



# meine gute Landküche

LÄNDLICHER GENUSS & REGIONALE VIELFALT

März/April 2025 5,90 €

Das Original

25

MEINE GUTE LANDKÜCHE

Frühlingsküche, Osterbrunch, Backen mit Eierlikör

Österreich 6,70 € • Benelux 7,20 € • Schweiz 9,40 sfr  
Italien, Spanien, Frankreich 8,30 €



Einladung zum Osterbrunch



Sonntagsbraten von einfach bis raffiniert



Junges Gemüse in feinen Suppen

## Wir freuen uns auf den Frühling

Kartoffeln mit Bohnen in Dill-Rahmsauce



**Hausgemacht schmeckt's am besten!**

- Backen mit Eierlikör • Köstliches mit bunten Möhren
- Frühlingsküche mit frischen Kräutern • Leichtes mit Kabeljau
- Unterwegs in der aufblühenden Ortenau in Baden



# WEIL IHRE MEINUNG ZÄHLT

## Liebe Leserinnen und Leser,

Sie begeistern sich genauso für Zeitschriften wie wir? Dann interessiert uns Ihre Meinung!

Nutzen Sie Ihre Chance und bestimmen Sie mit, welche Inhalte in unseren Heften landen, indem Sie an unseren Onlineumfragen zu Produkten des Verlags Hubert Burda Media teilnehmen. Gestalten Sie aktiv mit, was in der Medienwelt von morgen passiert.

Melden Sie sich gleich jetzt an und werden Sie Mitglied des bmc-Teams (Burda Medien Check). Ihre Teilnahme ist mit keinerlei Kosten verbunden und kann jederzeit beendet werden.

**IHRE REDAKTION**



Jetzt anmelden unter  
[bmc-team.com/reg](http://bmc-team.com/reg)  
oder direkt über den QR-Code

meine gute  
**Landküche**

Schokotorte mit  
zweierlei Sahne und  
Eierlikör  
Rezept Seite 77



## Einfach eine liebevolle Idee



Monique Doepel  
stellv. Chefredakteurin

Sind die kleinen Hasen auf der Torte nicht bezaubernd?! Ich bin ganz verliebt in sie! Und was für ein Hingucker auf der Kaffeetafel! Das Beste daran aber ist, dass dieser optische Pfiff ganz leicht umzusetzen ist – indem wir Ausstecher in Hasenform zu Hilfe nehmen. Es geht nicht um Kunst oder Aufwand, sondern darum, anderen mit einer liebevollen Idee ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern. Das wünschen wir uns auch – Ihnen Spaß zu bereiten. Mit kulinarischen und kreativen Anregungen für einen stimmungsvollen Osterbrunch (ab S. 8), mit köstlichen Frühlingssuppen (ab S. 26) und raffinierten Gerichten mit bunten Möhren (ab S. 56), mit einem Ausflug in den gerade erwachenden Wald (ab S. 50) und vielem mehr. Erfreuen Sie sich mit uns an der wunderbaren Zeit des Frühlings!

Haben Sie Fragen, Tipps oder Anregungen? Schreiben Sie uns: [landkueche@burda.com](mailto:landkueche@burda.com)

# INHALT

## SAISON-REZEPTE

- 8 Willkommen zum Oster-Brunch**  
Tolle Rezepte und einfache Deko-Ideen für ein rundum schönes Fest
- 24 Rhabarber-Wähe**  
Cremiger Vanilleguss, süß-saurer Rhabarber und krosser Mürbeteig
- 26 Frühling aus dem Topf**  
Schmackhafte Suppen mit zartem Gemüse und frischen Kräutern
- 32 Kabeljau: ein guter Fang**  
Dank seines milden, festen Fleisches ist der Fisch herrlich vielseitig
- 56 Möhren – ein ganzes Bund Genuss**  
Ob roh oder gekocht, das Gemüse verwöhnt uns mit viel Aroma
- 72 Festlich backen mit Eierlikör**  
Kuchen & Torten mit einem Schuss feingelbem, cremigem Likör

## KREATIV-IDEEN

- 20 Grüße von Meister Lampe**  
Sechs originelle Möglichkeiten Gästen liebevoll ein Ei zu servieren
- 84 Hingucker mit Weidenkätzchen**  
Die weichen Blüten zieren Sträuße, Kränze und Gestecke

## HEIMAT UND MENSCHEN

- 38 F(r)isch geräuchert**  
Im Schwarzwald betreibt Michael Wickert eine Genusswerkstatt
- 50 Frühlingserwachen im Wald**  
Gehen Sie auf Entdeckungstour – zwischen frischem Grün, zarten Blüten und kleinen Waldbewohnern
- 78 Backen mit Aurélie Bastian**  
Die Lothringerin erzählt, wie sie zur Küchenfee wurde und versüßt uns mit ihren Rezepten das Osterfest



## 8 WILLKOMMEN ZUM OSTER-BRUNCH

Schinken im Brotteig, Fischsuppe und süße Leckereien locken an die reich gedeckte und hübsch geschmückte Oster-Tafel

## 26 Das milde Fleisch des Kabeljaus harmoniert mit fruchtigem Salat



Hübsch verziert mit zarten Weidenkätzchen

## 84



## 44

Sprossen und Keimlinge: Die Kraftpakete von der Fensterbank peppen viele Gerichte auf



„meine gute Landküche“ gibt es auch  
als E-Paper. Infos dazu auf Seite 112



72

Mit einem Schuss Eierlikör: cremige Kreationen aus der Backstube

56

Möhren bereichern jetzt den Speiseplan – als Salat, Marmelade und im Püree



## HAUSGEMACHT

- 16 Sonntagsbraten**  
Von raffiniert bis einfach: Fleisch fein gefüllt oder im Kräuter-Mantel
- 44 Sprossen und Keimlinge**  
Das Grün von der Fensterbank hat geschmacklich viel zu bieten
- 64 Großmutter's Küchenschätze**  
Von herzhaft-deftig bis herrlich süß: Rezepte aus Omas Kochbuch
- 88 Gnocchi-Glück**  
Abwechslungsreiche Gerichte mit den kleinen Kartoffel-Knödeln

## GESUNDHEIT

- 54 Schätze aus dem Wald**  
Birke, Brennnessel & Co. lindern viele Beschwerden, ein Aufenthalt im Grünen stärkt das Immunsystem
- 94 eatbetter: süßer Genuss**  
Muffins, Aufläufe und Milchreis ohne weißen Zucker, und dennoch unwiderstehlich
- 98 Heilpflanzenschule**  
Die Schlüsselblume beruhigt den Geist und lindert Husten

## UNTERWEGS MIT LEIB UND SEELE

- 100 Frühling in der Ortenau**  
Kommen Sie mit auf einen Streifzug von der südbadischen Rheinebene in den Schwarzwald

## SERVICE

- 6 Aufgegabelt**
- 42 Küchentipps**
- 83 Marktplatz**
- 111 Register**
- 112 Impressum**
- 113 Was Süßes zum Schluss**
- 114 Vorschau**

Alle Rezepte auf einen Blick.

Das Register finden Sie auf Seite 111

# Für Sie entdeckt

Ausgezeichnete Weine, das Brot des Jahres  
und tierisch gute Ideen für den Frühstückstisch



## Am westlichen Bodensee

### *Vegetarisch durch die Fastenzeit*

Während der VeggieWochen (05.03.–18.04.) spielen Gemüse und Obst die Hauptrolle in den Küchen zahlreicher Restaurants und Cafés am westlichen Bodensee – vom Hegau bis Konstanz. Das mag kaum verwundern, denn schließlich liegen in der Region die Obstplantagen des Hegaus, die Gemüseinsel Reichenau sowie die Halbinsel HÖri (bekannt für die schmackhafte Zwiebel HÖri-Bülle).

Die Küchenchefs der teilnehmenden Betriebe kreieren für die Veggie Wochen unter anderem Klassiker mit neuem Dreh und überlegen sich besondere Füllungen für Maultaschen, andere entwickeln ganze Menüs für Vegetarier. Einige Teilnehmer bieten auch vegane Gerichte an.

**REGIO Konstanz-Bodensee-Hegau e.V.**  
☎ 075 31/7 17 24 40  
[www.bodenseewest.eu/veggiewochen](http://www.bodenseewest.eu/veggiewochen)



## Brot des Jahres 2025



Das Nussbrot wurde von einer Expertenjury des Deutschen Brotinstitutes zum Brot des Jahres 2025 gekürt.

Meist wird es mit Hasel- oder Walnüssen zubereitet. Es kann als helles Weizen-Walnuss-Brot ebenso im Brotkorb landen wie als nussiges Mischbrot oder kräftiges Vollkornbrot. Neben der Vielfalt waren für die Jury die wertvollen Inhaltsstoffe der Nüsse, wie essenzielle Fettsäuren, Proteine und Mineralstoffe, entscheidend.

[www.brotinstitut.de](http://www.brotinstitut.de)



## Gartenarbeit: So macht lernen Spaß!

Was wir selbst anpflanzen und ernten, schmeckt am besten! Daher unterstützt die GemüseAckerdemie mit Hauptpartner Aldi Süd Schulen bei der Gartenarbeit. Die Ackerdemie sucht mit den Schulen nach geeigneten Flächen und hilft beim Anlegen eines Schulgartens, sie liefert Saatgut und Jungpflanzen oder stellt Lernmaterialien zur Verfügung.

[www.acker.co/gemueseackerdemie](http://www.acker.co/gemueseackerdemie)



## Der große Burda-Weintest

### Wer hat den feinsten Tropfen im Land?

Genuss im Weinberg! Rund 700 Winzerbetriebe aus allen deutschen Anbauregionen hatten Produkte beim großen Burda-Weintest ins Rennen geschickt. In drei Etappen kürte eine Top-Jury aus Sommeliers, Winzern und Gastronomen bei Blindverkostungen daraus je die Top Ten in sechs Kategorien – u. a. Spät- sowie Weißburgunder, Sauvignon Gris (eine pilzwiderstandsfähige neue Rebsorte), Sekt aus Burgunderreben. Erstmals wurde auch ein Nachwuchspreis für Rieslinge von Jungwinzerinnen/-winzern bis 35 Jahre vergeben. Der Weintest fand auf dem Weingut Dr. Hubert Burda in Offenburg (Foto oben) mit Unterstützung des Deutschen Weininstituts statt. **Trend-Tipp** sind die drei besten alkoholfreien Sekte: Riesling brut „% Antony“, VDP-Weingut St. Antony, 9,90 €; Cuvee „Feel free“, SM SektManufaktur, 8,50 €; Cuvee „Woi not?“, Winzerverein Deidesheim, 12 €. Weitere Sieger finden Sie auf [www.focus.de](http://www.focus.de), Stichwort „Burda-Weintest“.



Winzerin Carolin Spanier-Gillot gehörte zur Jury



Die Top-3 alkoholfreien Sekte

## Frühstückstisch in Landhaus-Optik



An dieser liebevoll gedeckten Tafel verweilt man gern. Das Besondere: Kaffeebecher, Brettchen, Eierbecher – die Accessoires mit Motiven von Hahn „Albert Rooster“ und Henne „Jenny Hen“ der neuen „ihr-Kollektion“ sind aufeinander abgestimmt. Nicht nur zu Ostern ein Genuss. <https://shop.ihr.eu>



*Willkommen zum*  
**Oster-Brunch**

Mit der Natur blüht unsere Lebenslust auf. Die genießen wir – vor allem Ostern – gern mit unseren Lieben an einer reich gedeckten Tafel mit Häppchen, Suppe, Braten und Kuchen



## Blumengruß

Kleine Sträuße aus Löwenzahn schmücken den Gartenzaun. Als Vasen dienen ausgeblasene Gänseeier in strohgepolsterten Drahtkörbchen



## Ostersuppe mit Fisch

Rezepte Seite 10

## Süßes Osterbrot

Rezepte Seite 14

## Vanille-Käsekuchen

Rezepte Seite 15

## Ostersuppe mit Fisch

### Für 8 Portionen

Zubereitung: 40 Minuten, Garzeit: ca. 30 Minuten

- 150 g Reis • 150 g grüne TK-Bohnen • Salz
- 400 g Fischfilet (z. B. Rotbarsch, Seelachs, Kabeljau) • Pfeffer
- 1 Zucchini • 3 Möhren • 1 Stange Lauch • 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter • 1 kleine Dose Mais • 300 ml Milch
- 3 hartgekochte Eier • 200 g Frischkäse • 200 g Sahne

1. Den Reis nach Packungsangabe garen. Bohnen in Salzwasser ca. 7 Minuten kochen.
2. Fisch abbrausen, trocken tupfen, in Stücke teilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fisch mit 250 ml Wasser in einer Pfanne zuge-deckt 3 Minuten dünsten.
3. Das Gemüse abbrausen, putzen und in Würfel bzw. Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Mit dem Gemüse in der Butter in einem Topf 10 Minuten braten.
4. Mais abtropfen lassen. Fisch aus dem Sud nehmen. Sud und 500 ml Wasser zum Gemüse geben. Die Suppe abschmecken und aufkochen. Reis, Bohnen, Fisch und Mais in die Suppe geben. Die Milch angießen. Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen.
5. Die Eier pellen, halbieren. Frischkäse und Sahne in die Suppe rühren, diese salzen und pfeffern. Suppe mit Eiern servieren.

## Schinken im Brotteig

### Für 8 Portionen

Zubereitung: 25 Minuten, Ruhezeit: 1 Stunde, Backzeit: 1 Stunde

- 1 Würfel Hefe • 400 g Mehl • 150 g Vollkornmehl
- 1 TL Zucker • 2 TL Salz • 100 ml zimmerwarmes Bier
- 2 kg Schweineschinken (mit Fettrand, leicht gepökelt)
- 1 Eigelb • 2 EL Sahne

1. Die Hefe zerbröckeln und in 150 ml lauwarmem Wasser auflösen. Beide Mehle mit Zucker und Salz mischen. Mehl-Mix mit Hefewasser und Bier glatt verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, zudecken und ca. 1 Stunde gehen lassen.
2. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Ein Blech fetten oder mit Backpapier auslegen.
3. Den Teig auf bemehlter Fläche nochmals durchkneten, dann zu einer großen Platte (ca. 1 cm dick) ausrollen. Den Schinken mittig auf den Teig setzen und darin einschlagen – der Teig sollte den Schinken vollständig umschließen. Teigränder andrücken.
4. Den Schinken im Brotteig mit den Nähten nach unten auf das Blech setzen. Eigelb mit Sahne verrühren und den Teig damit einstreichen. Den Schinken im Brotteig in ca. 1 Stunde goldbraun backen. Dann herausnehmen und warm oder abgekühlt servieren. Nach Wunsch einen gemischten Salat dazu reichen.



Genuss-Ideen  
FÜR ALLE SINNE