



Da bin ich daheim

[Rezept zu Bayerns Gartenküche](#)

Helmut Schmidts Begrüßungssnack und -drink: Bruschetta und Heidelbeerwein

Hier finden Sie das Rezept zu Helmut Schmidts Begrüßungssnack und -drink: Bruschetta und Heidelbeerwein.

Stand: 09.03.2023 | [Bildnachweis](#)



Begrüßungssnack: Bruschetta (vegan)

Zutaten:

Für 5 Personen

- 250 g veganer Butterersatz
- 6-8 mittlere Tomaten
- 1 große Zwiebel
- 3-4 Knoblauchzehen
- Prise Salz und Pfeffer
- Schnittlauch, Petersilie, Thymian (nach Belieben)
- Basilikum, ital. Kräutermischung
- Olivenöl
- Vegane Brezenstangen

Zubereitung:

Für die vegane Kräuterbutter den veganen Butterersatz warm werden lassen und dann mit einer geriebenen Knoblauchzehe und gehackten Kräutern (z.B. Schnittlauch, Petersilie, Thymian) sowie Salz und Pfeffer vermengen. Danach in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.
Tomaten, Zwiebel und Knoblauch klein schneiden, mit Salz, Pfeffer, Basilikum, einer ital. Kräutermischung und Olivenöl abschmecken. Am besten einen Tag kaltstellen und durchziehen lassen.
Die Brezenstangen aufschneiden und mit der Kräuterbutter bestreichen, anschließend im Backofen bräunen lassen.
Zum Schluss die Tomatenmischung auf die Brote geben.

Begrüßungsdrink: Heidelbeerwein (alkoholfrei)

Zutaten:

- 3 l Wasser
- 250 ml Essig
- 750 g Zucker
- 3-4 Nelken
- 1 Stange Zimt
- Heidelbeeren (1-Liter-Gefäß voll)

Zubereitung:

Wasser mit Essig, Zucker, Nelken und Zimt 30 Minuten kochen lassen. Dann die Heidelbeeren dazugeben und weitere 15 Minuten kochen lassen. Danach 4 Tage kaltstellen und anschließend abfüllen.

Ihr Standort: [BR.de](#) | [Fernsehen](#) | [BR Fernsehen](#) | [Bayerns Gartenküche](#) | [Rezept zu Bayerns Gartenküche](#) Ihr Standort:

[BR.de](#) | [Fernsehen](#) | [BR Fernsehen](#) | [Bayerns Gartenküche](#) | [Rezept zu Bayerns Gartenküche](#)
Bildnachweis



Da bin ich daheim

[Rezept zu Bayerns Gartenküche](#)

Helmut Schmid's Vorspeise: Kartoffelrose im Tomatenteich mit Bärlauch-Topping

Hier finden Sie das Rezept zu Helmut Schmid's Vorspeise: Kartoffelrose im Tomatenteich mit Bärlauch-Topping.

Stand: 09.03.2023 | [Bildnachweis](#)



Für 5 Personen

Kartoffelrose

Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln
- 5 Streifen Schinken (nicht-vegane Variante)
- Pflanzenöl zum Einfetten der Muffinform und Bestreichen im Ofen
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Kartoffelgewürzmischung (z.B. bestehend aus Rosmarin, Bohnenkraut, Knoblauch, Kornblumen, Zwiebel, Oregano, Petersilie, Paprika edelsüß, Salz, Ringelblumen, Galgant, Pfeffer)

Zubereitung:

Rohe Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und Kartoffelgewürzmischung würzen. Überlappend in

einer Reihe schichten und aufrollen, anschließend stehend in eine geölte Muffinform geben. Ggf. Schinkenscheiben dazwischen reihen.

Bei 100 °C für ca. 60 Minuten in den Ofen geben. Dann mit Öl bestreichen und nochmal für 15 Minuten bei 160 °C im Ofen backen, bis die Ränder schön braun sind.

Tomatensoße

Zutaten:

- 1,5 kg Tomaten
- 2 Zwiebeln
- Knoblauch
- Zitronensaft
- Frische Kräuter (z.B. Basilikum, Majoran, Thymian)
- Pflanzliches Öl zum Anbraten der Zwiebel

Zubereitung:

Tomaten vierteln, kochen und passieren. Fein geschnittene Zwiebeln im Topf stark anschwitzen, dann die passierten Tomaten mit dazugeben und aufkochen lassen. Mit einem Schuss Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Knoblauch und frischen Kräutern wie Basilikum, Majoran und Thymian würzen.

Bärlauchpaste

Zutaten:

- 1 Handvoll getrockneter Bärlauchblätter (ca. 10 Stück)
- Etwas Zitronensaft
- Pflanzliches Öl zum Binden
- 1 EL Sesamsamen zum Garnieren

Zubereitung:

Die getrockneten Bärlauchblätter zerreiben. Ein paar Tropfen Zitronensaft dazugeben und mit Öl binden, bis eine Paste entsteht.

Anrichten:

Die Tomatensoße in die Teller geben. Kartoffelrosen in der Tomatensoße platzieren und mit Bärlauchpaste bestreichen. Darüber geröstete Sesamsamen streuen.

Ihr Standort: [BR.de](#) | [Fernsehen](#) | [BR Fernsehen](#) | [Bayerns Gartenküche](#) | [Rezept zu Bayerns Gartenküche](#) Ihr Standort:

[BR.de](#) | [Fernsehen](#) | [BR Fernsehen](#) | [Bayerns Gartenküche](#) | [Rezept zu Bayerns Gartenküche](#)
Bildnachweis



Da bin ich daheim

[Rezept zu Bayerns Gartenküche](#)

Helmut Schmid's Hauptspeise: Pflanzlerl mit Baunkerl, Salat und Püree

Hier finden Sie das Rezept zu Helmut Schmid's Hauptspeise: Pflanzlerl mit Baunkerl, Salat und Püree.

Stand: 09.03.2023 | [Bildnachweis](#)



Zutaten

Für 5 Personen

Zutaten Fleischpflanzlerl:

- 200 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- Milch zum Einweichen
- 1 harte Semmel
- 1 EL scharfer Senf
- ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 1 Ei
- 1 Zehe Knoblauch
- Je 1 Msp. Thymian, Majoran und Muskatnuss
- ½ Tasse Semmelbrösel

- Öl zum Anbraten

Zutaten Gemüsepflanzerl:

- 4-5 Kartoffeln
- 1-2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 Wirsingblatt
- 1 bis 2 EL Mehl
- ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- ½ TL Petersilie
- ½ TL italienische Kräuter
- Pflanzliches Öl zum Anbraten

Zutaten Baunkerl:

- 4-5 Kartoffeln
- ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- Prise Muskatnuss

Zutaten Püree:

- 5-6 mehliges Kartoffel
- 50 g veganer Butterersatz
- 100 ml Hafermilch
- ½ TL Salz
- Prise Muskatnuss

Zutaten Gemüse in veganer Soße:

- 150 g Brauner Zucker
- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 1 Lauch
- ½ Sellerie
- 1 Pastinake
- Wurzelpetersilie
- 0,7 l Rotwein
- 1 l Tomatensoße
- 1 Glas Gelee aus Blutpflaumen
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- ½ TL gemahlener Kümmel
- 1 TL Thymian
- 2 Karotten
- 10 sehr kleine Zwiebeln
- 1 Tasse Erbsen

Zutaten Salat:

- ½ grüner Eichblattsalat

- ½ roter Eichblattsalat
- Einige Blätter Kopfsalat

Zutaten Dressing:

(Menge nach Geschmack und Belieben)

- Wasser
- Weinbrand- und Balsamicoessig
- Zucker
- Kräutersalz
- Olivenöl

Zutaten Dip (vegan):

- 3 EL veganer Ketchup
- 1 EL vegane Mayo
- 1 EL scharfer Senf
- 2 TL Essig
- 1 TL Chili
- 1 TL Pfeffer

Zutaten Apfelmus:

- 4 Äpfel der Sorte Jakob Fischer
- 2 EL Zucker

Zubereitung

Für die **Fleischpflanzerl** das Hackfleisch mit der gehackter Zwiebel, der in Milch eingeweichten Semmel sowie den übrigen Zutaten in einer Schüssel vermengen, bis eine feste Masse entsteht. Diese in fünf gleich große Stücke teilen, die Fleischpflanzerl formen und in heißem Öl rausbraten.

Für die **Gemüsepflanzerl** Kartoffeln und Karotten weichdünsten und durchdrücken. Gehackte und angeröstete Zwiebel sowie klein geschnittenen Wirsing dazugeben. Mit Mehl abbinden und mit Salz, Pfeffer, Petersilie und ital. Kräutern zu einer Masse vermengen. Anschließend Pflanzlerl formen und diese kurz in pflanzlichem Öl rausbraten.

Für die **Baunkerl** zuerst die Kartoffeln kochen, durchdrücken und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss zu kleinen, länglichen Baunkerl formen. Diese leicht plattdrücken und in der Pfanne rausbraten.

Für das **Püree** die gekochten mehligten Kartoffeln im heißem Zustand durchdrücken und mit veganem Butterersatz und Hafermilch verrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für das **Gemüse** zuerst die **Soße** zubereiten. Dafür braunen Zucker karamellisieren, Zwiebeln, Karotten, Lauch, Sellerie, Pastinaken und Wurzelpetersilie anrösten, mit Rotwein aufgießen und ein wenig reduzieren lassen - das Ganze dreimal, bis der Rotwein aufgebraucht ist. Mit Tomatensoße aufgießen, Gelee, Salz, Pfeffer, Kümmel und Thymian dazugeben, alles einmal aufkochen und 2 -3 Stunden köcheln lassen.

Die Karotten in Streifen schneiden und zusammen mit den halbierten kleinen Zwiebeln und den Erbsen noch etwas mitkochen lassen.

Den **Salat** mit dem Dressing anmachen.

Für den **Dip** einfach alles zusammenmischen.

Für das **Apfelmus** die Äpfel kleinschneiden und mit der Schale (für die schöne Farbe) aufkochen. Durchpassieren und mit Zucker abschmecken.

Ihr Standort: [BR.de](#) | [Fernsehen](#) | [BR Fernsehen](#) | [Bayerns Gartenküche](#) | [Rezept zu Bayerns Gartenküche](#) Ihr Standort:

[BR.de](#) | [Fernsehen](#) | [BR Fernsehen](#) | [Bayerns Gartenküche](#) | [Rezept zu Bayerns Gartenküche](#)
Bildnachweis