

Das Gartenblatt

KUNDENSERVICE 030 9167852

APRIL 2025

IM MAI UNSER ERSTER STREETFOOD-MARKT

LIEBE GENIESSER

Gartenküche goes Streetfood!
29.05.2025 ab 12.00 Uhr

Es erwarten Euch fünf innovative Stände in unserem Gastgarten. Erdacht und köstlich umgesetzt von je einem Gartenküchler. Ines, Linda, Enrico, Dominique und Sebastian kochen für Euch Outdoor. Lasst Euch überraschen.

Am 11.05 zum Muttertag verwöhnt eure Mutti mit einem Brunch oder Abends zu einem abwechslungsreichen Menü.

BRUNCH

11.05.2025 11.00-14.30 Uhr Muttertags-Brunch

MENÜ ABEND

11.05. 2025 Ab 17.00 Uhr Muttertags-Menü

GARTENTIP

11.05 bis 15.05 - Die Eiseiligen

Nun ist es endlich Zeit und unsere vorgezogenen Gemüse dürfen hoffentlich in die Bete. Beachte bitte es kann sich auch noch Zeitlich nach hinten verschieben.

WILDE HEFE

Zutaten: 500 ml Wasser, 1 El Zucker, 2 Datteln oder Aprikosen, getrocknet. Alle Zutaten in ein sauberes steriles Glas geben. Und gut schütteln das sich der Zucker auflöst. Nun ca. 5-10 Tage bei 25-35 Grad stehen lassen. Schüttel jeden Tag das Glas und öffne danach das Glas damit die Gase entweichen können. Sollte das Hefewasser verdorben riechen, bitte nicht verwenden, dann ist bei der Produktion etwas schief gelaufen.

TIP: Bitte benutze für die wilde Hefe keine geschwefelten Trockenfrüchte. Damit kann man keine wilde Hefe herstellen.

Nach dem deine wilde Hefe fertig ist, benutzt du nur das Wasser nicht die Früchte. Ersetze dazu die Flüssigkeit in deinem Rezept mit dem Hefewasser. Beachte aber das die wilde Hefe weniger Triebkraft als die industrielle Hefe hat. Dein Teig muss somit länger gehen.

IN DER NÄCHSTEN AUSGABE
REZEPT-VORSCHAU

Pfingsten und Spargelsilvester
Dinkelbrot mit Wilder Hefe

Rubrik: Die Lotto-Zahlen von Morgen: 0309167852 | Chance Montag-Dienstag- Mittwoch 0 %

HERAUSGEBER: RESTAURANT GARTENKÜCHE, WALDSTEG 65, 13158 BERLIN