

Mit Lächerli fängt man Mäuse

So langsam nimmt das neue Gartenjahr Fahrt auf: Bei uns gedeihen nun dank der flinken Hände und der Unterstützung von Hyra und Mevlude Llallosi der Rucola und der Asiasalat. Zudem hat Sabrina in der letzten Woche die Kefen ausgesät. Sehr zur Freude der Mäuse ...

Vom Kafirümlü ...

Zunächst machten die Kefensamen, die wir in Anzuchtplatten gesät hatten, einen «Zwischenstopp» bei uns im Kafirümlü. Dort konnten sie für ein bis zwei Tage quellen, das gibt ihnen Schub. Im Anschluss hat Sabrina die Platten dann ins Gewächshaus gezügelt. Da hat man schon gewusst, dass man mit den Mäusen aufpassen muss. Mal schauen, wie es sich entwickelt, dachten wir.

... in die Bäuche der Mäuse

Noch in derselben Woche haben die Mäuse dann tatsächlich zu- bzw. sich die Bäuche vollgeschlagen. Sabrina hat ihr «Gewühl» eines Morgens entdeckt. Zwar kann man die einzelnen Samen unmöglich zählen, um das Ausmass zu bemessen, aber so nach Augenmass ... es muss den Mäusen wirklich gut gemundet haben, da ist eine zweite Aussaat fällig. Zudem sind die Kefen die klaren Favoriten. Denn den Asiasalat und den Rucola haben die Mäuse in Ruhe gelassen.

Speck war einmal ...

Um die übrige und später auch die neue Aussaat zu schützen, haben wir ein

engmaschiges Netz über die Platten mit den Kefen gelegt und darauf Fallen gestellt. Letztere wurden spontan mit Basler Lächerli vom Kaffeetisch bestückt. Was sollen wir sagen? Gleich drei Mäuse haben wir auf diese Weise gefangen. Liebe Leserinnen und Leser aus dem Baselbiet, wir wissen ja nicht, wie Sie zu dieser «Zweckentfremdung» stehen – wir würden es mal so formulieren: Die Basler Lächerli sind einfach so gut, dass sie sogar unsere Feinschmecker-Mäuse überzeugen.

Was koche ich heute?

Jede Woche finden Sie in Ihrem Wochenblatt auch eine Rezeptidee. Doch die Woche hat ja sieben Tage – was gibt es heute? Und was gibt es morgen? Für alle, die sich noch mehr Inspiration für die Küche wünschen, halten wir heute eine kleine Überraschung bereit: **Wir verschenken drei Exemplare von Claudia Schillings neuem Kochbuch «Hofsaison».** Ein Jahr lang hat die Autorin mit einem Gemüseabo gekocht und ihre Rezepte in diesem Buch festgehalten. Hätten Sie Lust? Die ersten drei, die eine E-Mail an info@biobouquet.ch schreiben, dürfen sich über eines der Kochbücher freuen.

**Wir wünschen Ihnen eine schwung- und freudvolle Woche!
Herzliche Grüsse aus Thunstetten,
Gerhard Bühler und das BioBouquet Team**

Eine Idee für die Küche – frisch aus Ihrem BioBouquet:



Rüebli-Curry-Suppe Für 4 Personen

Zutaten:

1 Zwiebel	4 EL Kernen-Mix
1 EL Butter	1 EL Honig
600 g Rüebli	½ TL Curry
1 TL Curry	1 Prise Saltz
1 l Wasser	100 g Frischkäse
1 TL Salz	1 dl Rahm

So zubereitet:

Die Zwiebel schälen und grob hacken.

Dann zusammen mit der Butter in einer weiten Pfanne warm werden lassen.

Die Rüebli rüsten, in Stücke schneiden und etwa 5 Minuten mitdünsten.

Das Curry begeben, kurz mitdünsten, Wasser dazugiessen, Salz dazugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten weichkochen.

Den Kernen-Mix mit dem Honig, dem Curry und dem Salz in einer beschichteten Pfanne etwa 5 Minuten lang karamellisieren lassen.

Dann auf einem Teller auskühlen lassen.

Die Suppe pürieren und in Tellern anrichten.

Den Frischkäse mit dem Rahm verrühren und mit dem Kernen-Mix auf der Suppe verteilen.

En Guete!

Info:

Dieses Rezept stammt (in minim angepasster Form) aus dem Kochbuch «Hofsaison – Winter» von Claudia Schilling, welches wir oben erwähnt haben. Vielleicht kochen Sie schon bald noch mehr aus diesem Buch? Wir drücken Ihnen die Daumen, dass Sie eines der drei Exemplare gewinnen.

Tipp:

Vielleicht kochen Sie eine grössere Menge Suppe und frieren einzelne Portionen davon ein? Wenn es einmal schnell gehen muss, ist die Suppe rasch erwärmt und ein feines Essen nicht nur an kühlen Tagen.