



..kochen mit Wildkräutern..

Daniel Knecht
Feldstrasse 2
CH-5712 Beinwil am See
Tel. 062 772 04 23
www.slowmade.ch

Wildpflanzen, die an ihrem natürlichen Standort wachsen, besitzen eine ursprüngliche Vitalität. Den hohen kulinarischen Wert dieser Pflanzen zu nutzen, hat sich Slow-Made zur Aufgabe gemacht.



..Slow-Made..Daniel Knecht..

Seit über 20 Jahren beschäftige ich mich intensiv mit essbaren Wildpflanzen. Als Folge daraus, rief ich im Jahr 2005 das Projekt Slow-Made ins Leben. Der Label-Name steht für Sorgfalt und Echtheit. Slow-Made bietet kulinarische Wildkräuter-Produkte aus eigener Sammlung, Trocknung und Verarbeitung, sowie ein Kursangebot, das Ihnen das Sammeln und Zubereiten auf praktische Weise näher bringt.

..von Brennessel bis Wildkräuter-Extra..

Das Sortiment umfasst küchenfertig verarbeitete Trocken-Kräuter und Mischungen. Die „Wildkräuternüsse“ sind geröstet und gewürzt mit der Wilden-Möhre. Ebenfalls im Angebot ist der Wildkräutersenf.



..Sammeln..Kochen..Geniessen..

Sie werden begeistert feststellen, dass auch vor Ihrer Haustüre eine Vielzahl von Wildpflanzen wachsen, die Sie für feine Gerichte verwenden können. Fragen Sie nach den aktuellen Kursdaten, oder schauen Sie bei www.slowmade.ch.

**Unkräuter
im Kochtopf**
..Kurse..



..kochen mit Wildkräutern..

Daniel Knecht
CH-5712 Beinwil am See
Tel. 062 772 04 23
www.slowmade.ch

..Produkte und Preise..

ab 2.10.2017

- **Wildkräuter-Extra** (11 Wildkräuter & Zitronensaft, Salz, Öl) Glas à 22g: 13.50 Fr.
- **Wildkräuter-Pur** (Trockenmischung, 11 Wildkräuter) Glas à 17g: 10.50 Fr.
Beutel à 8g: 5.40 Fr.
- **Giersch** | • **Wiesenbärenklau** Glas à 18g: 10.— Fr.
- **Brennessel** Glas à 15g: 7.— Fr.
- **Wildkräuter-Nüsse** (Mandeln & Cashews mit Wilder-Möhre) Glas à 105g: 8.— Fr.
- **Wildkräuter-Senf** (grobkörnig, mittelscharf) Glas à 145ml: 7.80 Fr.

Porto+Verpackung bei Versand: 8.50 Fr. | Mindest-Warenwert bei Versand: 20.- Fr.

Die aktuellen Daten der Märkte finden Sie im Internet unter: slowmade.ch

Bestellung per Tel. oder Mail (knechtdaniel@yahoo.com) | Selbstabholung immer vorher tel. abmachen

..vielseitige Anwendung..

Die Slow-Made Kräuter passen zu fast allem. Sie bereichern traditionelle Speisen oder sind Inspiration für neue kulinarische Kreationen. Slow-Made-Mischungen dienen als Gewürz oder gar als Grundlage eines Gerichts. Dank schonender Trocknung, sind sie Rohkost geeignet.

Wildkräuter-Extra: Die universell verwendbare Mischung enthält zusätzlich zu den 11 Kräutern eine Spur Olivenöl, Himalajasalz und Zitronensaft und eignet sich so speziell zum Bestreuen fertiger Speisen, aber auch zum Mitkochen.

• **Pizza** • **Kräuterquark**
• **Pasta** • **Partygebäck**
• **Risotto** • **Omeletten**
• **Lasagne** • **Eintöpfe**
• **Käsefondue** • **Suppen**
• **Salatsaucen** • **Dipps**
• **ins Sandwich** • **Pesto**
• **Käsewähe** • **Gratins**
• **Aufläufe** • **Raclette**
• **Zatziki** • **Marinaden**
• **Toast** • **zu Gemüse**
• **zu Fisch** • **zu Fleisch**

[Kräuterfondue

der Tipp!

Geben Sie Ihrem Käsefondue beim Aufkochen pro 4 Personen einen gehäuften Esslöffel SLOW-MADE Wildkräuter Ihrer Wahl dazu.

[Wildkräuterquark ganz einfach

200g Quark, 1 EL Wildkräuter-Pur
1 EL Zitronensaft, Salz & Pfeffer
Alles vermischen und ruhen lassen.

[Wildkräuter-Pesto auf Aperogebäck (oder Pasta) schnelle Zubereitung /gut haltbar

- ca. 1 gehäufter EL Wildkräuter-Pur
- Saft von ½ Zitrone
- 30g geriebener Parmesan
- 4-5 EL Olivenöl
- 40g geriebene Haselnüsse
- ½ Zehe Knoblauch, gepresst
- Salz, Pfeffer
- kleine Apero-Cracker

Die getrockneten Kräuter mit dem Zitronensaft vermischen und kurz stehen lassen.
Die restlichen Zutaten beimengen und gut verrühren. Es soll sich eine dicke Masse bilden. Falls zu trocken, etwas Wasser dazu geben. Vor dem Bestreichen der Cracker den Pesto eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Mit mehr Öl, auch perfekt für Pasta geeignet.