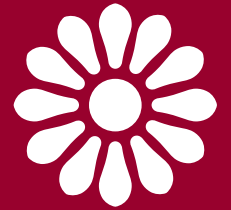


Gärtnerei

STÖFERLE

Rezepte mit Pelargonien

...genau, was ich wollte!



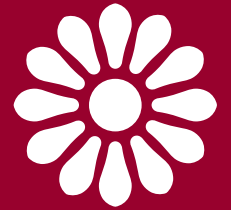
Gärtnerei

STÖFERLE

Bevor Sie beginnen:

Bitte beachten Sie, dass alle Blätter vor der Verwendung zum Kochen unter lauwarmen Wasser abgespült werden sollten. Dies nicht nur aus hygienischen Gründen. Einige der Blätter entwickeln bei einer Erwärmung einen leicht bitteren Geschmack. Dies lässt sich durch das Abspülen mit lauwarmem Wasser verhindern.

Auch ohne ein spezielles Rezept können Sie z.B. Ihrem **Lieblingssalat** oder **Fruchtsalat** mit einem feingehackten Blatt (z.B. **Fancy-Lemon**, **Tomentosum**) ein ganz spezielles Aroma verleihen. Auch ein **Eintopfgericht** kann so in etwas ganz Besonderes verwandelt werden. Je nach Duft bzw. Aromarichtung erhält dasselbe Gericht immer wieder andere Geschmacksnuancen. Die Blüten der Duftpelargonien sind ebenfalls essbar und eine wunderschöne Dekoration.



Gärtnerei

STÖFERLE

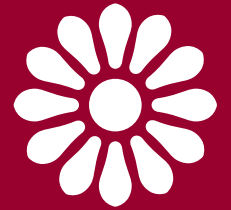
Duftpelargonienzucker

Zutaten:

150 g Zucker
8-10 Pelargonienblätter

Pelargonienblätter waschen und gut trocknen lassen. Den Boden eines dicht schließenden Glases mit wenig Zucker bestreuen, darauf das/die ersten Blätter legen, dieses mit Zucker bestreuen und so fortfahren, bis alle Blätter im Glas sind. Zum Schluss mit Zucker abdecken bis nichts Grünes mehr zu sehen ist. Das Glas dunkel und verschlossen bis zum Gebrauch aufbewahren. Der Zucker hält sich mehrere Monate. Den Duftzucker über Früchte streuen oder zum Süßen von Tees verwenden.

...genau, was ich wollte!



Gärtnerei

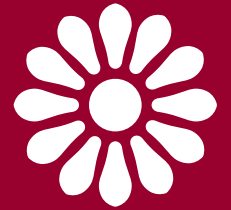
STÖFERLE

Duftpelargonien sirup

Zutaten:

- 2 l Wasser
- 2 kg Zucker
- 40 g Zitronensäure
- eine gute Handvoll Pelargonienblätter

Pelargonienblätter in einen Topf geben und mit 2 l kochendem Wasser übergießen. Zucker und Zitronensäure begeben und solange verrühren, bis sich der Zucker und die Zitronensäure aufgelöst haben. 2-3 Tage zuge- deckt stehen lassen und ab und zu gut durchrühren. Abfiltern, kurz aufkochen und heiss in Flaschen abfüllen.



Gärtnerei

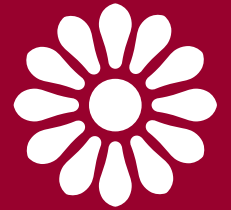
STÖFERLE

Pelargonienessig

Pelargonienblätter mit Essig übergießen. 2-3 Wochen in der Sonne stehen lassen. Mehrmals täglich gut schütteln. Abfiltern und abfüllen. Kühl lagern.

Kräuter-Butter

Butter mit gehackten Pelargonienblättern und Salz vermischen. Zu verwenden für Fleisch oder über Gratins. Je nach Geschmack der verwendeten Pelargonienblätter kann auch Zucker anstelle von Salz verwendet werden. Diese Mischung dann über süsse Gratins oder Kuchen geben.



Gärtnerei

STÖFERLE

Pelargonien-Salat-Öl

Zutaten:

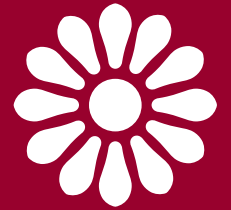
1 l gutes Olivenöl
je 10 Blätter Pelargonium „Shottesham Pet“ Pelargonium crispum „Citronelle“ und Pelargonium odoratissimum

Blätter grob zerkleinern, zusammen mit Öl in eine Flasche geben und gut 4 Wochen ziehen lassen. Auch als originelles und praktisches Geschenk geeignet.

Kräutersalz

1 kg Meersalz
2-3 Handvoll gemischte, feingehackte Pelargonienblätter

Die Pelargonienblätter mit dem Salz vermischen und drei bis vier Wochen stehen lassen. Dann auf dem Backblech bei ca. 50°C trocknen lassen. In gut schliessenden Gläsern trocken aufbewahren.



Gärtnerei

STÖFERLE

Pelargonienbrot

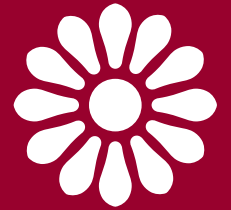
Brotteig nach Rezept zubereiten oder beim Bäcker bestellen. Fein gehackte Pelargonienblätter und -blüten unter den Teig mischen. Je nach Geschmack fein gehackten Rosmarin, Thymian etc. begeben. In beliebige Formen kneten und backen.

Tipp:

Als Tischdekoration kann der Teig in kleine Ton-Blumentöpfe geben und backen. Mit einer Schleife oder Namensschild neben dem Teller platzieren.

Risotto mit Duftpelargonienblätter „Prince of Orange“

Das Risotto wie gewohnt zubereiten. Ist der Reis gar, die fein gehackten Duftpelargonienblätter mit dem Käse untermischen. Danach ein Stückchen Butter untermischen und 1-2 Minuten ruhen lassen.



Gärtnerei

STÖFERLE

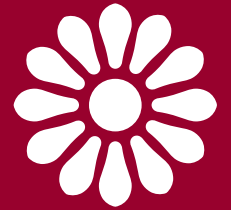
Huhn -einmal anders

Zutaten:

- 1 Suppenhuhn
- 40 g Butter
- 1/4 l Hühnerbrühe
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL gehackte Petersilie
- 2 TL gehackte Blätter von *Pelargonium fragrans* (Muskat)
- 100 g geschnittenes Champignons
- Saft einer Zitrone, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Huhn in Butter bräunen, zusammen mit der Brühe in einer großen Pfanne zum Kochen bringen. Abschäumen. Knoblauch, Pelargonienblätter, Petersilie, Suppengemüse, Champignons hinzufügen. Mit einem Deckel dicht verschließen und 90 bis 120 Minuten schwach kochen lassen.



Gärtnerei

STÖFERLE

Thai-Hähnchen

Zutaten:

1 Huhn in Stücke geschnitten

Marinade:

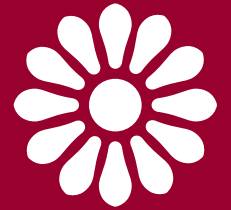
1/2 Tasse Erdnussöl, aromatisiert mit **Zitronenpelargonienblättern**, Koriander, **Pelargonienblätter mit Minzeduft** und **Pel. Fragrans**, Knoblauch und Ingwer

1 Tasse fein gehacktes Basilikum

1/2 Tasse Weisswein

4 **Pelargonienminze-Blätter** gehackt
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Die Fleischstücke mind. 2 Stunden marinieren lassen. Danach das Fleisch rundherum gut anbraten. Auf kleiner Flamme ca. 25 min schmoren bis das Fleisch gar ist - dabei immer wieder umrühren. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf einem Papiertuch abtropfen lassen. Bei Bedarf etwas Öl in eine Pfanne geben und die Hälfte des Basilikums rasch anbraten. Ebenfalls auf einem Papiertuch abtropfen lassen. Den Bratenfond mit dem Wein ablöschen. Das Fleisch auf einer Platte anrichten und den Fond darüber giessen. Mit gebratenem Basilikum und den Minzeblättern garnieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Gärtnerei

STÖFERLE

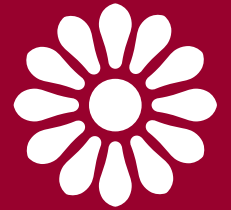
Dorade an Duftpelargonien-Marinade

Zutaten: 4 Doraden à ca. 600 gr.
3 Orangen
2 Zitronen
16 Duftpelargonienblätter (Prince of Orange)
1/2 EL Salz

Marinade:

8 fein gehackte Duftpelargonienblätter
2 fein gehackte Knoblauchzehen
1 TL frisch geriebenen Ingwer
2 EL trockenen Sherry
2 EL helle Sojasauce
2 EL grob zerdrückten rosa Pfeffer
4 EL Olivenöl

Den Fisch gut waschen und pro Seite 2x ca. 1 cm tief einschneiden. Alle Zutaten der Marinade gut vermischen und den Fisch für ca. 30 min darin einlegen. Gratinform oder Blech mit Orangen- und Zitronenscheiben auslegen. Die marinierten Fische leicht salzen und auf die Früchte legen. Mit der restlichen Marinade übergießen und bei 200°C während 30 min im vorgeheizten Ofen garen.



Gärtnerei

STÖFERLE

Fischgratin mit Pelargonienblättern

Zutaten:

- 1 kg Fischfilet
- Apfelschnitze von zwei Äpfeln
- Blätter von **Pelargonium Fragrans**
- Apfelwein

Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen. Fischfilet, Apfelschnitze und Pelargonienblätter einfüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Apfelwein übergießen. Mit gebutterten Weissbrotwürfeln bestreuen und bei mittlerer Hitze ca. 20-30 min backen.

Zitronen-Duftpelargonien- Gugelhupf



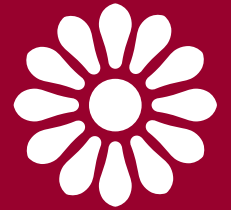
Gärtnerei

STÖFERLE

Zutaten:

- 250 gr weiche Butter
- 2 EL Zitronensaft
- 200 gr Zucker
- 4 Eier
- 2 cl Rahm
- 1 Prise Salz
- 300 gr Mehl
- 200 gr Maizena
- 1 Päckchen Backpulver
- 5 EL fein gehackte Duftpelargonienblätter
- 15-20 schöne Duftpelargonienblätter

Butter mit Zucker schaumig rühren. Zitronensaft, Eier, Rahm und Salz begeben. Gut verrühren. Das Mehl mit Maizena, Backpulver und den gehackten Pelargonienblättern mischen und der Butter-Zucker-Mischung begeben. Gut verrühren. Eine Gugelhupfform gut ausbuttern und mit Duftgeranienblättern auslegen. Den Teig vorsichtig hineingeben und die Oberfläche glattstreichen. In der Mitte des Ofens bei 160°C ca. 50 min backen.



Gärtnerei

STÖFERLE

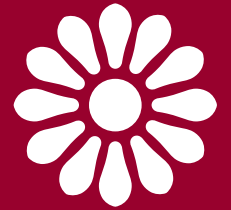
Dattel-Mandel-Pelargonien-Tarte

Zutaten:

- 1 Kuchenteig oder Mürbeteig
- 90 gr Butter
- 90 gr Zucker
- 1 verrührtes Ei
- 90 gr gemahlene Mandeln
- 2 EL Mehl
- 2 EL Orangenblütenwasser oder Rosenwasser
- 12-13 halbierte und entsteinte frische Datteln
- 4 EL Aprikosenkonfitüre
- 5-6 fein gehackte Blätter **Pel. Fragrans**

Den Teig mit den Mandeln bestreuen und mit den Datteln belegen. Die restlichen Zutaten bis auf die Aprikosenkonfitüre gut miteinander vermischen und über den Kuchen giessen. Bei ca. 175°C 30-40 min backen. Den Kuchen noch warm mit der Aprikosenkonfitüre überstreichen.

Quark-Kuchen mit Duftpelargonien



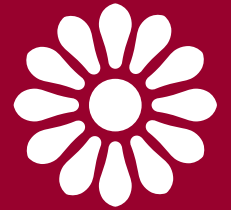
Gärtnerei

STÖFERLE

Zutaten:

- 250 gr Rahmquark
- 6 Löffelbiscuits gerieben
- 2-3 EL Zucker
- 2 Eigelb
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ca. 10 Blätter **Pelargonium graveolens**
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- 1 Teigboden

Alle Zutaten mit den fein gehackten Pelargonienblättern mischen und auf den Kuchenteig geben.
Ca. 20-30 min. bei ca. 180°C backen.



Gärtnerei

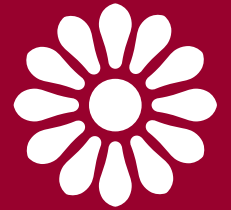
STÖFERLE

Pelargonienkuchen

Zutaten:

100 gr Butter
10-12 Pelargonienblätter
4 Eier
180 gr Zucker
1 TL Rosenwasser
abgeriebene Zitronenschale
1 cl Milch
1 Prise Salz
180 gr Mehl
50 gr Sonnenblumenkerne

Springform mit Butter ausstreichen. Den Boden mit Pelargonienblättern belegen. Eier trennen. Eigelb mit Zucker, Rosenwasser und Zitronenschale schaumig schlagen. Milch mit restlicher Butter aufkochen und heiss zur Eigelbmischung rühren. Eiweiss mit Salz steifschlagen und unterheben. Sonnenblumenkerne zufügen. Die Hälfte des Teiges in die Form einfüllen. Weitere Pelargonienblätter verteilen und mit dem restlichen Teig abdecken. Den Kuchen in den kalten Ofen geben und bei 180°C ca. 45-50 min backen. Den Kuchen aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Erst jetzt entfaltet sich der Geschmack.



Gärtnerei

STÖFERLE

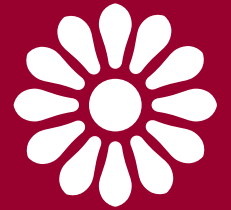
Fruchtsalat mit Duftpelargonien

2-3 EL fein gehackte Pelargonienblätter (Zitronen-, Rosen-, Orangen-, Ananas- und Pfefferminzduft) in eine grosse Schale geben. Frische, klein geschnittene Früchte zugeben. Mit etwas Zucker und Zitronensaft marinieren. Für mind. 1-2 Stunden kühl stellen. Mit leicht angeschlagenem Rahm nappieren und mit Pelargonienblatt dekorieren.

Melonen-Orangen-Pelargonien-Coctail

Zutaten: 1 Zuckermelone
1,5 cl Orangensaft
2 TL verschiedene, kleingehackte Pelargonienblätter mit Zitronenduft

Das Melonenfleisch in kleine Würfel schneiden. Den Orangensaft und die Pelargonienblätter zusammen mit dem Zucker leicht erwärmen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Danach über die Früchte gießen und abkühlen lassen. Kühl servieren.



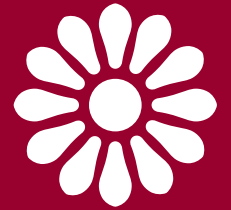
Gärtnerei

STÖFERLE

Pelargonienlikör

Zutaten: 1l Korn
30g Zucker (je nach Geschmack auch mehr)
je 10 g **Pelargonium crispum** „Citronelle“, „Prince of Orange“, „Frensham“ und **Pelargonium odoratissimum**

Die Blätter grob zerkleinern und zusammen mit dem Korn und Zucker ansetzen. Ca. 3 Wochen ziehen lassen, danach abgießen und kühl genießen. Kann auch nur mit **Pelargonium crispum** „Citronelle“ angesetzt werden.



Gärtnerei

STÖFERLE

Duft-Pelargonien-Eis mit Apfelsoße

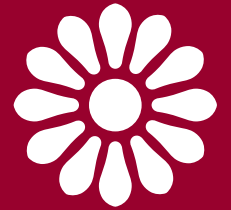
Zutaten für das Eis:

- 15 Blätter von *Pelargonium scabrum* „Marble Grey“ (Zitrone)
- 1l Milch
- 1/4 l Sahne
- 4 Eigelb
- 60 g Zucker
- Blüten zum Dekorieren

Zutaten für die Soße:

- 1 Grüner, geschälter Apfel
- 1 Prise Salz
- 1 EL Vanillezucker
- 75 ml Weißwein

Duft-Pelargonienblätter in Milch und Sahne einmal aufkochen und zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen, Pelargonien-Milch durch den Sieb gießen, auf einem Wasserbad unter ständigem Rühren erhitzen, aber nicht kochen. Eismasse kalt werden und in der Eismaschine gefrieren lassen. Die Soße: Apfel mit restlichen Zutaten im Mixer pürieren und anrichten.



Gärtnerei

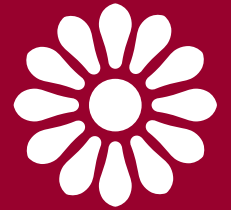
STÖFERLE

Pelargonien-Trüffel-Pralinen

Zutaten:

- ca. 50 Schokoladenförmchen
- je 100 g Vollmilch- und Zartbitterschokolade
- 50 g Weiße Schokolade
- 100 g Butter
- 150 g Puderzucker
- 2-3 EL Pelargonienlikör

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Butter in Flöckchen schneiden, Puderzucker und Pelargonienlikör dazu geben und mit dem Rührgerät verrühren. Unter ständigem Rühren nach und nach die abgekühlte Schokolade unter die Masse mischen. Die Trüffelmasse in einem Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in Schokoladenförmchen spritzen. Die fertigen Pralinen im Kühlschrank etwa 6 Stunden fest werden lassen.



Gärtnerei

STÖFERLE

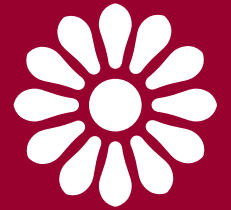
Erdbeerkonfitüre mit Duftpelargonienblättern

Zutaten:

- 500 gr Erdbeeren
- 500 gr Gelierzucker
- 4-6 Pelargonienblätter (*Attar of Roses*)

Früchte klein schneiden und mit dem Zucker in einen Topf geben. Pelargonienblätter - je nach Grösse zerkleinert - zugeben und ein bis zwei Stunden Saft ziehen lassen. Konfitüre vier Minuten sprudelnd kochen lassen. Sofort in Gläser füllen und erkalten lassen.

Tipp:
Omeletten mit dieser Konfitüre gefüllt und mit einigen Duftpelargonienblättern verziert schmecken herrlich frühlingshaft!



Gärtnerei

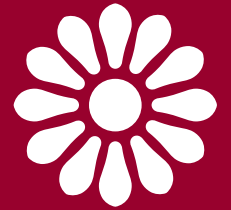
STÖFERLE

Duftpotpouris

Da selbst die vertrockneten, abgedörrten Pelargonienblätter ihren Duft noch sehr lange behalten, sind sie ideal zur Herstellung von Duftpotpouris geeignet.

Die leider recht unansehnlichen, getrockneten Pelargonienblätter mit Rosenblüten, Ringelblumenblütenblättern, Malvenblüten, Erlenzapfen etc. mischen und auf geeignete Teller, Schalen o.Ä. dekorieren und aufstellen oder in feine Stoffsäckchen abfüllen und zwischen die Wäsche legen.

Zur Auffrischung des Duftes können 1-2 Tropfen eines ätherischen Pelargonienduftöls oder auch Rosenöls auf die Mischung gegeben werden.



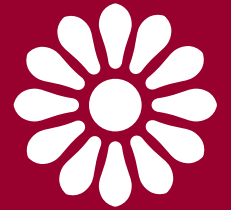
Gärtnerei

STÖFERLE

Badesalz

Frisch gepflückte Duftpelargonienblätter unter sehr grobes Meersalz mischen. In ein gut verschließbares Gefäß geben und zwei bis drei Wochen trocknen lassen.

Da die Pelargonienblätter leider nicht sehr schön aussehen, ist es gut, wenn aus Dekorationszwecken z.B. einige Rosenblätter, Ringelblumenblütenblätter etc. unter die Salzmischung gegeben werden. So hat auch das Auge etwas davon.



Gärtnerei

STÖFERLE

Duftseifen

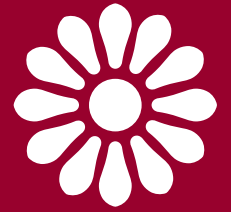
Glyzerinseifenmasse (Bastelbedarf) schmelzen, leicht abkühlen lassen und einige Tropfen Pelargonienöl in die Masse geben. Eine kleine Menge davon in eine geeignete Form gießen, leicht stocken lassen. Ein Pelargonienblatt in die Form auf die leicht feste Seifenmasse geben und etwas antrocknen lassen. Die restliche Seifenmasse bis zur Oberkante der Form einfüllen. Gut härten lassen und aus der Form klopfen.

Blüten eignen sich weniger, da sie durch die Erwärmung der Seifenmasse ihre Farbe weitgehend verlieren.

Massageöl, Badeöle

Einige Tropfen Duftpelargonienöl, Rosenöl oder was sonst gefällt in Mandelöl geben und gut schütteln.

Je nach Verwendungszweck können aktivierende, beruhigende oder anregende Mischungen zusammengestellt werden.

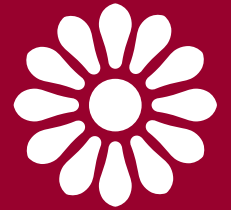


Gärtnerei

STÖFERLE

Duftkerzen

Neutrale Kerzengießmasse zum Schmelzen bringen. Einige Tropfen Duftpelargonienöl dazugeben und vermischen. Danach die Kerzen unter Beifügung eines Doctes in geeignete Formen gießen. Einige Wochen gut trocknen lassen.



Gärtnerei

STÖFERLE

***Bei uns finden Sie für die Zutaten
über 40 verschiedene Geraniensorten!***

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

QUELLE Schweizer Pelargonienverein, 8800 Thalwil (Schweiz)

COPYRIGHT Gärtnerei Stöferle, Grubenweg 11, 89155 Dellmensingen, Telefon 07305/6429, www.stoeflerle.com

...genau, was ich wollte!