

Zwiebelsalat

MIT KÄSE UND RADICCHIO

Zutaten für ca. 4 Portionen

4	Zwiebeln
2 EL	Laux Landöl mit Buttergeschmack
4 EL	Laux Apfel Balsam-Essig
1 EL	Apfelsaft
1 EL	Delica Gutsherren Senf
3 EL	Laux Traubenkern Öl
	Delica Meerspeisesalz
	Delica Pfeffermischung bunt aus der Mühle
1 Kopf	Radicchio
100 g	würziger Käse
12	Walnusskerne
2 EL	Delica Obstbrand aus Äpfeln und Birnen
	Kerbel zur Garnitur

Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in dem Landöl anbraten. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten schmoren, ab und zu umrühren.

Für die Marinade den Apfel Balsam-Essig, Apfelsaft, Senf und Traubenkern Öl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die und warmen Zwiebeln untermischen und auskühlen lassen.

Radicchio vierteln, Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Waschen und gut abtropfen lassen. Käse in Scheiben schneiden und die Walnüsse grob hacken.

Nüsse, Käse und Radicchio zur Zwiebelmarinade geben, mit Obstbrand verfeinern, abschmecken und mit Kerbel garniert servieren.

Kaninchen

IN SENFSAUCE

600 g	Kaninchen (ohne Knochen)
1 Prise	Delica Meerspeisesalz
1/2 TL	Delica Pfeffermischung bunt
3 TL	glatte Petersilie (gehackt)
2 TL	Paprikapulver edelsüß
2	Schalotten
2	Knoblauchzehen
500 g	Bohnen (breit)
2 EL	Delica Landöl mit Buttergeschmack
600 ml	Gemüsebrühe
3 EL	Bier Balsam
3 EL	Gutsherren Senf
12	Delica Oliven grün

Kaninchenfleisch waschen, trocken tupfen, in Stücke schneiden und mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Paprika würzen. Schalotten und Knoblauch abziehen, Schalotten grob würfeln und Knoblauch zerdrücken. Bohnen waschen, putzen und in Stücke schneiden.

Öl erhitzen, Fleisch dazugeben und von allen Seiten gut anbraten. Schalotten und Knoblauch hinzufügen und andünsten. Brühe angießen und abgedeckt ca. 30-40 Minuten schmoren.

Bohnen ca. 20 Minuten vor Ende der Garzeit dazugeben. Sauce mit Essig, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Oliven drüber streuen.

DeLica Obstbrand aus Äpfeln und Birnen 38% vol
DeLica Kräuter Likör 32% vol

DeLica Waldfrucht Aperitif-Essig 5% Säure
DeLica Bier Balsam 3% Säure

DeLica Landöl mit Buttergeschmack
DeLica Rauchspeck Öl

DeLica Gutsherren Senf | DeLica Landbier Senf

DeLica Bratkartoffel mit Röstzwiebeln

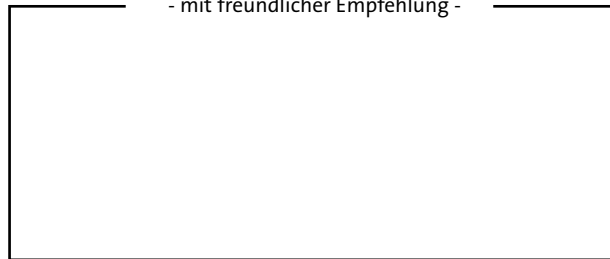
DeLica Gutes vom Land Nudel-Spezialität

DeLica Fruchtekorbchen Fruchtaufstrich
DeLica Apfel-Zwiebel Brotaufstrich

DeLica Fruchtekorbchen – Bonbon-Spezialität

DeLica Acht Kräuter Tee – Kräutertee

- mit freundlicher Empfehlung -



feines vom Land

TRADITIONELLE, RUSTIKALE UND DEFTIGE
SPEZIALITÄTEN VEREINT!



Kartoffelpfanne

MIT PORREE

Zutaten für ca. 4 Portionen

500 g	festkochende Kartoffeln
600 g	Porree
250 g	kleine Tomaten
4	Räucher- oder Mettwurstchen
2 EL	Delica Landöl mit Buttergeschmack
1 EL	Rauchspeck Öl
1 TL	getr. Majoran
1 TL	Delica Bratkartoffel mit Röstzwiebeln
	- Gewürzzubereitung
	Delica Meersalz & Pfeffermischung bunt

Kartoffel schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Porree putzen, gründlich waschen und in 1 bis 2 cm breite Stücke schneiden. Die Tomaten waschen, putzen und achteln. Die Räucherwurstchen in Scheiben schneiden.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Räucherwurstchen darin leicht anbraten. Die Kartoffeln zugeben und bei milder Hitze und bei offenem Deckel unter Wenden ca. 15 Minuten goldbraun braten. Die Bratkartoffel mit Röstzwiebeln Gewürzzubereitung dazu geben.

Den Porree zufügen und etwa 3 bis 5 Minuten mitschmoren. Dann die Tomatenstücke zugeben und kurz mitbraten. Die Kartoffel-Porree-Pfanne mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen und sofort servieren

Dazu schmeckt Feld- oder Endiviensalat.

fleischwurstsalat

DEFTIG – HERZHAFT – GUT

Zutaten für 7 Portionen:

600 g	Fleischwurst
1 Stück	Rettich (ca. 300 g)
2 bis 3	kleine Zwiebeln
5 bis 6	kleine Gewürzgurken
1/2 Bund	Radieschen
1	kleine, rote Paprikaschote
	Schnittlauch oder Petersilie nach Belieben
8 EL	Delica Landöl mit Buttergeschmack
2 EL	Rauchspeck Öl
10 EL	Delica Bier Balsam
1 TL	Delica Landbier Senf
1 Prise	Zucker
	Delica Meersalz & Pfeffermischung bunt

Rettich schälen, halbieren und in feine Scheiben hobeln. Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Gewürzgurken abtropfen lassen und klein schneiden. Radieschen und Paprika waschen und in kleine Stücke schneiden. Alles in eine große Schüssel geben. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zu den anderen Zutaten dazu geben.

Das Öl mit dem Essig, dem Senf und dem Zucker zu einem sämigen Dressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing über die Zutaten in der Glasschüssel gießen und leicht untermischen.

Schließlich die Fleischwurst aus der Pelle lösen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. Mit den übrigen Zutaten vermischen und 1 bis 2 Stunden durchziehen lassen.

Kartoffel Rösti

MIT WEISSKOHL

Zutaten für ein Backblech:

1 kg	Kartoffeln
750 g	Weißkohl
200 g	geriebener Käse
200 g	Schmand
3	Eier
3 EL	Rauchspeck Öl
2 TL	Delica Bratkartoffel mit Röstzwiebeln
	- Gewürzzubereitung
	Delica Meersalz & Pfeffermischung bunt
	Muskat

Kartoffeln waschen und in Salzwasser 10 bis 15 Minuten halbgar kochen. Leicht abkühlen lassen, pellen und grob raspeln. Weißkohl putzen, halbieren, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Den Backofen auf 180° C vorheizen. Eier, Schmand und Öl miteinander verrühren. Die Creme mit den Kartoffeln, dem Weißkohl und dem Käse vermischen. Mit dem Bratkartoffel mit Röstzwiebeln Gewürz, Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken.

Eine Fettpfanne mit Backpapier auslegen. Die Kartoffel-Weißkohlmischung darauf geben und glatt streichen. Für ca. 45 Minuten im Ofen goldbraun backen. Das Blech aus dem Ofen nehmen, die Röstiplatte in Stücke schneiden und direkt servieren.

Zu den Weißkohl-Kartoffel-Rösti schmecken Kräuterquark und geräucherter Lachs.

Kräutercocktails

KRÄFTIG, FRISCH, TRADITIONELL

LandLust

6 cl	Delica Kräuter Likör
2 cl	Zucker (weiß)
2 Kapseln	Kardamom
1 Zweig	Rosmarin

Den Kräuter Likör mit zwei Kardamom Kapseln und einem Zweig Rosmarin mixen. Anschließend auf Crushed Ice in ein Weinglas gießen.

sahne-kräuter traum

2 cl	Amaretto
2 cl	Delica Kräuter Likör
2 cl	Delica Kaffee Marrakesch Likör
5 cl	Milch

Alle Zutaten in einem Longdrinkglas verrühren. Mit Eiswürfeln servieren.