

Hausgemacht schmeckt am besten: Ofenfrisches Bauernbrot und eingelegte Zucchini



Rustikale Küche

Die Tage werden kürzer. Die Arbeitstage werden hingegen länger.

Das Vorweihnachtsgeschäft ist im Gange und beschert uns Köchen bereits im November volle Kochkurse und vorgelagerte Firmenfeiern.

In der verbleibenden Freizeit nutze ich Wanderungen im Schwarzwald zur Entspannung. Und wer wandert, bekommt ordentlich Appetit.

Doch statt Kaffee und Kuchen am Nachmittag, sehne ich mich nach einem ordentlichen Vesper.

Nichts ist schöner, als im Wirtshaus einen gut gefüllten Vesperteller vorgesetzt zu bekommen. Neben Peitschenstecker, Schinken, Speck und rösches Bauernbrot, dürfen Schmalz, Gurken und ein Gläschen Kirschgeist nicht fehlen.

Als Erinnerung kaufte ich beim örtlichen Metzger Schwarzgeräuchertes und Kirschwassersalami.

Für das Vesper zu Hause habe ich für Sie zwei Rezepte ausgesucht. [Kräftiges Bauernbrot](#) und [süß-saure Zucchini](#) vom Sommer. Die Rezepte finden Sie in unserer Rezeptdatenbank.