

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,
 bitte denken Sie daran, dass das Team der
 Amperhof Ökokiste vom 27.12.24 bis 5.1.25
 Betriebsurlaub macht. Am 6. Januar 25 sind
 wir dann wieder wie gewohnt für Sie da.

AMPERHOF



Kundenbrief 49/24

Edle Tropfen für die Festtage



Purer Genuss in seiner reinsten Form!
Pistazien- und Haselnusslikör von
 der *Südtiroler Gutsbrennerei Walcher*
 in Eppan.

Diese feinen cremigen Liköre werden
 am besten gut gekühlt pur serviert
 oder zur Verfeinerung von Desserts,
 Eis und Cocktails verwendet.

Feinste, frisch geröstete Pistazien aus dem Mittelmeer-
 raum vereinen sich im Pistazienlikör mit der vollmundigen
 Cremigkeit der Milch.

Der Haselnuss Cream Likör verführt mit dem reichhaltigen
 Duft gerösteter Haselnüsse und einem Hauch von Schoko-
 lade. Ein Meisterwerk der Likörkunst ...

Erlesene Getränke für die Festtage - nicht
 nur zum Selbergenießen - auch eine tolle
 Geschenkidee.



Autori della Grappa
 hergestellt in kleinen ita-
 lienischen Brennereien.

Die **Fratelli Rovero** brennen
 die **Nebbiolo** Trester vom
 hochgeschätzten Barolowin-
 zer Erabluna. Für den **Barbera**
Affinata bedienen sich die Ro-
 veros ihrer eigenen Trester.
 Der Brennstoff für den Grappa
Moscato sind die Trester von
 Mario Torellis Moscato
 d'Asti.

Wieder da ...



Pilzkits zum Selberziehen:

Rosen-, Limonen- oder Kastanienseitlinge - Die drei verschiedenen
 Pilzzuchtsets können Sie bis zum 8.12.24 bestellen, wir liefern sie
 in der Woche vor Weihnachten Kw 51 aus.

Das wäre vielleicht auch noch eine Geschenkidee für Pilzliebhaber?
 Da Pilze den Ballaststoff Chitin enthalten, sind sie für manchen von
 uns schwer verdaulich. Das können Sie ändern, indem Sie die Pilze
 fein hacken oder einfach etwas länger kauen.

KÄSE und WEIN des Monats Dezember

Comté AOP Supreme

ca. 180g Stück

6 Monate gereifter Hartkäse.
 Voller, würziger Geschmack mit
 ausgeprägt nussiger Note.
 Rinde nicht essbar. € 26,90/kg

Grana Padano ca. 250g Stück

Vollaromatisch, würzig, mindes-
 tens 9 Monate gereift. Der Hart-
 käse zeichnet sich durch eine
 körnige, brüchige Konsistenz
 aus. € 26,90/kg

Weihnachtskäse

ca. 180g Stück

Der Weihnachtsgouda hat ei-
 ne feine Lebkuchennote - per-
 fekt für gemütliche
 Winterabende. € 22,90/kg

Gorgonzola Dolce

ca. 150g Stück

Ein italienischer Klassiker
 mit feinem Blauschimmel,
 mild würzig und sehr
 cremig. € 23,90/kg

Gouda „Winter“ ca. 180g Stück

Ein pikant-fruchtiger, cremiger Schnit-
 tkäse, verfeinert mit Cranberry, Cayenne-
 pfeffer, Zwiebel, Knoblauch, Kreuzkü-
 mel und einem Hauch Zimt. € 22,90/kg

Ziegenkäse ca. 150g Stück

Milder, buttriger Ziegen-
 schnittkäse, umhüllt von
 Rosmarin und feinem
 Honig. € 36,90/kg

Gau-Odernheimer

Weißburgunder 0,75l FI
 Trockener Weißwein, der
 an Birne und Pfirsich erin-
 nert. € 7,99/Flasche

Primitivo Passo per

Passo 0,75l FI

Halbtrockener Rotwein
 mit dezenter und schmei-
 chelnder Süße am
 Gaumen. € 8,19/Flasche

Zutaten:

200g Feldsalat, 200g Radicchio, 1 Orange, 1 Apfel, 1 Granatapfel, 100g Walnüsse, 1 Schalotte, 4 EL Olivenöl, 2 EL Weißweinessig, 1 TL Honig, 1/2 TL mittelscharfer Senf, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer

Adventssalat

Ein fruchtiger Wintersalat als Beilage zu Fondue und Raclette oder als Vorspeise in der Weihnachtszeit

Feldsalat waschen und putzen. Radicchio vierteln, waschen und längs in 3 cm breite Streifen schneiden.

Die Orange filetieren: das geht ganz einfach, wenn man unten am „Südpol“ der Orange ein Stück abschneidet, sodass man sie gut aufstellen kann. Nun schält man mit einem scharfen (!) Messer vom „Nordpol“ über den Äquator zum Südpol hin die Schale bis auf das Fruchtfleisch ab. Jetzt können die einzelnen Filets ganz einfach herausgeschnitten werden. Saft dabei auffangen.

Den Apfel mit einem Apfelkerner vom Kerngehäuse befreien, längs in Scheiben schneiden und mit einem Plätzchen-Ausstecher Sterne oder Herzen ausstechen, alternativ vierteln und in feine Scheiben schneiden. Den Granatapfel aufschneiden und die Kerne herauslösen, dabei die weiße Haut gründlich entfernen, sie schmeckt bitter. Walnüsse knacken, Walnüsse ohne Schale grob hacken. Die Schalotte schälen, längs vierteln und in feine Scheiben schneiden.

Aus dem aufgefangenen Orangensaft, Öl, Essig, Honig, Senf, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette anrühren. Feldsalat und Radicchio auf einem Teller mit Orangenfilets und Apfelsternen oder -herzen hübsch anrichten, Granatapfelkerne, Walnüsse und Schalotte darauf verteilen und mit der Vinaigrette beträufeln



Zutaten:

1 Hokkaido oder Butter-
nuckürbis, 4 EL Olivenöl,
Pfeffer, grobes Meersalz,
60g Butter, 4 EL Honig,
1 EL Apfelessig, 2 TL Curry-
pulver, 1/4 TL Chilipulver,
2 Thymianzweige

Glasierte Kürbisspalten aus dem Backofen

Kürbis waschen und in etwas breitere Spalten schneiden. Von den Kernen und den Fasern befreien.

Die Spalten mit Olivenöl einstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei ca. 200° auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben.

Jetzt die Glasur zubereiten. Butter, Honig, Apfelessig, Currypulver, etwas Chilipulver und frischen oder gerebelten Thymian nach Geschmack in einen Topf geben und erwärmen bis die Butter geschmolzen ist.

Die Glasur auf die Kürbisspalten streichen und den Kürbis solange backen, bis er gar ist (ca. 30 Minuten). Eventuell mehrmals die Glasur auf den Spalten verteilen und kurz vor Garende den Grill dazuschalten.

Den glasierten Kürbis nach Gusto mit etwas Sauerrahm servieren.

Zutaten:

500g (Gemüse-)zwiebeln,
2 Stangen Lauch, Öl zum
Braten, 0,2l trockener
Weißwein, 1l Gemüsebrü-
he, 4 gekochte Kartoffeln,
Salz, 1 Bd Schnittlauch,
100g geriebener Ziegen-
gouda oder Parmesan

Zwiebelsuppe mit Lauch

Zwiebeln schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Lauch putzen und ebenfalls in feine Ringe schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln und den Lauch darin anschwitzen. Nicht braun werden lassen, mit Wein ablöschen und rühren, bis der Alkohol verkocht ist. Jetzt mit der Brühe aufgießen und auf kleiner Hitze ca. 45 Minuten köcheln lassen. Die gekochten Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und in der Suppe zum Schluss mit erwärmen. Die Zwiebelsuppe kräftig mit Salz abschmecken und den gehackten Schnittlauch dazugeben.

Die Suppe nach dem Servieren mit geriebenem Käse bestreuen.

Tipp: Petersilie in heißem Fett kurz frittieren und als Topping dazu reichen.