

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,
 November - es wird früh dunkel, das ist die Zeit für warmen Kerzenschein ... wir haben wieder eine tolle Auswahl an Bienenwachskerzen von den Hohenfrieder Werkstätten für Sie.

AMPERHOF



Kundenbrief 45/24

Thanksgiving - am 28.11.24

Wie jedes Jahr zu Thanksgiving können wir Ihnen wieder regionale Puten vom Geflügelhof Wallner anbieten.

Große Pute ca. 6-8 kg	€ 23,90/kg
Kleine Pute ca. 4-5 kg	€ 25,90/kg
Putenleber ca. 200g	€ 13,90/kg
Puten-Innereien ca. 250g (Herz, Magen, Leber)	€ 18,50/kg

Die Puten werden auf einer Sondertour in der KW48 geliefert.

Bestellschluss: 20.11.24

Mengenempfehlung: ca. 500g mit Knochen/Person

Bitte rechtzeitig bestellen ...



€ 9,90

€ 14,90

Von der Forstverwaltung von Berghe:

Schöner Handbund aus Tannen- und Grünzweigen.

Halbrund gebundener **Kranz** aus Nordmantanne und Bux (ca. 30cm Durchmesser)

solange Vorrat reicht

Auslieferung in der KW 48

KÄSE und WEIN des Monats November

Via Allegra ca. 180g Stück

Hartkäse aus dem Oberengadin. 14 Monate gereift. Herzhaft im Geschmack, mit essbarer Rinde.

€ 23,90/kg

Schweizer Raclette ca. 180g Stück

Ein 3 Monate gereifter Schnittkäse aus dem Appenzell. Fein-würzig mit besonderem Schmelz. Rinde ist essbar.

€ 23,90/kg

Kürbiskopf ca. 180g Stück

Ein cremiger, feinswürziger Schnittkäse mit dem knackigen Aroma der Kürbiskerne. Rinde nicht essbar.

€ 22,90/kg

Taleggio D.O.P. ca. 180g Stück

Eine Weichkäsespezialität mit Schimmelrinde. Ein einzigartiger Geschmack, mit besonderer Cremigkeit.

€ 24,90/kg

Brie blanc ca. 180g Stück

Ein typischer Brie, mit der unverkennbaren Note nach frischen Champignons.

€ 18,90/kg

Nero d'Avola

Costa al Sole 0,75l Flasche
 Ein spanischer Rotwein, vollmundig und fruchtig.

Strom Grüner

Veltliner 0,75l Flasche
 Ein trockener Weißwein, mit feiner Kräuterwürze am Gaumen - elegant.

Premium-Weihnachtsbäume von Gut Mergenthau

Auch dieses Jahr haben wir für Sie wieder wunderschön gewachsene Weihnachtsbäume von Gut Mergenthau. Wenn Sie letztes Jahr schon einen hatten, wissen Sie die Qualität dieser Premium-Bäume, die nach **Naturland-Richtlinien** kultiviert und aus heimischen Wäldern sind, zu schätzen.

Die Netze, in denen die Bäume schutzverpackt zu Ihnen kommen, sind aus komplett verrottbarem Zellstoff (Holzfaser) und über Biotonne oder Kompost zu entsorgen - wenn das nicht ein Argument mehr ist, sich einen so schönen Baum zu gönnen ... Der Stamm ist frisch angespitzt.

Baum klein (100-140 cm) € 50,90

Baum mittel (150-190 cm) € 64,90

Baum groß (200-240 cm) € 81,90

Baum XXL (250-290 cm) € 110,-



Auslieferung in der KW 50

Bestellschluss: 24.11.24

Bäume sind ein Naturprodukt und keine Industrieware, wo ein Stück dem anderen gleicht.

Die Nordmantannen wachsen durch alle Jahreszeiten und Wetterperioden. Die bestellbaren Größen sind „Richtgrößen“, es können also schon mal ein paar cm mehr oder weniger sein, aber wir sind bemüht Ihnen Ihren Traumbaum zu liefern.

Zutaten:

500g Rosenkohl, Schale Champignons, 1 Zwiebel, 300ml Milch, 1 EL Butter o. Margarine, 50g Mehl, Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Bd Schnittlauch, 150g geriebener Käse

Rosenkohlaufauf mit Pilzsoße

Den Rosenkohl putzen, den Strunk abschneiden und die Röschen halbieren. In Salzwasser ca. 5 Minuten kochen, mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen. Das Kochwasser aufheben. Den Rosenkohl in eine gefettete Auflaufform legen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, Mehl hinzugeben, schnell verrühren, 200ml von dem Kochwasser und 300ml Milch aufgießen (nach und nach) und so eine Mehlschwitze herstellen.

Kräftig salzen und pfeffern und Muskat dazu reiben. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden und zur Mehlschwitze geben. Schnittlauch in Röllchen schneiden, ebenfalls zu der Soße geben. Die Soße über den Rosenkohl gießen und mit geriebenem Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 15-20 Minuten überbacken.

Zutaten:

300g Gelbe Bete, 1 Zwiebel, 1 EL Butter, 1/2 TL Meersalz, 1 Msp. gem. Gewürznelken, 1 Msp. gem. Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, 2 EL Reismehl, 3/4l Gemüsebrühe, 2 EL Sonnenblumenkerne, 1/2 Bd Petersilie, 2 EL Apfelessig, 100g Sauerrahm

Gelbe Bete Suppe mit Sonnenblumenkernen

Gelbe Bete mit der Gemüsebürste abbürsten, gründlich waschen, eventuell schälen und grob würfeln. Zwiebel schälen, fein hacken und in der Butter andünsten. Gelbe Bete, Salz, Nelken, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Reismehl einstreuen und unter Rühren kurz mit anschwitzen. Gemüsebrühe angießen und alles zum Kochen bringen. Ca. 15-20 Minuten köcheln lassen bis das Gemüse weich ist und immer wieder mal umrühren. Inzwischen die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Petersilie waschen, trockentupfen und fein hacken. Das Lorbeerblatt aus der Suppe entfernen. Die Suppe mixen, bis sie eine sämige Konsistenz hat. Mit etwas Essig abschmecken. Auf Teller verteilen und jeweils mit Sauerrahm, gerösteten Sonnenblumenkernen und Petersilie garnieren.

Zutaten:

250g Pastinaken, 3 Eier, 3 EL Schlagsahne, 2 EL Mehl, 50g gehackte Haselnüsse, 50g geriebener Gouda, 1 Bd Petersilie, Salz, Muskatnuss gerieben, 4 EL Bratöl

Pastinaken-Kartoffel-Puffer

Die Kartoffeln waschen, schälen und raspeln, in einem Küchen(Baumwoll-)tuch gut ausdrücken und in eine Schüssel geben. Pastinaken schälen und ebenfalls raspeln, zu den Kartoffeln geben. Eier, Sahne und Mehl dazugeben und verkneten. Haselnüsse und Käse unterrühren, gehackte Petersilie dazu und kräftig mit Salz und Muskatnuss würzen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig portionsweise kleine, flache Puffer ausbacken. Dazu passt ein gemischer Salat.

Zutaten:

750g Rote Bete, Salz, 2 Orangen
Dressing: 75ml Orangensaft, 1 walnussgrosses Stück Ingwer, 1/4 Knoblauchzehe, 3 EL Zitronensaft, 1 EL Akazienhonig o. Agavendicksaft, 3 EL Olivenöl, schw. Pfeffer
Knusperflocken: 20g Rohrohrzucker, 20g Butter o. Margarine, 30g Dinkel- oder Haferflocken, 2 Msp Chilipulver, 1/4 TL Zimt

Rote Bete Salat mit Orangendressing und Knusperflocken

Rote Bete waschen und mit Schale in Salzwasser ca. 40 Minuten garen. Inzwischen 1 Orange heiß abwaschen, trocken reiben und Schale in Zesten abziehen. Beide Orangen filetieren (dabei ggf. den Saft auffangen und fürs Dressing nehmen) Ingwer schälen und fein reiben, Knoblauch schälen und fein würfeln. Beides mit Orangen-, Zitronensaft, Honig und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Rote Bete abgießen, kalt abschrecken, schälen (mit Handschuhen), halbieren und in Spalten schneiden. Warme Rote Bete sofort mit dem Dressing vermischen und ca. 1 Stunde durchziehen lassen. Ab und zu umrühren.

Inzwischen für die Knusperflocken Zucker unter Rühren in einer Pfanne schmelzen lassen. Hitze reduzieren und Butter zufügen, zerlassen und mit karamellisiertem Zucker verrühren. Getreideflocken dazugeben und kräftig verrühren, damit sich alles gut mit der Karamellmasse vermischt. Mit Salz, Chilipulver und Zimt würzen auf einen kleine Teller geben und auskühlen lassen.

Rote Bete Salat auf Teller anrichten, mit Orangenfilets belegen, die Orangenzesten daraufgeben und mit Knusperflocken bestreut servieren.

aus *köstlich vegetarisch* 1/2013