

Vorwort.....	12
Erklärungen.....	16
Wildpflanzen stets zur Hand.....	16

VORRATSKAMMER

Blütenzucker.....	17
Stockers Kräutermischung.....	17
Gewürzmischungen mit oder ohne Salz	18
Stockers Wildkräuterbutter.....	20
Essig und Öle	20
Würzpaste.....	20

GRUNDREZEPTE

Gemüsefond/Gemüsesuppe.....	21
Geflügelfond/Geflügeluppe.....	21
Rindssuppe	22
Bratenjus/braune Grundsoße vom Schwein, Rind, Lamm, Kalb oder Wild.....	23
Fischfond	24

FRÜHLINGS-WILDKRÄUTER-KÜCHE 28

Löwenzahn	30
Wilde Frühlingsrolle.....	32
Löwenzahnblütensirup.....	32
Löwenzahnwurzel-Kaffeeccreme.....	33
Löwenzahnwurzeltiramisu.....	34
Pikante Löwenzahn-Buchteln	36
Eingelegte Löwenzahnblütenknospen-Löwenzahnkapern	38
Löwenzahnblüten-Parfait	40
Löwenzahntörtchen	41
Brennnessel	42
Brennnessel-Pizza	44
Brennnesselteigtascherl.....	46
Mürbe Brennnessel-Muffins.....	48
Brennnessel-Palatschinken.....	50
Brennnesselspinat.....	52
Geschmorte Bio-Putenkeule mit Brennnesselpolenta.....	53
Bärlauch	54
Bärlauch-Nudeln	56
Bärlauch-Pesto	56
Bärlauch-Kimchi.....	56
Bärlauch-Brot.....	57

Bärlauch-Schafskäsestrudel	59
Dinkel-Bärlauch-Variationen	59
Knoblauchrauke	60
Knoblauchrauken-Senf	62
Mayonnaise mit Knoblauchrauke	62
Vogelmiere	64
Vogelmiere-Terrine.....	66
Vogelmiere-Cremesuppe mit hausgeräuchertem Wildschweinschinken	68
Palatschinken gefüllt mit Frischkäse und Vogelmiere.....	68
Barbarakraut	70
Barbarakraut gedünstet mit Spargel und Austernpilzen.....	72
Habichtskraut	74
Likör mit Habichtskraut und Löwenzahnwurzel.....	75
Baumknospen	76
Rhabarbereis mit Baumknospenhippen.....	77
Linde	78
Baumblättersalat mit Spargelflan	81
Streckmehl	81
Bio-Putenbrust in der Lindenblattpanier mit Wildkräutersalat.....	82
Broccoli im Lindenblätterbackteig.....	84
Holunder	86
Holunderblütensirup	88
Holunderblütensekt	88
Holunderblüten-Makronen.....	90
Brandteigkrapferl mit Holunderblütencreme.....	92
Gebackene Holunderblüten/Holler-Schöberl.....	94
Holunderbeeren-Sirup.....	97
Hollerkoch	97
Kaiserschmarren	98
Salzburger Nockerl mit Holunderbeerenkompott	100
Giersch	102
Giersch-Gnocchi/Giersch-Nocken	104
Würzpaste mit Giersch und Liebstöckel	105
Geschmortes Kalb mit Giersch-Nockerln	106
Geschmorte Lammschulter mit Giersch-Kroketten	108
Forellenfilet mit Giersch-Ziegenkäsetascherln und Hopfensprossen.....	109
Hopfen	110
Gundelrebe	112
Schokoladenmousse mit Gundelrebe	114
Schokolade-Gundelrebe-Muffins mit flüssigem Kern	116
Stockers G'sunde Buck'l	118
Lammrücken mit Gundelrebe-Kruste auf Maisgrieß	120
Veilchen	122
Veilchenessig	123
Veilchenblütenzucker.....	123
Veilchencreme	124
Osterstriezel mit Veilchenblütenzucker.....	126

Ostern

Wildkräuter-Ostereier	129
Geräuchertes Wildschwein	128
Geräucherter Lammrollbraten im Süßkartoffelteig	130

Waldmeister	132
Maitrank	133
Waldmeistersirup	134
Überbackener Rhabarber mit Waldmeistereis	135
Gebratene österreichische Garnelen mit Waldmeister	137
Lungenkraut	138
Pikantes Lungenkrautsüppchen	139

Spargelvariationen

Mayonnaise mit Barbarakraut	141
Vinaigrette/Salatmarinade für Wildkräuter-Frühlingsalat	141
Maibockrücken mit Spargel in Mandelkruste	142
Spargel Hollandaise	144
Spargel im Backteig	145

SOMMER-WILDKRÄUTER-KÜCHE

Urkarotte	148
Sommerliches-kaltes Süppchen mit der Urkarotte	150
Kohldistel	152
Gedünstete Kohldistel mit gebratenem Bachsaiblings-Filet	153
Schafgarbe	154
Kürbisstrudel mit Schafgarbe	155
Polenta-Schafgarbenschnitte	156
Schafgarbenbrot gefüllt mit Schafgarbenbutter	158
Hühnerbrustspieß auf der Schafgarbe	160
Geschmorte Kalbsstelze im Schafgarbenheu	162
Ofenerdäpfel mit Schafgarbe	163
Bio-Puten-Schafgarbenroulade auf Wildkräutersalat	164
Wiesenbärenklau	166
Gegrillte Hühnerkeule mit Wiesenbärenklau in Biermarinade	168
Pommes aus Wiesenbärenklau-Stängeln	170
Tomatenketchup	171
Wiesenbärenklau-Gemüseroulade im Backteig	172
Mädesüß	174
Topfenauflauf mit Mädesüß	176
Mädesüß-Nascherei	178

Lavendel	180
Meine „Stockers Kräutermischung“ mit Lavendel.....	181
Palatschinken mit Marillen-Lavendelmarmelade	182
Lavendel-Marillenknoedel	184
Pikante Lavendel-Feigentorte.....	186
Lavendelsirup	187
Spitzwegerich	188
Gefüllte Paprika mit Spitzwegerich-Erdäpfeln	190
Spitzwegerich-Hustensaft	191
Breitwegerich	192
Geröstete Serviettenknoedel mit Ei und Breitwegerich-Blättern.....	193
Schweinsbraten	194
Erdäpfel-Grammel-Knoedel	194
Knäckebrötchen	196
Wilde Minze, Ackermintze	198
Pikantes Gemüsetörtchen im Strudelnest mit Ackermintze und Dip.....	199
Mürbe Klarapfelftorte mit wilder Minze.....	201
Wiesen-Labkraut	202
Reisaufguss mit Wiesen-Labkraut.....	203
Milchreis mit Wiesenlabkraut.....	204
Wiesenlabkraut-Parfait	204
Gartenrose	206
Rosenblütensirup.....	207
Rosenblütencreme mit Baiser	208
Wegwarte	210
Wegwarte-Senf	211
Wegwarte-Karamellcreme	212
Wildkräuterfladenbrötchen.....	213
Königskerze	214
Königskerzenblütenlikör.....	215
Wildkräuter-Sorbet mit Königskerzenblüten.....	216

HERBST-WILDKRÄUTER-KÜCHE	218
Beifuß	220
Rehfilet mit Räucherschafskäse-Erdäpfel	224
Gedünsteter Zwiebelrostbraten mit Zwetschken-Birnen-Chutney	226
Bauernhof-Hendl mit Beifuß im Salzteigmantel.....	222
Kastanie	228
Feuerfleck mit Kastanienmehl	229
Erdäpfel-Kastanienknoedel	232
Kastaniencremesuppe	234

Herbstgerichte

Herbstbraten mit eingemachten weißen Rüben	236
Ruamrösti	239
Gekochtes Rindfleisch	240
Mamas Semmelkren	242
Wildkräuter-Schöberl	245
Selbstgemachte Suppennudeln	245
Gefülltes Weidegans'l	246
Rotkraut	248
Thönis Grumpanknödeln	249
Traubengelee mit Beates Uhudler-Trauben	250
Geschmorte Rindsbackerl mit Steinpilz-Kohlroulade	252
Erdäpfel-Auflauf mit Wacholder und Steinpilzsoße	254

Eibisch

Eibischteig, Mäusespeck oder auch Marshmallows genannt	258
--	-----

Große Klette

Klettenwurzeln mit Buchweizenlaibchen	262
---	-----

Wiesensalbei

Wiesensalbei-Gewürzmischung	265
-----------------------------------	-----

Rindslungenbraten mit Wiesensalbei	266
--	-----

Mürbe Kürbis-Stangerl mit Einkorn-Mehl und Wiesensalbei	268
---	-----

Hühnerbrust mit Rohschinken umwickelt, dazu Einkorn-Risotto, Wiesensalbei und Krauseglucke	270
---	-----

Eingelegtes Kürbisgemüse	272
--------------------------------	-----

Wiesensalbei-Zuckerl	274
----------------------------	-----

Quitte & Buheckern

Quitten-Streusel mit Buheckern	278
--------------------------------------	-----

Gebratene Schweinsleber mit Quittenmus	280
--	-----

Walnuss

Walnusslikör mit grünen Nüssen	284
--------------------------------------	-----

Überbackene Kräuterseitlinge mit Walnusssoße und bunten Erdäpfeln	285
---	-----

Gefüllte Schweinsbrust mit Walnuss-Semmelfülle	286
--	-----

Walnusstorte	288
--------------------	-----

Eichel

Eichelkaffee	291
--------------------	-----

Bio-Putenröllchen mit knusprigem Kohlrabi in Eichel-Panier	292
--	-----

Amaranth-Palatschinken mit Eichelfülle	293
--	-----

Schmankerl

StockerRex/Schmankerl im Glas	294
-------------------------------------	-----

Eingelegtes Gemüse, Pilze, Gurken, Zwiebeln usw.	294
---	-----

In Öl eingelegtes Gemüse	296
--------------------------------	-----

Zwetschkenkompott	296
-------------------------	-----

Mohnauflauf im Glas	297
---------------------------	-----

Eingemachtes Kalbfleisch	298
--------------------------------	-----

Krenwurzelfleisch	299
-------------------------	-----

WINTER-WILDFRÜCHTE-KÜCHE	300
Schlehe	302
Schlehenlikör	303
Schlehenmarmelade	304
Hirschkalbsrücken, dazu Polenta-Knödel mit Schlehenfülle	306
Mispel	308
Süßes Mispel-Brot	309
Lebkuchenwaffeln mit Mispel-Sanddorn-Gelee	310
Beize für Wildgerichte	312
Geschmorter Wildschweinbraten mit Topinambur-Püree	314
Vogelbeere	316
Pikanter Germteig-Strudel mit Vogelbeeren-Marmelade	317
Kandierte Vogelbeeren	318
Hirschgulasch mit Schwarzwurzelauflauf mit getrockneten Vogelbeeren	320
Rindsroulade mit Schwarzwurzeln	322
Weißdorn	324
Gebratene Fasanenbrust auf Kohlgemüse und Weißdorn-Mus	325
Grießknödel mit Apfel-Weißdornkompott	326

Weihnachtskekse

Mürbe Herzen mit Süßlupinenmehl, gefüllt mit Hagebuttenmarmelade	328
Lebkuchenrolle	329
Florentiner mit kandierten Vogelbeeren	330
Mürbe Kekse mit Schneehaube und Schlehenmarmelade	332

Hagebutte/Hundsrose	334
Kernless-Tee	335
Hagebutten-Essig	335
Hagebuttenmarmelade	336
Pikanter, gekochter Dinkelgrießstrudel mit Hagebutten-Mus	337
Selleriecremesuppe mit Hagebuttencreme	338
Im Ganzen gegrillter Karpfen mit Hagebuttendip	340
Wurzelkarpfen	342
Serbischer Karpfen	344
Gebackener Karpfen mit Hobelmandeln	345

Silvestergerichte aus 2 Welten: amerikanisch & österreichisch	346
Surf & Turf: Hirschrücken & Lachsforellenfilet mit Quittensenf	348
Cinnamon flatbread (Zimtflachbrot bzw. Zimtflachkuchen)	349

Autoreninfo	350
Widmung	351
Bildnachweise	352