

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 50/24

Liefertermine fürs Weihnachtsfleisch

Das Festtagsfleisch wird in der Woche 51/52 vom 19. bis 24. Dezember ausgeliefert.

Donnerstags- und Freitags-Kunden bekommen ihr Weihnachtsfleisch mit der normalen Lieferung in KW51.

Mittwochs-Kunden bekommen Ihr Weihnachtsfleisch separat in der KW51 ab Donnerstag geliefert.

Die Kundenbetreuung informiert Sie rechtzeitig über den genauen Tag.

Montags- und Dienstags-Kunden erhalten ihr Festtagsfleisch in der KW52.



Für Kurzentschlossene können wir noch einige **Enten** für die Feiertage anbieten. Die Enten kommen vom Biolandhof Unterweger in Dietenheim.

In großzügigen Ställen, auf weiten Weiden und Wiesen bekommen die Tiere viel Zeit zum Wachsen und Leben, damit sie sich richtig entwickeln können. Selbstverständlich ohne den Einsatz von Antibiotika und Wachstumsförderer wie Hormone. Eine stressfreie Schlachtung am Hof macht das Geflügelfleisch richtig schmackhaft und unvergleichlich gut.

Denken Sie auch an die Beilagen wie frischen Kloßteig, Semmelknödel und natürlich das traditionelle Blaukraut...



Wieder da - Camone



Camone ist eine sardische Salztomate - klein, rot, saftig, sehr gut schmeckend.

Die Tomate aus Sardinien wird in unmittelbarer Meeresnähe kultiviert und profitiert so von dem milden Klima. Da die Böden einen erhöhten Salzgehalt aufweisen und sparsam bewässert werden, entwickelt die Tomatenpflanze weniger und kleinere Früchte mit einem umso intensiveren Aroma!

Ein sonniger Gruß aus dem Süden in unsere kalten Wintertage - aufgeschnitten und lediglich mit einem Hauch feinen Olivenöls angerichtet - ein Genuss!

Mitbringsel zum Adventskaffee ...

Tranquillo



bunt
und
fair

Wunderschöne **Papieranhänger von Tranquillo**.

Diese Anhänger sind ideal, um Fenster, Türen und Decken mit einem Hauch von weihnachtlichem Charme zu schmücken.

Kunstvolle Faltechnik verleiht jedem Anhänger eine einzigartige Note. Präzise Handwerkskunst - handgefertigt, zaubern diese filigranen Papieranhänger eine festliche Stimmung in jedes Zuhause. Jedes Modell in 2 Farben erhältlich.

Rezeptideen

Zutaten:

2 Lauchstangen, 6 EL Aceto Balsamico, 6 EL Olivenöl, Meersalz, frischgem. Pfeffer

Lauchgemüse, mariniert

Den Lauch putzen, seitlich (so das der Strunk nicht zerfällt) aufschlitzen und unter fließendem Wasser gründlich abspülen. Salzwasser zum Kochen bringen und den Lauch darin vorsichtig garen.

Den Aceto Balsamico und das Olivenöl mischen und den Lauch darin über Nacht einlegen. Kurz vor dem Servieren mit grobem Salz und Pfeffer bestreuen.

Zutaten:

1 Blumenkohl, 125g Buchweizen (ganz), 25g ungeschälten Sesam, 1 Zwiebel, 100g Butter, 1 Schale Champignons, 1/4l Gemüsebrühe, Kräutersalz, 1 EL Petersilie, 200g Sauer-rahm

Blumenkohl mit Buchweizen und Champignons

Buchweizen in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Sesam dazugeben und weitere 2 Minuten rösten. Zwiebel schälen, würfeln, mit der Hälfte der Butter zum Buchweizen geben und 5 Minuten weiterdünsten. Die Pilze putzen, in Scheiben schneiden und zur Pfanne dazu geben. Noch kurz mit anschwitzen und dann alles mit der Brühe aufgießen und alles etwas 7 Minuten quellen lassen. Petersilie und Kräutersalz darunter rühren.

Inzwischen den Blumenkohl in Salzwasser im Ganzen bissfest garen, abtropfen lassen, den Strunk rausschneiden und die Röschen etwas auseinander drücken und in einer Schüssel oder auf einer Platte anrichten. Die Buchweizen-Pilz-Mischung zwischen die Blumenkohlröschen füllen und den Sauerrahm darüber geben. Restliche Butter zerlassen und etwas bräunen lassen, über das Gemüse träufeln.

Zutaten:

1/2 Hokkaidokürbis, 3 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 3 Eier, 180g Weizenvollkornmehl, 1 EL Kürbiskerne, 1 TL abger. Zitronenschale, Kräutersalz, Pfeffer, Kokosfett

Kürbis-Zwiebel-Puffer

Den Kürbis waschen und von den Kernen und faserigen Fruchtfleischteilen befreien. Fein raspeln. Kürbisraspeln ausdrücken und Flüssigkeit weggießen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken und mit Kürbis, Eiern, Mehl, Kürbiskernen und Zitronenschale vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fett in einer Pfanne heiß werden lassen und mit einem Löffel Puffer aus der Masse hineinsetzen und ca. 4 Minuten bei mittlerer Hitze braten, wenden und nochmal 4 Minuten braten. Im Backofen bei 50 Grad die gebratenen Puffer warmhalten, bis der Rest des Teigs auch verarbeitet ist.

nach Schirnhart, Kürbis gigantisch gut, GU Verlag

Zutaten:

2 Fenchelknollen, 10g Butter, 4 EL (Fleisch-)brühe, 2 Knoblauchzehen, 250g Tomaten, 150g Sauerrahm, 125g Sahne, 1 TL Mehl, 1 Eigelb, Salz, Pfeffer, 2 EL Balsamicoessig, Prise Zucker, Schnittlauch o. Petersilie

Fenchel-Tomaten-Gemüse

Die Fenchelknollen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Eine Auflaufform einfetten und den Fenchel fächerartig hineinlegen, mit Brühe aufgießen. Bei ca. 200° ca. 30 Minuten im Backofen auf mittlerer Schiene garen.

In der Zwischenzeit die Tomaten waschen und in Scheiben aufschneiden. Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen und die Tomaten zwischen den Fenchel stecken.

Aus Sauerrahm, Mehl, Eigelb, Essig, Zucker, gepresstem Knoblauch und Kräutern eine Soße rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über das Gemüse geben.

Die Auflaufform wieder 10 Minuten im Ofen überbacken.

Dazu schmeckt z.B. sehr gut ein Kartoffelbrei.

Zutaten:

250g Mangold, 120g ger. Käse, 700g gekochte Kartoffeln, 200g Mehl, 3 Eigelb, Muskat, Chili, Salz, Pfeffer

Mangoldknödel

Den Mangold putzen und kurz in heißem Salzwasser blanchieren, anschließend klein hacken. Die Kartoffeln pressen und mit den Eigelben, dem Mehl, Mangold und dem Käse zu einer Masse verarbeiten. Mit den Gewürzen abschmecken und Knödel daraus formen. In kochendem Salzwasser garen.

Dazu passt eine Tomatensoße.