halbierten Lauchzwiebeln dekorieren. Die Kartoffeln aus der Folie nehmen mit etwas Kräutersalz würzen.

Für 2 Portionen

2 Lachsforellen-Filets mit Haut (besonders gut: Wispertal-Lachsforellen)

Saft ½ Zitrone

Salz

Pfeffer

Von ½ Zuckerhut die äußeren Blätter

2 sehr große, vorgekochte Kartoffeln mit Schale

1 Handvoll Kräuter der Saison

Lauchzwiebeln, halbiert

Marinade:

1 rote Zwiebel

Öl

50 ml Apfelessig

200 ml Rosé

75 g Zucker

1 EL grüner Pfeffer aus dem Glas

Salz

500 g Erdbeeren



Holler-Küchle

Eiweiß steif schlagen. Eigelb, Mehl, Öl, Vanillezucker, Salz und die bevorzugte Flüssigkeit zu einem Teig verrühren. Den steif geschlagenen Eischnee vorsichtig unterziehen.

Die gut ausgeschüttelten Holunderblüten (damit evtl. kleine Käfer herausfallen) mit dem Strunk in die Teigmasse tunken und in einem Topf mit heißem Fett goldgelb ausbacken.

Die Küchle kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen und dick mit Puderzucker bestreuen.

An einem schönen Platz im Freien, vielleicht unter einem Holunderstrauch, zusammen mit einem Glas Winzersekt – was gibt es Schöneres für diesen Tag!

Für 4 Portionen

12 Holunderblüten-
Dolden
3 Eier (Eigelb und
Eiweiß getrennt)
200 g Mehl
2 EL Öl
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
0,5 l nach Gusto: Milch,
Wein, Bier
Fett zum Ausbacken
Puderzucker