



Frischkäse-Terrine oder Lachstörtchen (Seite 1/2)

Frischkäse-Terrine oder Lachstörtchen

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

- 500 g Grünspargel
- Salz, Zucker
- 20 g Butter
- 200 g Räucherlachs oder Schinken
- 800 g Frischkäse
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL neutrales Öl
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 10 Blatt weiße Gelatine
- 300 ml Sahne steif geschlagen
- 2 Bund Schnittlauch
- Salz und Pfeffer weiß

ZUBEREITUNG

- Wasser mit Zucker, Salz u. Butter zum Kochen bringen (Spargel sollte gerade bedeckt sein) Spargel im unteren Drittel schälen u. ca. 12 Minuten kochen. Sehr gut abtropfen u. abkühlen lassen.
- Gelatine in Wasser einweichen.
- Frischkäse, Zitronensaft, Öl, Senf glatt rühren.
- Gelatine vorsichtig auflösen nach Packungsanweisung u. mit 3 EL Frischkäsemasse verrühren Nach u. nach die restliche Frischkäsemasse gut unterrühren
- Die Sahne und den kleingeschnittenen Schnittlauch unterheben u. abschmecken.

Eine Terrinenform, Vorspeisenringe oder Kastenkuchenform mit Klarsichtfolie auskleiden und die Zutaten in folgender Reihenfolge einschichten:

- 1/3 der Frischkäsemasse
- Hälfte des Spargels
- Knapp 1/3 der Frischkäsemasse
- Lachsfilet
- Restliche Frischkäsemasse
- Abschluss macht der Spargel, der dicht belegt sein sollte.

Abschließend die Terrine mit der Folie abdecken und einige Stunden kühl stellen.

Anrichten

Terrine stürzen und in Scheiben schneiden. Garnieren mit Dill oder Schnittlauch, Lachs und Zitronenspalten.

AUTOR

Hauswirtschaftsschule Schrobenhausen

Gebratener Spargel, Morcheln und Pasta

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 100 g Hartweizenmehl
- 100 g 405er-Mehl
- 1 Vollei
- 2 Eigelbe, Eiweiß mit Wasser aufschlagen
- 1 EL Olivenöl
- 50 g frisch geriebener Allgäuer Bergkäse
- 50 g Frischkäse
- 4 Stangen grüner Spargel, im unteren Drittel geschält
- 12 Stangen weißer Spargel
- 250 g frische Morcheln
- 1 EL Schalotte, fein geschnitten
- 500 ml Geflügelfond
- 70 g Butter
- Salz, Pfeffer, Zucker, Orangenabrieb, Spritzer Zitrone, Zitronenschale
- Mehl zum Ausrollen, Kräuter zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

Das Hartweizenmehl, das 405er-Mehl, das Vollei, 1 Eigelb, 1 Prise Salz und 1 EL Olivenöl gut miteinander vermengen und kneten. Sie müssen nach dem Kneten ein gutes Gefühl haben. Entweder mit dem Mehl oder mit dem restlichen Eiweiß ein wenig spielen. Der Teig soll zäh, aber nicht trocken sein. Wenn er nicht mehr an den Händen kleben bleibt, in Folie einwickeln und mindestens 30 Minuten, besser 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den weißen Spargel schälen und die unteren Enden abschneiden. Ausreichend Wasser, Salz, Zucker, Zitronenschale aufkochen, die Spargelstangen einlegen, Deckel drauf und neben dem Feuer 30-40 Minuten (je nach Dicke des Spargels und nach Geschmack) gar ziehen lassen. Den grünen Spargel in etwas Salzwasser knapp gar kochen. Abgießen und in kleine, feine Stücke schneiden. Die Spargelstücke mit dem Allgäuer Bergkäse, dem Frischkäse, dem zweiten Eigelb, Salz, Pfeffer und Orangenabrieb gut vermengen und die Masse abschmecken.

Auf einem bemehlten Untergrund mit dem Nudelholz den Teig in Bahnen dünn ausrollen. Im unteren Drittel der Nudelbahn mit dem Teelöffel kleine Portionen der Spargel-Käse-Masse setzen. Jeweils 5-8 cm Abstand lassen. Den Nudelteil mit dem restlichen Eiweiß im unteren Drittel bestreichen. Dann die obere Hälfte des Nudelteigs über die Spargel-Käse-Masse klappen, links und rechts von der Masse fest andrücken und mit einem Glas Ravioli herausstechen. Eventuell eingeschlossene Luft mit den Fingern herausdrücken. Die Ravioli in reichlich Salzwasser (pro Liter 10 g Salz) ca. 2 Minuten al dente kochen.

Die Morcheln putzen, waschen, trocken tupfen und eventuell halbieren. In einer Pfanne die Schalotten-Würfelchen in Butter Farbe nehmen lassen, dann die Morcheln hinzufügen und 2-3 Minuten anbraten. Die Morcheln wieder aus der Pfanne nehmen und den Bratsatz mit dem Geflügelfond ablöschen. Alles um die Hälfte reduzieren, mit Salz, Pfeffer, einem Spritzer Zitrone abschmecken und durch ein feines Sieb passieren. Den passierten Fond nochmals aufkochen lassen, mit 50 g Butter und dem Stabmixer aufmontieren, die Morcheln darin erwärmen, aber nicht mehr kochen. Die Ravioli, Spargelstangen und Morcheln schön anrichten. Mit der Morchelsoße nappieren und mit etwas Kräutern dekorieren.

AUTOR

Unbekannt, veröffentlicht durch Weltgenusserbe Bayern

Lachstournedos mit Spargel

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Für Lachs und Spargel

- Blattsalate nach Saison zum Garnieren
- 1 Bund Spargel, grün oder weiß
- 4 Lachsstücke (Filets)
- 4 Speckscheiben
- 1 Sträußchen Rosmarin
- 4 Zahnstocher

Für das Kartoffel-Bier-Dressing

- 1 mehlig kochende Kartoffel
- 80 ml Brühe | 80 ml Bayerisches Pils
- 5 EL Pflanzenöl
- 4 EL Sherryessig
- Salz, Pfeffer

Für das Kresse-Bier-Dressing

- 1 Bund Wasserkresse
- 1 Schälchen Gartenkresse
- 1 Becher Crème fraîche
- Zitronensaft
- Salz, Cayennepfeffer
- Bayerisches Helles (Lagerbier) zum Abschmecken

Für das Rote-Zwiebel-Bier-Dressing

- 1 rote Zwiebel
- 10 EL Olivenöl
- 4 EL Bayerisches Exportbier
- 4 EL Rotweinessig
- Salz, Pfeffer
- 1 EL grober Senf
- 1 Sträußchen Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Für Lachs und Spargel

- Blattsalate waschen und trocken schleudern.
- Spargel schälen (grünen Spargel nur unten). Die Spitzen ca. 4 cm lang abschneiden und bissfest kochen.
- Die Spargelenden in Stücke schneiden und in Olivenöl in einer Pfanne weich dünsten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.
- Die Lachsfilets zu Medaillons zusammenklappen. Mit dem Speck umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne in etwas Öl mit dem Rosmarin vorsichtig braten.
- Die Spargelstücke auf Tellern anrichten, mit den Blattsalaten garnieren und mit dem gewünschten Bierdressing marinieren. Die Lachstournedos auf den Spargelstücken anrichten (Zahnstocher entfernen). Mit den Spargelspitzen garnieren.

Für das Kartoffel-Bier-Dressing

- Die Kartoffel schälen, weich kochen, abschütten und auf der heißen Platte ausdampfen lassen. Durch die Kartoffelpresse drücken. Mit etwas Brühe und dem Pils verrühren. Dann das Pflanzenöl wie bei einer Mayonnaise in feinem Strahl zugießen und unterrühren. Abschmecken mit Essig, Salz und Pfeffer. Falls das Dressing zu dickflüssig ist, noch etwas Pils und Brühe zugeben.

Für das Kresse-Bier-Dressing

- Gartenkresse und Wasserkresse abschneiden und waschen. In kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abkühlen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Kresse ausdrücken und fein hacken. Anschließend mit etwas Crème fraîche fein mixen (z. B. im Blitzhacker). Die Sauce mit der restlichen Crème fraîche vermischen. Mit Zitronensaft, Salz, Cayennepfeffer und dem hellen Bier abschmecken.

Für Das Rote Zwiebel-Bier-Dressing

- Die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einem Topf mit etwas Olivenöl andünsten. Mit Exportbier und dem Rotweinessig ablöschen. Einkochen und abkühlen lassen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Senf und das restliche Olivenöl unterrühren. Schnittlauch fein schneiden und einrühren.

Tipp

Dazu passen neue Petersilien- oder Pellkartoffeln mit etwas brauner Butter.

AUTOR

Unbekannt, veröffentlicht durch Weltgenusserbe Bayern

Spargel-Erdbeer-Vinaigrette & Calamari

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g Erdbeeren
- 16 Stangen Spargel weiß
- 8 kleine, frische Calamari, geputzt und quer in 2 cm dicke Streifen geschnitten
- 1 EL frisch gehackte Petersilie
- 2 EL Zucker
- 2 EL weißer Balsamico-Essig
- Salz, Cayennepfeffer
- 2 EL Walnussöl
- 4 EL Olivenöl
- Butterschmalz
- Abrieb und Saft 1/2 Orange

ZUBEREITUNG

- Die Spargelstangen schälen und die Enden abschneiden. Mit den Schalen und Enden einen Fond ansetzen, indem sie mit 800 ml Wasser, 5 g Salz und 5 g Zucker aufgekocht werden. Alles maximal 15 Minuten offen köcheln lassen. Dann den Fond durch ein Sieb gießen und bereitstellen.
- Die Erdbeeren zusammen mit dem Balsamico-Essig, 1 TL Zucker, 1 Prise Salz und Cayennepfeffer mit dem Pürierstab mixen, dann durch ein Passiersieb streichen. Den Erdbeerfrucht-Coulis mit Walnuss- und Olivenöl zu einer Vinaigrette aufmixen und ggf. mit Salz, Cayenne und Zucker abschmecken. Beiseitestellen.
- Den Spargelfond aufkochen und die Spargelstangen darin 8 Minuten kochen lassen, herausnehmen und in einer flachen Schale mit der Vinaigrette übergießen, mit Alufolie abdecken und 10 Minuten marinieren lassen. In der Zwischenzeit in einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen, die Calamari-Streifen mit Küchenpapier trocken tupfen und dann in die heiße Pfanne geben. Rasch durchschwenken und maximal 1 Minute (!!!) braten. Mit Orangenabrieb und -saft ablöschen, mit Salz, Cayennepfeffer und Petersilie würzen.
- Je 4 Spargelstangen auf Teller anrichten, mit etwas Marinade benetzen und die Calamari danebensetzen. Dazu passt frisches Weißbrot.

AUTOR

Unbekannt, veröffentlicht durch Weltgenusserbe Bayern

Spargel Mediterran

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 2 kg weißer Spargel | 3 EL Olivenöl
- 100 ml Weißwein
- 150 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- 4 EL schwarze Oliven ohne Stein
- 60 g getrocknete Tomaten
- 2 EL Kapern
- 40 g Pinienkerne
- 100 g Butter
- 60 g Parmesan fein gehobelt
- 1 Bund Rucola
- Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Backofen mit dem Backblech auf 200°C (Ober-/Unterhitze), vorbereiten, Spargel waschen, schälen. Öl auf das heiße Blech geben, den Spargel darauf verteilen und mit Wein und Brühe ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von oben 20 Minuten garen. Spargel ab und zu mit dem Bratfond bepinseln.

Oliven, getrocknete Tomaten und Kapern fein hacken. Pinienkerne ohne Fett goldbraun rösten. Butter, Oliven, Tomaten und Kapern dazugeben und kurz andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und über den Spargel geben.

Nochmals 5 Minuten im Ofen lassen. Rucola und Parmesan über den fertigen Spargel streuen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken und lauwarm servieren.

Hinweis

Die Backzeit ist davon abhängig, ob mit Umluft oder nur mit Unter- und Oberhitze gebacken wird.

AUTOR

Unbekannt, veröffentlicht Landwirtschaftliches Wochenblatt

Spargel mit Rinderfiletsteak

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Zutaten

- 4 bayerische Rinderfiletsteaks, je ca. 180 g
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Thymianzweige
- 3 EL neutrales Öl
- 1,2-1,5 kg weißer Stangenspargel
- 200 g Butter

Für das Giersch-Zitronen-Pesto

- 100 g Giersch und Vogelmiere (nur Blätter, keine Stiele)
- 1 Bio-Zitrone
- 175 ml Rapsöl
- 2 EL Zitronenmarmelade
- 50 g feine Haselnusspaste
- 50 g geriebener Allgäuer Bergkäse

ZUBEREITUNG

Steaks aus dem Kühlschrank nehmen, den Knoblauch mit Schale leicht quetschen, zusammen mit den Thymianzweigen und 2 EL Öl in eine Schüssel geben und bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Für das Giersch-Zitronen-Pesto den Giersch waschen und trockenschleudern. Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale von einem Viertel der Zitrone fein abreiben, 1 TL Zitronensaft auspressen. Restliche Zitrone in Spalten schneiden und beiseite legen. Giersch mit Zitronensaft und -schale, 1 TL Salz und dem Öl fein mixen. Zitronenmarmelade, Haselnusspaste und Allgäuer Bergkäse zugeben noch einmal fein mixen.

Spargelstangen einige Minuten in kaltes Wasser legen, dann lassen sie sich besser schälen. Die Spargelstangen mit einem Sparschäler – oder noch besser – mit einem speziellen Spargelschäler schälen. Dabei kurz unter den Spargelköpfen ansetzen. Zähle Enden abschneiden. Einen Topf mit Wasser aufkochen, in den die Spargelstangen gut hinein passen. Kräftig salzen und mit einer großen Prise Zucker leicht süß abschmecken. Spargelstangen je nach Dicke 10 – 12 Minuten (für normal dicke Stangen) fast weich kochen. Spargel ist ein Gemüse, das besser schmeckt, wenn es nicht bissfest sondern fast weich gekocht wird – es sei denn in einem Spargelsalat, dafür darf der Spargel schön knackig bleiben.

Während der Spargel kocht, die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und die Rinderfiletsteaks auf einem leicht geölten Grill bei mittlerer Hitze von beiden Seiten insgesamt 6 – 8 Minuten rosa grillen. Spargel aus dem Wasser heben und auf eine Servierplatte legen, mit Rinderfilet, zerlassener Butter, Giersch-Zitronen-Pesto und Zitronenspalten servieren.

Dazu passen Neue Kartoffeln

Für 4 Personen etwa 800 g neue Kartoffeln so sauber waschen, dass man später die Schale mitessen kann. Mit kaltem Wasser und einer kräftigen Prise Salz auf den Herd setzen und je nach Größe 15 – 25 Minuten gar kochen.

AUTOR

Unbekannt, veröffentlicht durch Weltgenusserbe Bayern

Spargel Panna Cotta auf Erdbeer-Carpaccio

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g Sahne
- 100 ml Milch
- 150 g geschälten, in ein Zentimeter Stücke geschnittenen Spargel
- 60 g Zucker
- 1 Prise Vanillezucker
- abgeriebene Schale einer halben Zitrone
- 3 Blatt Gelatine
- 250 g Erdbeeren
- Minzeblätter zur Garnitur

ZUBEREITUNG

Die Sahne, die Milch und den in Stücke geschnittenen Spargel mit dem Zucker und dem Vanillezucker 13 Minuten kochen. (TM: 98 Grad, Stufe 2) dann fein pürieren. (TM:20 Sek, Stufe 8). Die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine dazugeben und kurz aufmixen. Mit der abgeriebenen Schale der halben Zitrone würzen.

In kleine Förmchen füllen und mindestens vier Stunden kaltstellen. Die Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden.

Anrichten

Das Erdbeer-Carpaccio auf einen Teller sternförmig auflegen. Spargel Panna Cotta auf den Teller stürzen und mit Minzeblättern garnieren.

AUTOR

Stilla Schrammel

Spargel-Bärlauch-Rollen

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- Ca. 300 g Bruchspargel oder Spargelspitzen gekocht (ca. 4-5 cm lang)
- 6-8 Scheiben Schinken gekocht (z.B. Hinterschinken)
- 1 Becher Frischkäse natur
- Pfeffer weiß
- Pro Scheibe Schinken ca. 4 Blätter Bärlauch
- Evtl. zum Anrichten Toastecken

ZUBEREITUNG

- Schinken auf einem Brett auslegen und mit Frischkäse bestreichen
- Vorsichtig pfeffern, evtl. salzen (je nach Schinken) und dicht mit Bärlauchblättern ohne Stiel belegen. Nochmals mit Frischkäse dünn bestreichen.
- Den Schinken mit einem sehr scharfen Messer evtl. halbieren oder dritteln je nach Größe der Spargelstücke.
- Spargel auf den Frischkäse legen u. kleine Röllchen formen. Pro Spargelstück ergibt ein Röllchen.
- Anrichten evtl. auf einer gebutterten Toastecke oder einer Platte.
- Geeignet als Vorspeise auf einem kleinen Salatteller oder für ein Büfett.

AUTOR

Hauswirtschaftsschule Schrobenhausen

Spargel-Häppchen

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 10 Stangen weißer Spargel
- 2 EL milder Apfel- oder Weißweinessig
- 3 EL Rapsöl
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, Zucker

Spargelpesto von rohem, grünem Spargel

- 250 g grüner Spargel
- 50 g Walnüsse (oder Kürbiskerne), geröstet
- 40 g geriebener Allgäuer Bergkäse, alt
- 1-2 Knoblauchzehen, grob geschnitten
- 150 ml Rapsöl, nach Bedarf
- Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette, Zucker
- ½ Zitrone: Zitronensaft und Abrieb

Feine Spargel-Spitzen mit Erdbeer-Chutney

- 16 Spargelspitzen, blanchiert
- 250 g Erdbeeren, geputzt, 125 g geviertelt, 125 g in feine Würfel geschnitten
- 20 g Puderzucker
- 2 EL Rapsöl
- 3 - 4 EL Melfor-Essig oder weißer Balsamico, mild
- 200 ml Apfelsaft
- 2 Sternanis
- 1 Stange Zimt
- ¼ TL Kardamom, frisch gemörsert
- Salz, Pfeffer, Zucker, Piment d'Espelette oder Chiliflocken

ZUBEREITUNG

- Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Spargelstangen von der Spitze her mit dem Spargelschäler weiter schneiden/schälen, so dass „Spargel-Späne oder Nudeln“ entstehen.
- Die Spitzen mit einem scharfen Messer erst halbieren und dann in sehr dünne Späne schneiden. Beides in eine Schüssel mit den Schnittlauchröllchen geben.
- Aus den restlichen Zutaten eine milde Vinaigrette anrühren und über den Spargel geben. Gut mit dem Spargel vermengen, nochmals abschmecken und sofort servieren.

Spargelpesto von rohem, grünem Spargel

- Den Spargel im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Spargelstangen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden, die Spargelspitzen in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser sofort abkühlen und trocken tupfen.
- Die Spargelstücke, ohne die Spitzen, die Walnüsse, den geriebenen Käse, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette, den Zitronensaft- und Abrieb in ein hohes Gefäß geben. Dann mit dem Pürierstab unter Einlaufen des Öls fein pürieren bis das Pesto die gewünschte Konsistenz hat. Nochmals abschmecken.
- Auf dem Teller das Pesto in Ringe setzen und die Spitzen als Garnitur hineinstecken. Oder das Pesto auf frisches Bauernbrot streichen und zur Vorspeise servieren.

Feine Spargel-Spitzen mit Erdbeer-Chutney

- In einem tiefen Topf den Puderzucker karamellisieren. Mit den geviertelten Erdbeeren, 2 EL Essig ablöschen und den Zucker wieder lösen. Den Sternanis und den Zimt zufügen, mit 100 ml Apfelsaft auffüllen und alles langsam einköcheln, bis eine Art Marmelade entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette oder Chiliflocken, Puderzucker und eventuell Essig kräftig würzen. Ein Chutney lebt von dem Spiel der Säure, der Süße und Schärfe.
- Den Sternanis und die Zimtstange entfernen und jetzt die Erdbeer-Würfel zugeben, mit etwas Apfelsaft auffüllen und wieder einkochen lassen. Die Erdbeer-Würfel sollten aber noch etwas Biss haben. Zum Schluss mit dem gemörserten Kardamom, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken.
- In der Zwischenzeit aus Salz, Pfeffer, Zucker Essig und Rapsöl eine Marinade rühren und die Spargelspitzen damit marinieren.
- Anrichten: In kleine Gläser auf den Boden 1 – 2 EL Chutney setzen, 4 Spargel-Spitzen hineinstellen, mit etwas Marinade beträufeln und servieren.

AUTOR

Unbekannt, veröffentlicht durch Genusserbe Bayern

Spargel-Kräuter-Roulade

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 500 g grünen Spargel
- 5 Eier getrennt
- 1 gestrichener TL Zucker, 1 gestrichener TL Salz
- 100 g Weizen- 405 oder Dinkelmehl 630
- ½ TL Backpulver
- Weißer Pfeffer
- ½ Bund Schnittlauch | Backpapier

Füllung

- 150 g Crème fraîche und 150 g Magerquark
- Gemischte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Basilikum)
- 250 - 300 g geräucherter Lachs in Scheiben

ZUBEREITUNG

- Backofen vorheizen auf 200 °C Ober- u. Unterhitze
- Spargel im unteren Drittel schälen und der Länge nach halbieren.
- Biskuitteig herstellen: Eiweiß mit Salz u. Zucker sehr steif schlagen, Eiweiß kurz unterrühren, Mehl und Backpulver über die Masse sieben, mit dem geschnittenen Schnittlauch vorsichtig unterheben.
- Teig auf das mit Backpapier ausgelegte Blech geben.
- Halbierte Spargelstangen parallel zur langen Blechseite in Reihen, aber mit 1 cm Abstand zwischen den Reihen auf den Teig legen. Schnittfläche sollte oben sein.
- Ca. 10 Minuten backen u. anschließend sofort mit dem Backpapier auf die Arbeitsfläche ziehen u. mit einem kalten Blech abdecken, damit es nicht austrocknet.
- Crème fraîche oder die Crème fraîche/Quarkmasse mit den Kräutern mischen, abschmecken.
- Den Biskuit mit Crème fraîche oder Quarkmasse bestreichen u. anschließend den Lachs darauf verteilen.
- Die Biskuitrolle aufrollen u. mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Kurz vor dem Servieren in Rollen schneiden und anrichten.

Tipp

Sehr gut geeignet für Büffet.

AUTOR

Hauswirtschaftsschule Schrobenhausen