

## Rezept von Rebecca Clopath



### Urdinkelbrot mit Sauerrahm und Kümmel-Salz

- 20 g Sauermilch, Quark oder Sauerrahm
- 300 g Urdinkelmehl
- 300 g Wasser, lauwarm mischen und 1 h ruhen lassen.
- 550 g Dinkelhalbweissmehl
- 14 g Salz
- 200 g Wasser
- 20 g Hefe mit dem Vorteig in der Maschine zu einem Teig kneten.
- Ca. 10 min. weiter kneten. Je nach Beschaffenheit mit Wasser und Mehl arbeiten. 3 h ruhen lassen. Teig nochmals durchkneten und in Form bringen. Mit etwas Wasser bepinseln. 1 h gehen lassen. Ofen auf 200 °C heizen. In der Mitte des Ofens das Brot 10 min. danach bei 180 °C ca. 1 h backen. Testen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Es können natürlich auch Brötchen gebacken werden.

### Wildkräutersalat mit Apfeldressing

- 200 g Wildkräuter (Löwenzahn, Leimkraut, Labkraut, Spitzwegerich, Wilder Thymian, Giersch, Bärlauch, Knoblauchsrauke, etc.)
- 40 g Zwiebeln fein hacken
- 100 g Apfelessig
- 200 g Rapsöl mit Salz abschmecken
- 10 g Knoblauchsrauke fein schneiden und hinzufügen.

### Confiertes Eigelb

- 500 g Butter geklärt auf 75 °C erwärmen
- Eigelbe 30 min. in der Butter garen. Behutsam herausnehmen

### Wilder Lauch heiss gebraten mit Nussbutter

- 40 g Lauch wild gesammelt im Butter braten bis sie knusprig sind.