

DER GURKEN GOURMET

AUS DER BRANCHE FÜR DIE BRANCHE

Der Gurken Gourmet erscheint in der 1. Auflage mit 5.000 Stück und wird 2022 auf den Windenergietagen und 2023 auf der Husum Wind verteilt. Als PDF-Datei erscheint der Gurken Gourmet laufend auf den Seiten der Windenergietage. Ihre Anzeige erscheint sofort. Die Neuauflage (Rezepte bleiben erhalten) erscheint 2024.

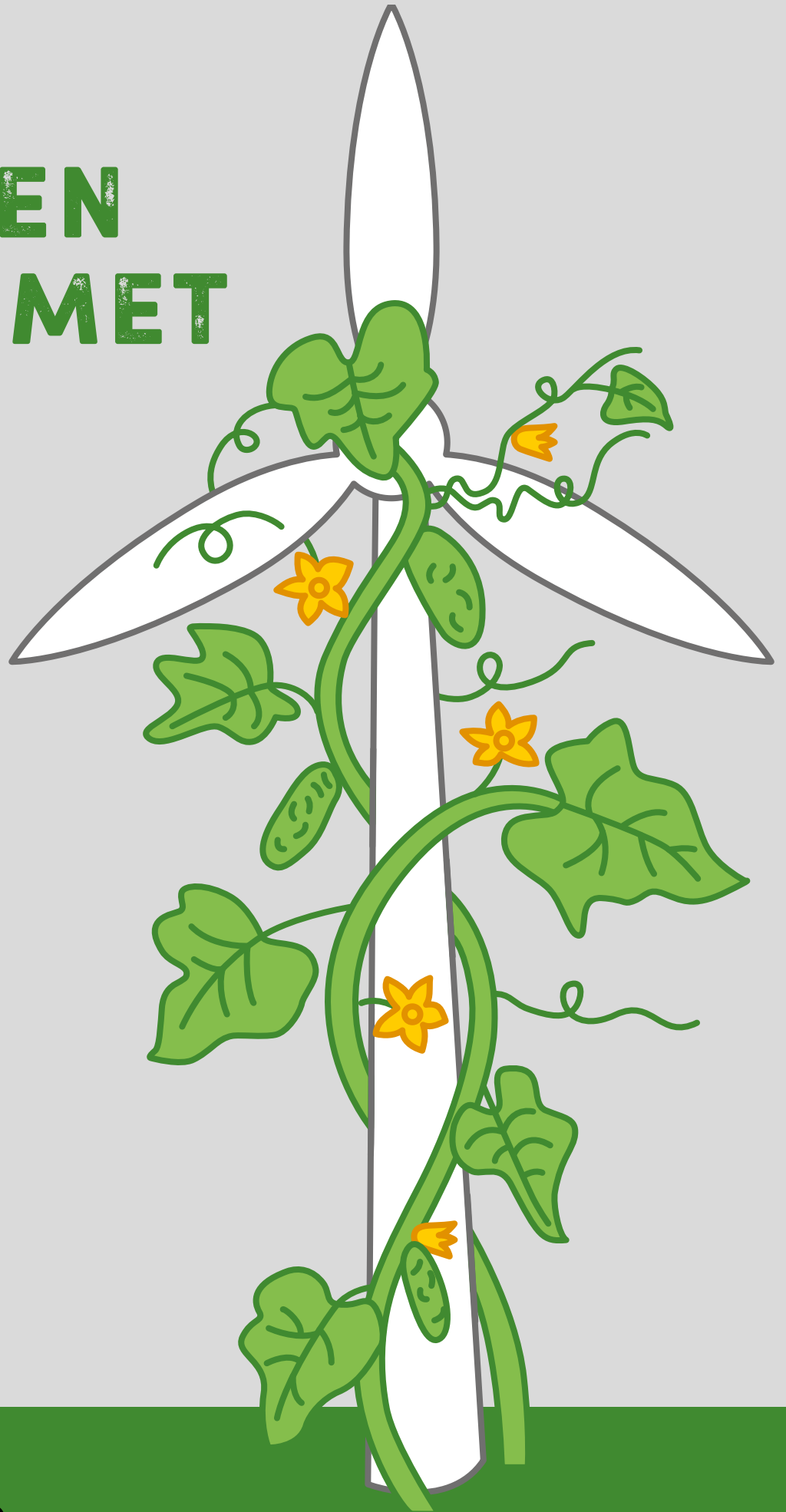
ANZEIGENPREISE

Druck Ihres persönlichen Gurkenrezepts auf 1 Seite (maximal 1400 Zeichen) mit Foto von dem Gericht (bitte separat als jpg-Datei in Originalgröße) und kurzer Einleitung, wie Sie zur Spreewindgurke gekommen sind	kostenfrei
Anzeige auf 1/2 Seite	500,- EUR
Anzeige auf 1/1 Seite	1000,- EUR
1/1 Seite Anzeige mit erhöhter Sichtbarkeit (Umschlagseite, Mittelseite, letzte Seite und Rückseite)	auf Anfrage

KONTAKT

Véronique Seitz
veronique.seitz@spreewind.de
Mobil: +49 1525 3986594

DER GURKEN GOURMET





GURKEN SUSHI

SPREEWALDGURKE AUF JAPANISCH

Rezept von Véronique Seitz und Markus Friederichs

ZUTATEN

für 4 Personen

- 400 g Sushireis
- 2 × Spreewaldgurke 
- 1 × Paprika
- 1 × Avocado
- 100 g Lachs
- 2 EL Sesam (schwarz/weiß)
- 2 EL Wasabipaste
- 6 Stk. Noriblätter
- 1 TL Zucker
- 4 EL Reissessig
- 1 TL Salz
- 500 ml Wasser für dem Topf

MATERIAL

- 1 × Sushimatte (Bambusmatte zum Einrollen)
- Frischhaltefolie

ZUBEREITUNG

Schwierigkeitsgrad: mittel

1. Das A und O bei Sushi ist der Reis. Damit dieser gut gelingt, den Reis vor dem Kochen 3–4 × gründlich in einem Sieb waschen, bis das Wasser klar ist.
2. Anschließend den Reis für etwa 20–30 Minuten in 500 ml Wasser ziehen lassen. Das Verhältnis zwischen Reis und Wasser beträgt etwa 1:1,2. Danach den Reis mit geschlossenem Deckel aufkochen und für 18 Minuten auf kleinster Stufe köcheln lassen. Den Kochtopf vom Herd nehmen und für weitere 8 Minuten mit geschlossenem Deckel ruhen lassen.
3. Nun den Reissessig, Zucker und Salz dem Reis untermengen. Dafür den Reis mit einer Gabel etwas auflockern. Den noch heißen Reis mit einem Küchentuch abdecken und auskühlen lassen.
4. Während der Reis abkühlt, die Gurke, Paprika, Avocado und den Lachs waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden.
5. Jetzt die Noriblätter zurechtschneiden und die Bambusmatte mit Frischhaltefolie einwickeln.
6. Für Hosomaki das Noriblatt auf die Bambusmatte legen, den Reis mit den Fingern auf das Noriblatt geben, nach Belieben ein wenig Wasabi auf den Reis streichen, die Gurkenstreifen auflegen und danach mit Hilfe der Bambusmatte einrollen. Die Hosomaki-Rolle mit einem scharfen Messer in ca. 2–3 cm lange Rollen schneiden.
7. Für ein Uramaki (= umgekehrte Hosomaki) das Noriblatt auf die Bambusmatte legen, den Reis auftragen und reichlich Sesam auftragen, das Noriblatt umdrehen, mit Wasabi bestreichen, mit den Zutaten nach Belieben belegen und eingerollt in 2–3 cm große Stücke schneiden.

WIE BIN ICH ZUR SPREEWINDGURKE GEKOMMEN?

Veronique Seitz:

In 2016 begegnete ich auf der WindEnergy in Hamburg einem großen Stelzenläufer mit seiner reizenden, weiblichen Begleitung, die sich mir in den Weg stellten und sagten: diese Gurke ist deine Eintrittskarte zu den Windenergietagen in Potsdam.

Markus Friederichs:


2007 durfte ich das erste Mal bei den Windenergietagen dabei sein, damals passenderweise als verrückter Koch. Die legendäre Gurke hat sich dann irgendwann dazu gesellt und ist über die Jahre irgendwie zum Kult geworden.



GURKINGER UND CUCUBERRY

Rezepte von
Marlene Kabus & Sandra Hacker

ZUTATEN

- 1 Spreewaldgurke 
- Rohrzucker
- Crushed Ice
- Gin
- Ginger Ale

ZUBEREITUNG COCKTAIL GURKINGER

1. Spreewaldgurke halbieren, eine Hälfte in kleine Würfel schneiden und in das Glas geben
2. ein Esslöffel Rohrzucker hinzugeben
3. Gurkenwürfel und Rohrzucker leicht mit einem Mörser stampfen
4. Das Glas zur Hälfte mit Crushed Ice füllen
5. 6cl Gin hinzufügen
6. 4cl Ginger Ale hinzufügen
7. alles gut mit einem Löffel umrühren
8. Das Glas mit Crushed Ice auffüllen


ZUBEREITUNG DEKORATION

9. von der anderen halbierten Gurke 3 dünne Scheiben abschreiben und zur Dekoration auf das Glas legen

ZUBEREITUNG SNACK

10. die restliche Gurke in mundgroße Würfel schneiden, in ein Dessertglas füllen und ein Spritzer Gurkenwasser dazugeben

ZUTATEN

- 1 Spreewaldgurke 
- Rohrzucker
- Crushed Ice
- Vodka
- Cranberrysaft
- Limonensirup

ZUBEREITUNG COCKTAIL CUCBERRY

1. Spreewaldgurke halbieren, eine Hälfte in kleine Würfel schneiden und in das Glas geben
2. ein Esslöffel Rohrzucker hinzugeben
3. Gurkenwürfel und Rohrzucker leicht mit einem Mörser stampfen
4. Das Glas zur Hälfte mit Crushed Ice füllen
5. 6cl Vodka hinzufügen
6. 4cl Cranberrysaft hinzufügen
7. 1 Spritzer Limonensirup
8. alles gut mit einem Löffel umrühren
9. Das Glas mit Crushed Ice auffüllen

ZUBEREITUNG DEKORATION

10. von der anderen halbierten Gurke 2 dünne Scheiben abschneiden und zur Dekoration auf das Glas legen und eine dicker Scheibe abschneiden um diese auf dem Glasrand zu drapieren

ZUBEREITUNG SNACK

11. die restliche Gurke in mundgroße Würfel schneiden, in ein Dessertglas füllen und ein Spritzer Gurkenwasser dazugeben

WIE SIND WIR ZUR SPREEWINDGURKE GEKOMMEN?

Marlene Kabus

2018 auf den Windenergietagen in Linstow – die Gurken haben sich in mein Lächeln verliebt und ich mich in sie.

Sandra Hacker

2015 und 2018 auf den Windenergietagen in Linstow – die Gurken waren einfach überall und ich konnte nicht mehr ohne sie.






GURKEN- RACLETTE

SPREEWALDGURKE MIT DEM CHARME DER SCHWEIZER BERGE

Rezept von Peter Schwer

ZUTATEN

Für 4 Personen

- Gute Laune und Zeit
- 1 kg Pellkartoffeln
- 800g Raclettekäse (gibt es mittlerweile in versch. Variationen: mild, rezent, mit Pfeffer, Trüffeln etc.)
- Silberzwiebeln
- Essiggurken  (Spreewaldgurken)
- Gewürze (Paprika, Pfeffer, Curry)

MATERIAL

- Racletteofen
Was, wenn kein Gerät zur Hand ist? Eventuell beim Nachbarn fragen.

ZUBEREITUNG

Schwierigkeitsgrad: einfach

1. Zuerst setzt man die Pellkartoffeln auf das Feuer.
2. Der Raclettekäse wird in Scheiben geschnitten, die gerade so in die kleinen Pfännchen vom Racletteofen passen.
3. Der Racletteofen wird auf dem Tisch platziert und angeschmissen.
4. Bis die Pellkartoffeln bereit sind und der Ofen heiß, bleibt Zeit, um weitere leckere Zutaten auf dem Tisch zu platzieren. Gewürze und Essigfrüchte.
5. Nun geht es los: Käse – und wer mag weitere Zutaten „on top“ – in die Pfännchen und ab in den Racletteofen. So bald der Käse schön weich ist, wird er in den Teller neben oder über die (kleingeschnittenen) Kartoffeln geleert. Nach Belieben würzen und schon ist der Gaumenschmaus bereit. Schon vorbei? Nein, ab zur nächsten Runde!
6. Der Experimentierfreudigkeit sind keine Grenzen gesetzt, warum nicht einmal versuchen mit: weiteren Gewürzen, Kräuterquark für die Kartoffeln, geschnittenen Zwiebeln, Bananenscheiben, Ananasstückchen, Speckwürfeln, Gemüsebeilage, Jalapeños. Früher ein Frevel, heute werden auch andere Käsesorten ausprobiert: Bergkäse, Gouda, Cheddar, Tilsiter etc.
7. Als Getränk dazu passt Weißwein und auch Wasser oder Tee. Stark gekühlte Getränke eher nicht.

WIE BIN ICH ZUR SPREEWIND- GURKE GEKOMMEN?

Nun ja, wie kommt man als Schweizer zur Spreewaldgurke? Es war wohl 2003 oder 2004, als ich für ein Windprojektierer in Berlin arbeitete und von meinen Bürokollegen mitgenommen wurde zu den Spreewindtagen. Damals als „Außerbrandenburger“ noch der Exot mit originellem Deutschakzent, wurde ich rasch bekannt mit Harald, seinem Team und der Superveranstaltung.




KARTOFFEL-SALAT

SPREEWALDGURKE NACH BAYRISCHER ART

Rezept von Nadine Scherer

ZUTATEN

für 4–5 Personen

- 1 kg Kartoffeln
- 1–2 Spreewaldgurken 
- 2 Zwiebeln
- 60 ml Olivenöl
- 30 ml Weißweinessig mild
- 400 ml Gemüsebrühe
- 2 EL grober Senf mittelscharf
- 3 Lorbeerblätter
- 1 TL Kümmel
- Salz nach Bedarf
- Pfeffer nach Bedarf
- Wildkräutergewürz nach Bedarf
- 150 g Schinkenwürfel
- 1 Bund Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Schwierigkeitsgrad: einfach

1. Ungeschälte Kartoffeln mit Kümmel und 2 Prisen Salz in einem Topf mit Wasser 25–30 Minuten garen.
2. Inzwischen die Zwiebeln klein schneiden, in Olivenöl anbraten und dann mit Essig, restlichem Olivenöl und Gemüsebrühe ablöschen. Senf, Lorbeerblätter und etwas Salz, Pfeffer sowie Wildkräutergewürz zugeben und auf kleiner Stufe köcheln lassen.
3. Kartoffeln nach dem Garen abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Die noch warmen Kartoffelscheiben mit der Brühemischung übergießen und vorsichtig vermengen. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
4. Die Spreewaldgurke/n in kleine Würfel schneiden und ebenfalls untermischen. Je nach Geschmack auch etwas von der Flüssigkeit der Spreewaldgurke hinzugeben.
5. Schinkenwürfel in einer Pfanne braten bis sie schön knusprig sind.
6. Schinkenwürfel mit dem Kartoffelsalat vermengen, Lorbeerblätter entfernen, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und den Kartoffelsalat damit garnieren. Der Kartoffelsalat schmeckt warm und kalt.

WIE BIN ICH ZUR SPREEWINDGURKE GEKOMMEN?



Zur Spreewaldgurke bin ich ganz klassisch während meines ersten Besuchs der Windenergietage 2016 in Potsdam gekommen. Seitdem hat sie für mich ein Alleinstellungsmerkmal - genauso wie die Windenergietage! Die Spreewaldgurke regt zur Kreativität an und es macht Freude sich beim gemeinsamen Verspeisen auszutauschen. Damit passt sie hervorragend zu den „Spreewindtagen“ und dem einzigartigen Veranstaltungs-Team!



**5%
Rabatt***
Code: **LIN-5**
nur online buchbar



VAN DER VALK
HOTELS & RESTAURANTS

Urlaub in Mecklenburg-Vorpommern

Van der Valk Resort Linstow

Großzügige Ferienhäuser (40-120 m²) für 2 bis 8 Personen
tropisches Erlebnisbad · Spa-Bereich mit Saunagarten
Restaurants · Bowlingcenter · Minigolf · Spielplatz
Reitanlage · Angelanlage · Fußballfeld · Badesee (1 km)

Van der Valk Naturresort Drewitz

Ferienhäuser direkt am See mit Kamin (45-95 m²) für
2 bis 6 Personen · Restaurant THE VIEW mit Seeterrasse
Schwimmbad · SPA-Bereich mit Sauna · Fassauna ·
Boots- und Fahrradverleih · Angeln auf dem See · Tennis-
platz · Trimm-Dich-Pfad

Van der Valk Golfhotel Serrahn

Hotel direkt am Golfplatz und See
27 moderne Zimmer und großzügige Suiten
Restaurant MARTINUS mit gehobener Küche · Wintergarten
große Sonnenterrasse · 18-Loch-Golfplatz · Fahrradverleih
Badestrand (500 m)

www.vandervalk.de/aktionen

* gilt nicht für die Spreewindtage

☎ 038457 70 Van der Valk Resort Linstow GmbH · Krakower Chaussee 1 · 18292 Linstow






ENERCITY ERNEUERBARE SPREE- NUDEL- SALAT (VEGAN)

Rezept von Laura Pape

ZUTATEN

für ca. 3 Personen

- 300g Spiralnudeln
- 200g Dose Erbsen (extra fein)
- 370 ml Glas  Spreewald Gurken
- 1 vegane „Fleisch“-Wurst (180 g, z.B. von Green Legend)
- 250 ml vegane Salatmayonnaise (z.B. von Edeka Bio)
- Gewürze: Paprika edelsüß, bunter Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schwierigkeitsgrad: einfach

1. Nudeln kochen.
2. Erbsen abgießen und in eine große Schüssel füllen.
3. Gurken und „Fleisch“-Wurst in Würfel schneiden und dazu geben.
4. Nudeln nur leicht abgießen und ebenfalls in die Schüssel geben.
5. Salatmayonnaise unterrühren.
6. Großzügig mit Paprikapulver würzen und mit Pfeffer abschmecken.

Optional: Wer es etwas schärfer mag, gibt noch Cayenne Pfeffer dazu.

Guten Appetit!

WIE BIN ICH ZUR SPREEWINDGURKE GEKOMMEN?

enercity
erneuerbare

An einem schönen Sommerabend in Hannover durfte ich Harald Düring und Markus Friederichs im Rahmen der Windrunde endlich persönlich kennenlernen und habe zum Empfang – wie könnte es auch anders sein? – natürlich eine Spreewindgurke überreicht bekommen. Neugierig habe ich die Dosenöffnung nicht lange auf sich warten lassen und probiert... Mhmm, die perfekte Gurke für einen veganen Nudelsalat!

Ich hoffe, unser enercity Erneuerbare-Rezept inspiriert viele Personen, die pflanzliche Küche einmal für sich auszuprobieren und, wann immer es gelingt, nachhaltige Entscheidungen im Alltag zu treffen. Lassen Sie es sich schmecken!




SCHWEIZER WURSTSALAT

MIT SPREEWALD-GURKE

Rezept von Martina Neff und Uli Möller

ZUTATEN

für 2 Personen

- 200 g Lyoner oder Schinkenwurst
- 150 g Emmentaler
- 1 rote Zwiebel oder 2 Schalotten
- 1 Spreewald-Gurken mit Sud 
- kompletter Gurkensud aus der Spreewald-Dose (ohne Senfkörner etc.)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL/EL Senf
- 3 EL Öl
- Petersilie und/oder Schnittlauch
- evtl. Radieschen, rote
- Paprika oder Chilischote!

ZUBEREITUNG

Schwierigkeitsgrad: einfach

1. Wurstscheiben halbieren und in feine Streifen schneiden. Käse ebenfalls in Streifen schneiden.
2. Rote Zwiebel in hauchdünne Ringe, Gurke in Streifen schneiden oder würfeln.
3. Den Gurkensud aus der Spreewald-Dose, Salz, Pfeffer, Öl und Senf in einer Schüssel gut verrühren. Die Zwiebelringe ins Dressing geben und vorab etwas ziehen lassen. Petersilie waschen und hacken. Schnittlauch in Ringe schneiden.
4. Die Zwiebel „Musik“ danach mit Wurst, Käse, Gurken und Petersilie gründlich vermischen. Wichtig ist, dass die Käsescheiben nicht zusammenkleben, sondern sich einzeln mit dem Dressing verbinden.
5. Etwas ziehen lassen. Mit Schnittlauch bestreuen und mit Bauernbrot oder Brezeln servieren. Guten Appetit!

Varianten:

Wer mag, kann noch klein geschnittene Radieschen oder in Streifen geschnittene rote Paprika dazugeben. Wer es scharf mag, fügt einige dünn geschnittene Streifen einer Chilischote hinzu.

Spreewind-Gurke auf Reisen!

Das Rezept kann in „abgespeckter“ Form auch mit wenigen Zutaten zubereitet werden. Als der Beginn unseres Urlaubs auf La Palma im Ferienhaus auf einen Feiertag fiel, wussten wir nicht, ob dort die Geschäfte bei Ankunft noch offen hatten. Im Koffer hatten wir die Spreewind-Gurke, Wurst, Käse, eine Zwiebel und etwas Brot. Und schon hatten wir ein perfektes erstes Abendessen!

WIE SIND WIR ZUR SPREEWINDGURKE GEKOMMEN?

Martina Neff: „Meine erste Teilnahme am Windenergietag war bereits im Jahr 2000 in Brand mit anschließender Besichtigung des Zeppelins (heute Tropical Island). Dank Harald Düring durfte ich als Gast dabei sein. Es war damals schon ein toller Tag mit interessanten Leuten und beeindruckender Besichtigung. Obwohl der Spreewald ganz in der Nähe war, kam die Spreewald-Gurke erst später dazu – sie schmeckt seitdem aber auch immer wieder gut!“

Uli: „Genauso, wie die Spreewald-Gurke, bin auch ich erst später aus der Stadt- und Regionalplanung zur Windenergie gekommen. Durch die Windenergietage konnte ich viele neue Kontakte knüpfen und habe auch viele Freunde hinzugewonnen! Meine erste Spreewald-Gurke hat mir dann Harald Düring persönlich überreicht. Schon das Öffnen der Dose war ein Erlebnis!“

AL-PROS

KOTZGURKEN


FÜR EINEN TAG NACH EINER FEIER

Rezept von Tina Kemmerich



ZUTATEN

für ? Personen

- 8 Spreewindgurken 
- 100 g Thunfisch in Öl
- 1 Tomate gepellt, entsaftet und gewürfelt
- 3 Cornichons fein gewürfelt
- 1 Klecks Mayo
- Salz, Pfeffer
- Zur Deko:
- Mayo und Nachobrösel

ZUBEREITUNG

Schwierigkeitsgrad: einfach

1. Gurkenspitzen abschneiden, Gurken aushöhlen, Gurken gestreift schälen
2. Nachos zerbröseln
3. Füllung vermengen: Thunfisch, Tomate, Cornichons, Mayo, Pfeffer und Salz vermengen
4. Gurken befüllen und einmal in Bröseln wälzen, Nacho als Verzierung anbringen

Obacht: Der Gurkensaft gekühlt eignet sich wunderbar als Getränk zu den Kotzgurken.

MATERIAL

- 1 Gemüseschäler
- 1 Apfelausstecher

WIE BIN ICH ZUR SPREEWINDGURKE GEKOMMEN?



AL-PRO ist seit 2014 bei den Spreewindtagen vertreten. Wir freuen uns schon immer auf die Spreewindgurken als festen Bestandteil der Tagung, die immer etwas Besonderes sind. Die Kotzgurken eignen sich, wenn eifrig vom Themengetränk an den Nachbarständen probiert wurde 😊!

VOLL VERGURKTE INDIVIDUELLE VEGETARISCHE/VEGANE

EMPANADAS – SPANIEN MEETS SPREEWALD

Rezept von Christoph Heilmann

MATERIAL

- Messbecher, Teigschüssel mit Abdeckung, diverse Töpfe + Pfannen, 2 Ofenbleche
- 2–3 große Holzbretter, Messer
- Lauter Schälchen und Gabeln und Löffel

ZUTATEN 5–7 kleine und große Personen = Helfer

Für den Teig (Schmeckt auch als Brötchen)

- 1 Hefewürfel
- 320 ml Milch (oder Hafermilch?)
- 1 EL Zucker
- 700–900g Vollkornmehl Type 550 oder frisch gemahlen (auch fürs Teigausrollen)
- 150g weiche Butter oder Olivenöl
- 1 Ei (vegan: weglassen)
- 1–2 Prisen Salz nach Geschmack
- 1–2 Eiweiß (veganer Ersatz unklar)
- 1–2 Eigelb (veganer Ersatz unklar) vermischt mit 2–3 EL Wasser
- Olivenöl für die Bleche

ZUBEREITUNG

- 1. Hefe-Vorteig:**
Hefe +Zucker in zimmerwarmer Milch auflösen, 1 Tasse Mehl dazu, mit Gabel durchquirlen, warm stellen. Ca 15–20 min bis Hefe gut arbeitet.
- 2. Gemüse kochen falls gewünscht**
Zu kochendes Gemüse putzen, in kleine Stücke schneiden und gemäß der Vorlieben/ Abneigungen der (kleinen) Esser separat in diversen Töpfen kochen, dass jeder sich später seinen Mix zusammen stellen kann.
- 3. Teig weiter verarbeiten**
Vorteig in Teigschüssel geben, Butter/Öl, mehr Mehl und Salz unterarbeiten, mit der Hand durchkneten, so viel Mehl schrittweise dazu geben bis der Teig nicht mehr klebt, sich von Schüssel + Hand selbst löst und 1 Kugel ist. Teig zum Ruhen abdecken (sicher >45 min)
- 4. Spreewaldgurke, diverses Gemüse + Tofu vorbereiten**
Spreewaldgurken, Zwiebel, Paprika&Jalapenos und Tofu, sowie ggf. anderes Pfannengemüse klein in Würfel oder Stückchen schneiden und in separate Schüsseln tun.

Aufpassen, dass die Spreewaldgurken nicht auf einmal schon jetzt alle sind!
- 5. Saucen-Pfanne machen**
Olivenöl erhitzen, Zwiebel anbraten, dann Paprika+Jalapenos dazu, weiter etwas anbraten, dann mit Deckel fertig dünsten lassen ein paar Minuten
- 6. Währenddessen Gemüse-Pfanne machen**
Falls Pfannengemüse gewünscht ist, das anbraten + mit Deckel fertig dünsten lassen, ggf. Kräuter dazu
- 7. Währenddessen Tofu braten**
Saucen-Pfannen-Inhalt in eine Schüssel umfüllen, Olivenöl in Pfanne geben, erhitzen, Tofu nach Geschmack anbraten/dünsten usw. nach Wunsch mit Sojasauce ablöschen und weiter fertig braten
- 8. Sauce machen**
Saucen-Pfannen-Inhalt mit Crème Fraiche, Tomatenmark mischen, nach Geschmack auch Petersilie, andere Gewürze&Kräuter. Falls sehr flüssig, Paniermehl untermischen

Für die voll vergurkte individuelle Füllung

- Mindestens 2 × 100g Haralds Spreewaldgurke
- Ca. 500–1000g gekochtes oder in der Pfanne gebratenes Gemüse nach Geschmack der Esser; z.B. Blumenkohl, Brokkoli, Rote Beete Gemüse, Zucchini, Aubergine
- Olivenöl
- 2 Zwiebeln, optional Knoblauch
- 2 Paprika
- 1,5 Jalapeno (falls gewünscht)
- 400g Tofu, Sojasauce falls gewünscht
- 1 Tasse Tomatenmark
- 200g Crème Fraiche oder vegan
- 1 Dose Mais
- 1 Dose Erbsen (+ Möhren)
- Kräuter, 2 EL Petersilie, oder entsteinte Oliven nach Wahl
- Pfeffer+Salz, Leinöl, Merrettich, Wasabi, Ingwer
- Ggf. Paniermehl
- Individuelle Kennzeichen, ggf. Lebensmittelfarbe

9. Weitere Zutaten in separate Schalen füllen

Spreewaldgurkenstücke (falls noch existent), Dosengemüse, Oliven, usw. in separate Schalen geben, jeweils Auftu-/Löffel/-gabeln rein. Eiweiß in 1 Schale, Eigelb&Wasser in 1 separaten Schale mit Gabel gut verrühren

10. Ofen + Bleche + Arbeitsfläche vorbereiten

Ofen auf Umluft 175°C anschalten, vorheizen. Backbleche einölen
Alle Schüsseln auf den Tisch stellen, 2 große Holzbretter (oder den Rest vom Tisch) einmehlen, so dass mehrere Individuen zeitgleich an ihren Empanadas rum-gurken können.

11. Voll Vergurkte Empanadas individuell gestalten

Teig mit bemehlten Händen nochmal durchkneten. Jeweils ca. Ei-große Kugeln vom Teig abmachen, platt drücken, bemehlen, mit Teigrolle ca. 3 mm flach rollen, dabei mehrfach wenden (Durchmesser ca. 10 cm oder unter-tassen-groß).

Teigscheiben-Kante mit Eiweiß bestreichen. Die Mitte mit ca. 1–1,5 EL Zutaten voll vergurkt individuell belegen. Zu einem Halbmond zusammen klappen. Rand mit Gabel zusammen drücken. Mit Eigelb-Wasser bestreichen. Voll individuell kennzeichnen, damit jeder seins wiederfindet (Olive, Maiskorn, Lebensmittelfarben-Klecks, oder was auch immer)
Ca. 10 Stück passen auf 1 Blech

12. Backen

Sobald 1 Blech voll ist, das 2. Schiene von unten in den Ofen schieben, ca. 15–25 min backen bis sie schön goldbraun sind, ebenso 2., ggf. 3. Blech

13. Aufräumen, Tisch decken und genießen

Schüsseln mit den Resten (Manno, Spreewaldgurken-Stückchen sind spätestens schon jetzt alle weg gesnackt...) auf den Esstisch stellen, ggf. noch Salatblätter dazu oder andere Saucen, Spreewald-Meerrettich, Spreewald-Leinöl, etc. was den individuellen Genuss noch vergurkt-glücklicher macht.

Getränke nach Wahl, z.B. Gurkenwasser, Maiswasser, Spreewasser, Havelwasser, ...

Empanadas schmecken auch später kalt oder wieder im Ofen (oder von der Sonne) aufgewärmt.



WIE BIN ICH ZUR SPREEWINDGURKE GEKOMMEN?

Icke und Harald sind Ur-Berliner und kennen uns seit der Kindheit in Berlin-Frohnau, abseits der Großstadt: 3 Seiten Mauer und 1 Seite Wald. Wo wir unseren Spaß mit Rodeln, Fußball & mehr in der Pilz-Grünanlage hatten -und uns trotzdem aus den Augen verloren. Icke bin ja auch erst in den Wedding und 1990 gleich nach Noch-Ost-Berlin rüber. Trotz Berliner Windenergie-Leidenschaft seit 2000, bin ich erst wieder bei den Windenergietagen 2013 in Rheinsberg auf Harald und die mit vollen Händen verteilten Spreewaldgurken gestoßen. Und fiebere seitdem jedes Jahr darauf hin, ein Forum auf den Windenergietagen zu leiten, als meinen Beitrag zur dort gelebten Menschlichkeit der Windenergie-Familie. Die so was Großes leistet für die lebens-werte Zukunft meiner Kinder und der späteren Generationen. Danke Harald!

Christoph Heilmann, Green Wind Engineering GmbH, Berlin