

Unser Käse der Woche in KW 16 (13.04. – 19.04.): Frühlings-Gouda. Schnittkäse. Niederlande, 50% Fett i. Tr., Rinde nicht verzehrbar. Zutaten: MILCH, Salz, Ingwer, Löwenzahn, Gänseblümchen, Zwiebel, Milchsäurekultur, mikrob. Lab..
Stück ca. 250g, € 1,79 / 100g; Art.-Nr. 5126

Produktinfo KW 15/20

Die Tage sind, wie wohl überall, geprägt vom Coronavirus. Wir sind glücklich, dass wir arbeiten können auch wenn es gerade sehr viel und komplizierter ist. Unterstützung bekommen wir von Freunden und Kunden, die uns jetzt aushelfen können. Wir bedanken uns an dieser Stelle noch mal ganz, ganz herzlich für die vielfältigen Hilfsangebote!

Das normale Leben im Betrieb geht glücklicherweise seinen Lauf. Die letzte Woche bescherte uns herrliches Frühlingswetter, wir haben viel gepflanzt, gesät und auch die ersten Frühkartoffeln gelegt. Man kann es kaum glauben, obwohl es im Februar sehr reichlich und eigentlich ununterbrochen geregnet hat, ist es schon wieder zu trocken und mussten wir alles Frischgepflanzte bewässern. Nach einem frostfreien Winter, fiel das Thermometer in den letzten Nächten mehrfach deutlich unter den Gefrierpunkt und die frühblühende Pfirsiche und Pflaumen sind vermutlich komplett erfroren. Glücklicherweise ist die Apfelblüte in der Eifel bei unserem Apfelanbauer Aloisius Knein noch nicht so weit fortgeschritten und er ist noch optimistisch.

Im Gewächshaus ist Japanese Green, auch als Asiagemüse bekannt, schnittreif und wird in einige Kisten gepackt. Wir packen verschiedene Sorten in rot und grün, glatt und gefiedert, zusammen mit Hirschhornwegerich in die Kisten. Das frische Grün ergibt hervorragenden, aromatischen Salat, kann aber auch einfach so genascht werden. Lecker ist auch einfach ein Butterbrot mit etwas Salz und ein paar Blättern Greens geklappt. Wer mag, kann es auch ganz kurz in der Pfanne braten.

Wir wünschen Ihnen trotz aller Besonderheiten in diesem Jahr schöne und entspannte Ostertage

Der **Hofladen** ist weiter **geöffnet** (Montag Freitag 9-19 Uhr, Samstag 9-14 Uhr). Wenn Sie uns besuchen kommen - **Bitte nicht in Familienstärke**. Wir können nur eine begrenzte Anzahl an Kunden gleichzeitig in den Laden lassen. Der Rest muss draußen bleiben. Lassen Sie die Kinder also bitte im Auto oder gleich daheim. In einem kleinen Teil des Gartens haben wir ein wunderschönes **Pflanzenangebot** zurechtgestellt (das Frühlingserwachen im Vorgebirge als Veranstaltung fällt in diesem Jahr aus). Nutzen Sie das tolle Wetter zum Pflanzen!

**Achtung Tourenverschiebung in der KW 16:
 Alle Touren kommen einen Tag später!**

Japanese Green Salat - einfach

1 Bd. Japanese Green, 1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 5 EL Olivenöl, 2 EL Essig, 1 EL Senf, Salz u. Pfeffer

Japanese Green gut waschen, in 2-3 cm Stücke schneiden. Zwiebel würfeln. Die Salatschüssel mit der Knoblauchzehe gut einreiben. Restliche Zutaten zu einer cremigen Vinaigrette verrühren, die Zwiebeln unterrühren, das Jap. Green unterheben und sofort servieren. Schmeckt ausgezeichnet zu Pfannkuchen!

Japanese Green Pasteten (Kundinnenrezept – Vielen Dank!)

1 Bd. Japanese Green, 1 kl. Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Margarine /Butter, Salz und Pfeffer, Blätterteig, 100g. Gek. Schinken, 100g Gouda
 Japanese Green waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel + 1 Knoblauchzehe fein würfeln und in etwas Fett andünsten, das Gemüse zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz garen (2-5 min.) Blätterteig in 8 gleichgroße Rechtecke ausrollen. Schinken und Käse in sehr kleine Würfel schneiden und mit dem Gemüse auf die Mitte der Teigstücke verteilen. Die Teigecken zur Mitte klappen und mit einem feuchten Finger die Ränder bestreichen, dann zusammendrücken. Bei 190°C ca. 25 Min. backen.

Ofen-Spitzkohl Kundenrezept – vielen Dank!

1 Spitzkohl, 3-4 Prisen Salz, 1 EL Öl, Curry, 1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel, 250 ml Sahne, 2 Prisen Pfeffer, 2 EL frischer Parmesan

Den Kohlkopf als ganzen waschen und trocknen. Der Länge nach in 4-6 gleich große Teile schneiden und Strunk ausschneiden. Kohlstücke mit den Schnittflächen nach oben auslegen und leicht salzen. So mindestens 30 Minuten liegen lassen. Eine feuerfeste Form etwas einfetten und die Spitzkohl-Stücke hineinlegen. Das Salz vom Marinieren nicht abwaschen! Zwiebel und Knoblauch sehr fein hacken und mit dem Curry über die Kohlstücke verteilen und die Form gut abdecken. Kohl zugedeckt auf 220° C für 20 Minuten backen. Käse reiben und mit der Sahne mischen. Form aus dem Ofen nehmen und die Sahne mit dem Löffel über den Kohlstücken verteilen. Weitere 20 Minuten offen (ohne Abdeckung) backen, bis er leicht gebräunt ist.

Kartoffel-Kohl-Pfanne

1kg Kartoffeln, 1 Spitzkohl, 3-4 EL Bratöl, Salz Pfeffer, 1 TL Zucker, 2 EL Essig

Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser einige Minuten kochen, sie sollten nicht ganz gar sein. In einem Durchschlag abtropfen lassen. (Oder die Salzkartoffeln vom Vortag verwenden). Kohl in Streifen schneiden, waschen und in kochendem Salzwasser blanchieren. Abtropfen lassen. Bratöl erhitzen und die Kartoffeln hinein geben und leicht anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker

würzen. Den blanchierten Kohl hinzugeben und alles zusammen weiter braten, zwischendurch wenden. Deckel drauf. 5 Min. vor dem Servieren den Essig darüber träufeln, wenden und mit dem Deckel noch ein paar Minuten ziehen lassen.

Petersilienwurzel mit Rosmarinsahne

600g Petersilienwurzel, 1 Zwiebel, 1 TL Rosmarinnadeln, 1 El Butter, 100ml Weißwein, 100ml Geflügelfond (Gemüsebrühe), 100ml Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat

Petersilienwurzel schälen und in einem Topf mit gut gesalzenem Wasser in ca. 10 Min. bissfest garen. Zwiebel fein hacken, Rosmarinnadeln mit der Zwiebel in Butter bei mittlerer Hitze an braten. Weißwein, Gemüsebrühe und Sahne mischen und nach und nach zu der Zwiebelmischung gießen, dabei etwas einkochen lassen. Wenn die Sauce leicht sämig wird, die Petersilienwurzeln in Scheiben schneiden und untermischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken. Zu Bandnudeln, Kartoffelpuffern oder Steaks servieren.

Stielmus auf Kartoffelpüree

1- 2 Bd. Stielmus, 80 g durchwachsener Speck, 1-2 Zwiebeln (od. Lauchzwiebeln), Salz, Pfeffer, Muskat, 5 EL Sahne, 750 g Kartoffeln, 2 EL Butter, 1/8 l Milch, Salz

Stielmus in 3 cm lange Stücke schneiden, blanchieren, abgießen und das Kochwasser auffangen. Speck würfeln, ausbraten und die klein geschnittenen Zwiebeln zufügen. Dann das Stielmus untermischen. Mit Salz, Pfeffer + Muskatnuß abschmecken. Etwas von dem Kochwasser angießen und 10 min schmoren lassen. Sahne zugeben und eindicken lassen. Die zwischenzeitlich gekochten Kartoffeln zerdrücken, Butter, Milch und Salz zugeben und untermischen. Das Kartoffelpüree auf die Teller verteilen und das Stielmus darübergeben.

Tipp: schmeckt auch sehr gut ohne Speck!

Mangold in Rahmsoße

750 g Mangold, 2 Zwiebeln /Schalotten, 20 g Butterschmalz, 1/2 Tasse Wasser, 200 g Crème fraîche, 1 Eigelb

Mangold von den Stengeln trennen und beides in feine Streifen schneiden. Zwiebeln fein hacken. Fett erhitzen und Zwiebeln oder Schalotten darin andünsten. Mangold dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und Wasser angießen. Gemüse 10 bis 15 Minuten dünsten. Creme Fraiche und Eigelb verquirlen, unter den Mangold rühren und 5 Minuten durchziehen, aber nicht mehr kochen lassen.

** ABO Gemüse Salat Obst

von 06.04.2020 bis 12.04.2020

Kartoffel

| | | | |
|-------------|---------------------------------|-------------|---------------------|
| 11.....Tüte | Kartoffeln, festk._1,5kg | Deutschland | 3,10 €/ Tüte |
| 12.....Tüte | Kartoffeln, festk._2,5kg | Deutschland | 4,95 €/ Tüte |

Gemüse

| | | | |
|-----------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1110.....kg | Auberginen | Spanien - kontr. Bio-Anbau | 7,20 €/ kg |
| 1001.....kg | Avocado | Spanien - kontr. Bio-Anbau | 11,00 €/ kg |
| 386.....kg | Bataten | Spanien - kontr. Bio-Anbau | 6,50 €/ kg |
| 100.....kg | Brokkoli | Italien - ICEA | 7,50 €/ kg |
| 766.....Stück | Cherry-Tomaten, 250gr | Spanien - kontr. | 2,50 €/;Stück |
| 255.....kg | Chicoree | Niederlande - kontr. Bio-Anbau | 7,50 €/ kg |
| 1010.....kg | Fenchel | Italien - ICEA | 5,50 €/ kg |
| 744.....kg | Fleischtomaten | Spanien - kontr. Bio-A | 4,90 €/ kg |
| 422.....kg | Gemüsezwiebel kg | Spanien - kontr. | 3,50 €/ kg |
| 911.....St. | Gurke Schlangen | Niederlande - kontr. | 1,70 €/ St. |
| 456.....Stück | Knoblauch-KNOLLE | Spanien - kontr. E | 14,40 €/ kg |
| 110.....Stk | Kohlrabi Stück | Spanien - kontr. Bio-An | 2,30 €/ Stk |
| 540.....Stück | Kresse Schale | Deutschland - kontr. Bic | 0,85 €/ Stück |
| 833.....kg | Mangold, grün | Italien - kontr. Bio-Anba | 4,20 €/ kg |
| 300.....kg | Möhren | Belgien - kontr. Bio-Anbau | 3,20 €/ kg |
| 303.....kg | Möhren Purple | Deutschland - Bioland | 3,60 €/ kg |
| 633.....kg | Paprika grün | Niederlande - kontr. Bio-A | 7,90 €/ kg |
| 611.....kg | Paprika rot | Niederlande - kontr. Bio-Ant | 10,90 €/ kg |
| 622.....kg | Paprika, gelb | Niederlande - kontr. Bio-A | 10,90 €/ kg |
| 380.....kg | Pastinaken | Deutschland - Biokreis | 5,20 €/ kg |
| 500.....Bund | Petersilie, Bund | Spanien - kontr. Bio-A | 2,30 €/ Bund |
| 382.....kg | Petersilienwurzel, kg | Niederlande - | 6,90 €/;kg₁₀ |
| 966.....kg | Pilze Austernpilze, Kilo | Deutschland | 14,50 €/ kg |
| 988.....kg | Pilze Kräuterseitling | Deutschland - E | 27,00 €/ kg |
| 955.....kg | Pilze Steinchampignons | Deutschland | 12,50 €/;kg |
| 440.....kg | Porree, Kilo | regional eig. Anbau - Biolar | 5,20 €/ kg |
| 278.....kg | Radicchio, kg | Italien - kontr. Bio-Anbau | 7,50 €/ kg |
| 377.....Stück | Radieschen | Italien - kontr. Bio-Anbau | 2,50 €/ Stück |
| 541.....Stück | Rettichkresse, rot | Deutschland - EG- | 1,30 €/ Stück |
| 344.....Stück | Rote Bete Vakuum 500gr | Niederland | 2,50 €/;Stück₁₀ |
| 340.....kg | Rote Bete, Kilo | Deutschland - Demeter | 3,00 €/ kg |
| 877.....Bund | Rübstiel, Bund | regional eig. Anbau - Bi | 2,70 €/ Bund |
| 201.....St. | Salat 1 | Frankreich - Naturland | 2,70 €/ St. |
| 433.....kg | Schalotten | Deutschland - Naturland | 7,90 €/ kg |
| 550.....Bund | Schnittlauch | Deutschland - Demeter | 2,25 €/ Bund |
| 388.....kg | Schwarzwurzeln | Niederlande - kontr. | 6,50 €/ kg |
| 330.....kg | Sellerie, kg | Niederlande - kontr. Bio-Anl | 3,30 €/ kg |
| 1022.....Stück | Spargel, grün 250gr | Italien - kontr. Bio | 5,50 €/ Stück |
| 188.....Stk | Spitzkohl, Stück 650gr+ | Spanien - D | 3,90 €/ Stk |
| 335.....St. | Staudensellerie | Spanien - kontr. Bio-A | 2,90 €/ St. |
| 1150.....Schale | Suppengemüse | regional eig. Anbau - | 2,50 €/ Schale |
| 711.....kg | Tomaten | Spanien - kontr. Bio-Anbau | 6,90 €/ kg |
| 384.....kg | Topinambur | Niederlande - kontr. Bio-A | 5,70 €/ kg |
| 155.....St. | Wirsing, Stück | Italien - ICEA | 4,20 €/ St. |
| 1200.....kg | Zucchini, Kilo | Spanien - kontr. Bio-Anb | 7,50 €/ kg |
| 400.....kg | Zwiebeln | Deutschland - kontr. Bio-Anba | 3,30 €/ kg |

Obst

| | | | |
|----------------|--------------------------------|-------------------------|----------------------|
| 1500.....kg | Äpfel 1, diverse Sorten | regional - Bi | 4,50 €/ kg |
| 1501.....kg | Äpfel 2, diverse Sorten | Deutschland | 4,90 €/ kg |
| 1522.....kg | Äpfel Topaz | regional - Bioland | 4,50 €/ kg |
| 1533.....Tüte | Äpfel Topaz, 3kg Beutel | regional - B | 11,90 €/ Tüte |
| 1911.....kg | Bananen, Kilo | Dominikanische Republik | 3,30 €/ kg |
| 1577.....kg | Birnen, div. Sorten | Niederlande - SKA | 5,10 €/ kg |
| 1633.....kg | Clementinen | Marokko - CCPB | 6,70 €/ kg |
| 1980.....Stück | Datteln, 250gr | Tunesien - Demeter | 3,60 €/ Stück |

| | | | |
|----------------|-----------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|
| 1640.....kg | Grapefruit, kg | Spanien - Consejo Regu | 4,50 €/ kg |
| 1840.....Stück | Heidelbeeren, Schale 125gr | Spanie | 2,89 €/;Stück₁₀ |
| 1922.....kg | Kiwi, Kilo | Italien - kontr. Bio-Anbau | 3,70 €/ kg |
| 1630.....kg | Kumquat | Spanien - kontr. Bio-Anbau | 9,90 €/ kg |
| 1645.....kg | Limetten | Mexico - kontr. Bio-Anbau | 7,90 €/ kg |
| 1944.....Stück | Mango, Stück | Peru - BCS | 3,30 €/ Stück |
| 1600.....kg | Orangen | Spanien - Consejo Regulador d | 4,10 €/ kg |
| 1622.....Tüte | Saftorangen, Beutel 3kg | Spanien - I | 7,50 €/;Tüte |
| 1623.....kg | Saftorangen, Kilo | Spanien - kontr. Bio | 2,90 €/ kg |
| 1866.....kg | Walnüsse, frisch | Frankreich - kontr. B | 12,50 €/ kg |
| 1644.....kg | Zitronen | Spanien - Demeter | 5,50 €/ kg |

Würzmittel, Öle & Fertiggerichte

| | | | |
|------------------|---------------------------------------|---|-----------------------|
| 11850.....x 500g | Sauerkraut servierfertig 500gr | D | 2,70 €/ x 500g |
|------------------|---------------------------------------|---|-----------------------|