

ANSTALT

für Koch- und Lebensmittelkultur

WERTvoll Aktionsgericht

KEINREZEPT_03



Reicher Pilzritter

Gerettete Semmelknödel mit Mangold und Pilzen

Frische-WARENKORB

[u]nter [Hu]ndert km

- **Pilze**

- Steinchampis: Bio-Pilzhof Leipziger Land, Borna (Werner Postrach, 03433 245944)
- Kräuterseitlinge: Mushroom Park, Torgau (03421 778 4211 oder via Köhra)

- **Mangold** (grün/weiß, bunt), **Lauch/ Kräuter** und kurz mal **Tomaten**

- Nordost: Bienert Gemüsebau, Taucha (Maria Bienert, 034298 62858)
- Nord: Hofgut Kreuma, Rackwitz (Malte Bauer, 0176 3298 0156)
- Ost: Friedrichs Gut, Trebsen (Bruno Friedrich, 0157 36822905)
- Süd: Biohof Hausmann, Rochlitz (Daniel Hausmann, 0176 84603859)

- **Semmeln** oder (tendenziell helles) Altbrot

- aus eigener Sammlung **gerettet** oder **einer Handwerksbäckerei** des Vertrauens
- z.B. Bäckerei Schwarze Wurzeln (Ken Schwarze), Bäckerei Eßrich, Leipzig (Tom Eßrich), Bäckerei BioBackWelt, Taucha (Ines Fischer), Hofgut Kreuma (Malte Bauer), Rackwitz, Brotprofi Lossatal/ Leipzig (Ricardo Fischer), Backstein (Pascal Rubertus), ...

- **Eier „oval“** z.B. aus dem Mobil-Stall

- Rackwitzer Landei (Mobil-Stall), Rackwitz (Oliver Kahlo, 0173 8395889)
- Wildenhainer Agrar, Mockrehna (Mandy Meißner, 0152 29964867)
- Geflügelhof Weber, Schönberg (Christian Weber, 03764 186880)
- Geflügelhof Fiebig, Liptitz (Jürgen Fiebig, 0172/ 980 99 23)

- **Käse** aus dem Wurzener oder Torgauer Land

- breites Sortiment siehe Webshop, Landgut Nemt, (Laura Döbelt, 03425 8518180)
- auch „Berchgäse“ Hofmolkerei Bennewitz (Nadja Harzer-Schiemann, 03421 717242)

Hauptzutaten (bio-regio)

siehe [regionalisierter Saisonkalender](#)



alles kann, nix muss

Diese Zutaten können direkt beim Erzeuger (mit Zugang auf ein größeres Sortiment und oft mit Preisvorteil) oder gebündelt bezogen werden.

Das KEINREZEPT

Es kann beliebig und nach den Möglichkeiten der Gäste-Zielgruppe bzw. dem Koch- & Ausgabesystem und/ oder eigener Kochkunst angepasst oder interpretiert werden.

Semmelknödel - fluffig

Brot „des Vortages“ grob in Würfel schneiden (am Besten, nicht ganz trocken). Milch erhitzen, mit Salz-Pfeffer-Muskat würzen und über dem Brot verteilen. Etwas Ei hinzu und locker unterheben.

In Frischhaltefolie umwickelt dicke Rollen (in GN-Länge?) formen oder „en Block“ (Gesamtmasse im GN) backen. Je nachdem wie dick oder dicht sich die Rollen aneinanderreihen wird im Dampf ca. 40-60 Min. gegart. Nach dem Erkalten in Scheiben schneiden, wahlweise anbraten.



Die Menge der warmen Milch (eher weniger), behutsames Mischen und Ruhezeit (zum Aufsaugen der Flüssigkeit) sorgen für ein besonders fluffiges Ergebnis. Die ganzen Stangen lassen gut vorbereiten, auch einfrieren für schlechte (Altbrod-) Zeiten.

Darauf, neben, unter – dem Ritter z.B.

- 01_ mit Pilz-Lauchrahm und Mangoldsalat
- 02_ mit Mangold a la Creme, gebratenen Steinchampignons und Lauch-Speckwickel
- 03_ als Berchgäse-Gratin auf ganzem Mangold mit (roh marinierten?) Pilzen al Limone
- 04_ als Knödelgröstl mit Tomatensalat und Mangold-Pesto (oder Gremolata)

Die uHu-Zutaten

können gebündelt z.T. vorverarbeitet („fresh cut“ Gemüse) über folgende Partner bezogen werden. Bitte ein paar Wochen vor Ihrer Aktion abstimmen/ vorbestellen!

- | | |
|---|---------------------------------|
| ✓ Köhra Frische +fresh cut | Bianca Hänsch, 034293 533 370 |
| ✓ Naturkost Erfurt 100% bio | Ephron Escher, 0151 19553582 |
| ✓ Hübler Fruchthandel +fresh cut | Frank Klickermann, 0162 4380053 |
| ✓ Bio´s Fähre 100% bio | Anthony Isaak, 0176 75667828 |

Bündelung/ Lieferanten



Bei Fragen

zu Küchenthemen/ Warenkorb:
Thomas Marbach, 0176 57823613
marbach@kochanstalt.de

zum WERTvoll Aktionsgericht/ Stadt Leipzig:
Sebastian Pomm, 0341 123 3704
sebastian.pomm@leipzig.de

NEUE WEGE
Hybrider Foodhub Leipzig



Stadt Leipzig
Referat Nachhaltige Entwicklung
und Klimaschutz