

Ess'n und Trink'n holt Leib u Seel'zamm!"

Hullerköchla

10 Hullerblüten, dicker Pfannkuchenteig aus 200 gr. Mehl, 1 Prise Salz, 2-3 Eier, ¼ l helles Bier, Butterschmalz, Staubzucker

Der Huller blüht im Mai/Juni. Die Stängel werden etwas 10 cm hinter den Blüten abgeschnitten und sauber ausgeschüttelt. Hullerstauden an der Straße sollten gemieden werden.

Für die Hullerköchla einen ziemlich dicken Pfannkuchenteig aus Mehl, Salz und Eiern zubereiten. Statt Milch oder Wasser aber nimmt man in diesem Fall helles Bier. Die Hullerblüten am Stiel anfassen in den Teig tauchen und herausdrehen, anschließend sofort in heißem Fett (160-170 Grad) goldbraun ausbacken. Auf Krepp-Papier abtropfen lassen. Mit Zimt und Zucker bestäuben, dann mit den Stiel nach oben auf dem Teller servieren. Noch heiß serviert schmecken sie am besten. Guten Appetit.

Spruch: „Vor der Hullerstauern muss man dreimal den Hut abnehmen.“

Fichtenschöißling, Maiwuchs

Hellgrüne Fichtentriebe, Wasser, Zucker

Von Mai bis Juli treiben die Fichten, von denen die hellgrünen Triebe abgepflückt werden. Diese muss man dann in einen fast ganz mit Wasser gefüllten Topf geben und kochen lassen, bis eine weißliche Flüssigkeit entsteht. Diese muss man anschließend mit Zucker verdicken lassen bis sie gelblich wird. Das Getränk in Gläser abfüllen. Mit der Zeit entsteht eine geleeartige braune Flüssigkeit, die man entweder pur oder als Zusatz zu einem Tee trinken kann. Dieses Getränk hilft sehr gut gegen Erkältungen.