



Weitere tolle
Rezepte zur
Genussregion
finden Sie hier

weil heimat schmeckt.

Wir – die Genussregion Niederbayern – zeigen die Vielfalt unserer Region vom Acker bis zum Teller, von der Tradition bis zur Zukunft auf. Dabei haben wir es uns zum Ziel gesetzt, die Gesellschaft für unsere hervorragenden, niederbayerischen Lebensmittel und Genussmittel zu begeistern; und der Umwelt und den Menschen, die sich tagtäglich hinter unseren Tellern verbergen, die Wertschätzung entgegenzubringen, die sie verdienen.

Genussregion Niederbayern

Amt für Ländliche Entwicklung Niederbayern

Dr.-Schlögl-Platz 1, 94405 Landau a. d. Isar

www.genussregion-niederbayern.de

Grafik & Layout: WEISSRAUM GmbH, Grafenau

Fotos zu redaktionellen Beiträgen: Armin Weigel Fotografie



NAWAREUM



Gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus mit Unterstützung durch das Amt für Ländliche Entwicklung Niederbayern.

Wir danken unseren lokalen Partnern und Unterstützern der Genussregion Niederbayern.



PFLANZERL VOM

Weidejungschaft

Von Schafen und Pflanze(r)l)n

Die Schafhaltung blickt auf eine sehr lange Tradition zurück. Denn Schafe sind multifunktional – sie schenken uns Milch, Wolle und Fleisch. Sie sind Landschaftspfleger und für den Naturschutz unverzichtbar. Keine andere Nutztierart ist enger mit unserer Kulturlandschaft verwoben: Ohne Schafe gebe es z.B. keine artenreichen Trockenrasen und Magerwiesen, unsere Heimat wäre von einem dunklen Wald geprägt. Und dennoch wird der Anblick umherziehender Schafherden immer seltener. Um der niederbayerischen Schäferei eine Zukunft zu geben, möchten wir dafür sensibilisieren, dass der Konsum von regionalem Schaffleisch einen wertvollen Beitrag für die Landschaftspflege und den Naturschutz leistet.

Zutaten für 4 Personen

Für die Pflanzlerl:

600 g Hackfleisch vom Jungschaf

150 g Knödelbrot

100 ml Milch

2 Zwiebeln

5 Zehen Knoblauch

1 Bund Petersilie gehackt

Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, Chili



Herstellung

Für die Creme:

200 g Petersilienwurzeln

50 g geriebene Walnüsse

50 ml Milch

1 Stückchen Heumilchbutter

Salz und geriebene Muskatnuss



Die Zwiebeln und den Knofi gut anbraten, mit der Milch aufgießen, sämtliche Gewürze und das Knödelbrot dazugeben, einmal kräftig umrühren, abkühlen lassen. Das Hackfleisch damit aufmischen und 12 kleine Pflanzlerl formen. Kühl stellen. Petersilienwurzeln 20 Minuten in Wasser kochen und Kochwasser in ein Gefäß abseihen.

Die Wurzeln mit Salz, geriebener Muskatnuss, den geriebenen Walnüssen, Milch und Butter zu einer feinen Masse pürieren, gegebenenfalls noch etwas Flüssigkeit einarbeiten und abschmecken.

Die Pflanzlerl schön von beiden Seiten anbraten und auf die Creme setzen.

Quelle: Bernhard Senkmüller, Genussbotschafter und ausgebildeter Koch, zubereitet beim 20km-Dinner am 2. Februar 2024 in Straubing

