

Vorwort.....	9
--------------	---

Januar

Tee für alle Fälle.....	11
Gut durch den Winter.....	11
Gute-Laune-Tee	11
Hustentee.....	12
Lindenblüten-Hollerblüten-Tee (Schwitztee).....	12
Mein Wintertraum.....	12
Wenn's draußen feuchtet.....	13
Teekochen – eine kleine Einführung.....	13
Erdäpfel mit Blunzenradln und Blattsalat.....	14
Koteletts mit Gartenbeilage.....	14
Erdäpfelgulasch.....	16
Brot im Topf.....	16
Strudelteigröllchen mit Kichererbsen und Hummus.....	18
Kräutersalz	19
Pfeffersalz.....	19
Apfelkuchen mit versunkenen Äpfeln.....	20
Lebkuchenlikör	21
Restlverwertungsdessert	21
Mürbes Apfelschlankel.....	22
Beinwellsalbe.....	23
Gelenksalbe.....	24

Februar

Verdaungsschnapsl	25
Salbenthermophor.....	26
Hustentee 2	26
Tee „Ich warte auf den Frühling“	26

Tee „Frühlingszauber“.....	27
Steirisches Wurzelfleisch mit Salzkartoffeln.....	29
Schweinslungenbraten in Erdäpfelpufferkruste.....	30
Fleischbällchen am Spieß	31
Schnecken am Stecken	32
Wildkräuterblinis mit Rotem-Zwiebel- Confit.....	33
Erdäpfelkas.....	33
Grüne Palatschinken pikant gefüllt.....	34
Topfenblätterteltascherl mit Kräuter-Speckfülle.....	35
Forellenquadratln.....	35
Frühlingskräuterquiche	36
Rote-Rüben-Brot mit Knack	37
Roter Rübenaufstrich auf Baguette.....	38
Erdäpfelkekse mit Vogelmierencreme	38
Schoko-Brennnesselsamen- Nuss-Trauben.....	39
Schwedenbittercreme.....	40

März

Dinkel-Brennnesselstangerl	42
Becherknäcke mit Brennnesseln.....	42
Bärlauch-Kichererbsen-Aufstrich	43
Bärlauchaufstrich.....	43
Bärlauchsalz	44
Bärlauchpaste	44
Bärlauchessig.....	45
Bärlauchöl.....	45
Linsen mit Speck und Kräuter- Semmelknödeln	46
Restlstrudel mit Kräutersoße	47

Omas Lieblingsbrot.....	48
Grüne Weckerl.....	49
Pizzabällchen.....	49
Quinoa-Laberl.....	50
Vogelmieren-Minimuffins.....	51
Karottenkuchen.....	52
Selbst gemachte Schokolade mit Lindenknospen	52
Brombeerknödel „Die heilige 7“	53
100-Krankheiten-Heiler-Rotwein.....	54
Ingwersirup	55
Desinfektionsmittel.....	55

April

Gänseblümchengelee	57
Gänseblümchenhonig	57
Gänseblümchensalz	58
Gänseblümchentinktur.....	58
Bärlauchzupfbrot.....	60
Bärlauchlaibchen.....	61
Polenta-Bärlauch-Genuss.....	63
Pesto-Drahdwaberl.....	63
Bärlauchmaki.....	64
Bärlauchkasallerlei.....	65
Blätterteigröllchen mit Bärlauchcreme	65
Bärlauchstangerl.....	66
Kräuterstangerl „Restverwertung“	67
Preiselbeer-Kren-Aufstrich	68
Knoblauchbaguette.....	68
Linsen-Schafgarben-Aufstrich mit Wurzelbrot.....	69
Zipfelines versteckte Wildkräuterblätter mit Sojasoße.....	71

Brennnesselchips, in Bierteig gebacken	71
Zweierlei Käsepralinen im Blütenmantel.....	72
Holler-Joghurt-Creme.....	73
Wiesenlimonade	74
Veilchensirup	74

Mai

Rhabarberkompott.....	75
Rhabarber-Streuselkuchen.....	76
Rhabarberfladen – Kuchen mit Schneehaubel.....	77
Brennnesselspinat.....	78
Brennnessellaberl	79
Brennnesselknödel.....	80
Brennnesselmuffins.....	81
Brennnesselnudeln.....	81
Knackige Brennnesselkräcker mit pikantem Hummus.....	82
Knofeknepf.....	83
Suchtaufstrich	84
Gebackene Spargelstangerl mit Wildkräutercreme.....	84
Wildkräutercreme	85
Zipfelines Kräuterwürze.....	85
Kraftlackl-Sirup.....	86
Hollerblütenessig.....	87
Hollersirup.....	88
Löwenzahnlikör.....	88
Löwenzahnsirup.....	89
Wipferlsirup.....	89
Anti-Husten-Wipferl-Würfel	90

Juni

Hexenpfeffer.....	91
Grammelfladen.....	92
Helles Brot (Dinkel-Weizen).....	93
Angezogene Karotten.....	94
Karotten-Hummus.....	95
Meisterwurz.....	95
Gefüllte Blüten.....	96
Hasensalat.....	97
Schnitzerlsalat.....	98
Brotchips.....	98
Brennnesselkekse, die glücklich machen.....	99
Himbeer-Fladen-Kuchen.....	100
Kirsch-Mohnkuchen mit Rumglasur.....	101
Kirschenkompott eingekocht.....	101
Kirschkernkissen.....	102
Biskuitroulade „Opas Liebling“.....	102
Hollerblüten.....	103
Rosenblütenpralinen.....	104
Erdbeerlikör.....	104
Lippenpflegestifte.....	105
Blutwurzinktutur.....	105
Rotöl.....	106

Juli

Zucchini cremesupperl mit Pusztawurstln.....	107
Einkochen der Suppe.....	108
Lasagne, einmal anders.....	109
Zucchini salat mit Allerlei aus dem Garten.....	110
Kohlrabi creme-Tascherl.....	111

Gemüsemuffins.....	112
Paradeissoße Extraklasse.....	113
Waldaufstrich mit Eierschwammerl.....	114
Senfgurken.....	114
Gurken mit Gemüse eingelegt.....	115
Apfelmus, gepaart mit Hollerjoghurt und garniert mit Blütenkekse.....	116
Heidelbeer-Topfen-Traum.....	117
Weingartenpfirsichröster.....	118
„Traum von Apfelmus!“-Torte.....	119
Marillen-Schoko-Kuchen.....	120
Auszogener Apfelstrudel.....	121
Ribiselessig.....	123
Himbeeressig.....	123
Kriacherlmarmelade.....	124
Kriacherlsirup.....	124
Wiesenköniginnen-Sirup.....	125
Schafgarbensirup.....	126
Sehnen-und-Gelenks-Retter.....	127

August

Geröstete Eierschwammerl mit Ei.....	129
Eierschwammerl eingelegt.....	130
Knoblauchcreme-Suppe.....	131
Knoblauchpaste.....	131
Schweinskoteletts mit Polenta- schnittchen, Bärlauchpesto und Eier- schwammerl in Rahmsoße.....	132
Krautsalat auf Vorrat.....	133
Karottengrünes Pesto.....	133
Mini-Weckerl, mit Samen bestreut.....	134
Linsenaufstrich mit Kräutern.....	135

Zucchini-Sesam-Aufstrich.....	136
Zucchini, im Backteig versteckt mit Knoblauchrahm.....	137
Paradeiser, passiert und eingekocht.....	138
Fisolen eingekocht.....	138
Hexenhonig.....	139
Dirndlaufstrich.....	139
Blütenherzerl.....	140
Versteckerl-Muffins.....	141
Schneller Heidelbeerkuchen.....	142
Linzertorte mit Brennesselsamen.....	143
Schoko-Kirsch-Kuchen mit Schwips.....	144
Brombeeren in Weinbrand.....	145
Beifußöl.....	145

September

Zupfnockerlsuppe.....	147
Kohl-Erdäpfelstrudel mit Wurstrestln.....	148
Erdäpfelpüreeleberl.....	149
Kürbiskern-Kraftaufstrich.....	149
Goldrutenweckerl.....	150
Goldene Butter.....	150
Brennesselsalz.....	151
Gelenksretterbecher.....	151
Apfelstreusel-Kuchen.....	152
Apfelmuskuchen.....	153
Apfelstrudel aus Gleichschwer- Topfenteig.....	154
Kräutertorte.....	155
Hagebuttensirup.....	156
Hagebuttenküsse.....	157
Wildes Herbstgelee.....	158
Hollersaftl „Steirerart“.....	158

Hollerlikör „Gut für Leib und Seele“.....	159
Hokazi.....	159
Weißdornsafterl.....	160
Weißdorn Likör – fürs Herzerl.....	161
Hetscherl-Likör.....	162
Vogelbeer-Campari.....	162

Oktober

Spalterbsensuppe.....	163
Lauchcreme-Suppe.....	164
Schafmischkäsezigarren für Genießer.....	165
Zwiebeltaler.....	166
Brennnesselroulade mit pikanter Füllung (alternativ Mangoldroulade).....	167
Nudeln.....	168
Selbst gemachte Nudeln in Schinken- Rahmsoße.....	168
Paradeissugo.....	169
Omas Ketchup „Curry“.....	170
Omas Ketchup „Pikant“.....	170
Mohnstrudel aus Germteig.....	171
Beerenstreuselkuchen.....	172
Kuchen für alle Fälle.....	173
Überraschungsguglhupf.....	174
Mürber Apfelkuchen.....	175
Apfelchutney „HOT“.....	176
Apfelmus nach Gerda-Oma.....	176
Die-Rote-Isabella-Likör.....	177
Isabella-Gelee.....	177
Hagebuttenpralinen mit Rosenzucker.....	178
Hagebuttenpralinen mit Rosenzucker 2.....	178

November

Hagebuttenmarmelade	179
Likör	180
Kernlesteetee	180
Tee	180
Herbsttee „Es herbstelt“ Nr. 2	181
Tee, der glücklich macht	181
Quittengelee	182
Quittenkas	183
Quittenessig	184
Quittenkerne	184
Joghurtbrot	185
Scharfe Pfefferoni-Würzpaste	186
Kümmel-Magenbitter	187
Brennnessel-Mohn-Pralinen	187
Dessert mit 3erlei von der Kuh	188
Kletzerl-Kakao-Guglhupf	189
Topfentorte im Mürbteigmantel	190
Rumpops	191
Badeblüten oder Herzen	192
Feste Handcreme	193
Lavendelseife „Lavandula“	194
Karottenöl	196
Narbenkiller	196

Dezember

Gänseblümchen-Knäcke	197
Paradeispesto	198
Aztekenbrötchen mit Dip	199
Wutzinudeln	200
Palatschinken	201
Gesunde Ingwer-Happen	201
Sektgelee	202
Rotweingelee	202
Apfelkuchen mit Rahm und Nüssen	203
Hildegards Nervenkekse	204
Hildegard Gewürzmischung	204
Hausfreunde	205
Maronipralinen	206
Kaiserpunschtrüffel	207
Kaiserpunsch	208
Fruchtplätzchen	209
Ein flotter Dreier	210
Vanillekipferl	210
Glücksschweinchen	211
Badesalz „Rosenduft“	212

Rezeptindex	213
-------------------	-----