

### Das Fenster zum Hof - KW 42/21

**Ende Oktober** wird es in noch mal hektisch in der Gärtnerei. Der tägliche Blick auf die Wetteraussichten ist um diese Zeit ganz wichtig: **es könnte die ersten Nachtfröste** geben. Alle empfindlichen Gemüsearten müssen dann abgedeckt oder geerntet sein.

In diesem Jahr haben wir sehr **viele Wurzelgemüse** angebaut und in unserem Lager wird es eng.

All das, was im Lager keinen Platz mehr findet, wird deshalb in eine **Erdmiete** gebracht. In einem breiten Graben wird das Gemüse auf einer Schicht Stroh und einer Drainage aufgehäuft und mit einer zweiten Lage Stroh und darauf wieder Erde bedeckt. Bei frostfreiem Wetter kann die Miete geöffnet und das Lagergemüse entnommen werden. So wurde früher, bevor es Kühlräume gab, überall das Wintergemüse gelagert.

Wir werden berichten, wie unser Experiment glückt. Die größte Herausforderung dabei ist, die Mäuse vom mitessen abzuhalten..

In diesem Jahr haben wir erstmals **eine pneumatische Sämaschine eingesetzt**. Dank dieser Maschine sind unsere Aussaaten sehr viel gleichmäßiger, der Abstand zwischen den einzelnen Pflanzen ist genau einstellbar, jede Pflanze hat so den optimalen Platz um zu gedeihen. Wir sind sehr zufrieden mit dem Ergebnis, besonders bei dem **Feldsalat**, den wir jetzt ernten sehen wir einen großen Erfolg in der Qualität. Die Investition hat sich wirklich gelohnt.

### Herbstzeit ist Pflanzzeit :

Im Apfelbacher-Garten bieten wir **Gartenpflanzen** rund ums Jahr an. Auf unserem schön gestalteten Hofgelände hinter den Hallen finden Sie jetzt vor allem **Obstbäumchen** und **Beerenobststräucher**. Eine vollständige Liste gibt es auf unserer Homepage unter dem **Menüpunkt "Gartenpflanzen"**. Nicht nur Obstgehölze gibt es. Unsere erfahrenen Gartenleute, die die Probleme um Anwachsen und Anbau aus ihrer täglichen Arbeit kennen, stehen mit Rat und Tat zur Seite. Natürlich bieten auch alles weitere Notwendige, wie Erden, Dünger sowie passendes Werkzeug. Auch viele **winterharte Stauden** warten noch auf einen neuen Standort. Noch ist das Wetter herbstlich schön und lädt zu einem Ausflug in den herrlichen Apfelbacher-Garten ein. Das Außengelände ist immer während der Öffnungszeiten des Hofladens zugänglich.

### Liefertagsverschiebung nach Allerheiligen

**In der KW44 verschieben sich, wegen des Feiertags am Montag, alle Lieferungen um einen Tag**

#### Feldsalat

150-200g Feldsalat, 1 EL Essig, 3 EL Olivenöl, Salz u. Pfeffer, 1 TL Honig, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe

Feldsalat putzen und waschen. Alle anderen Zutaten zu einer Sauce verrühren und mit Zwiebeln und Knoblauch, fein gehackt, würzen. Den Feldsalat erst kurz vor dem Servieren untermischen.

**Tipp:** Besonders lecker schmecken dazu in einer trockenen Pfanne geröstete Sonnenblumenkerne.

#### Feldsalat mit Pilzen\* Achtung Pilzbelag ist kein Schimmel!

Ca 180 g Feldsalat, 4 Austernpilze, 3 EL Nussöl, 1 EL Weissweinessig

Feldsalat säubern und trocknen. Austern-Pilze ggf. Belag abreiben und in hauchdünne Scheiben schneiden. Nussöl und Essig verrühren, mit Salz u. Pfeffer kräftig abschmecken. Pilze darin leicht marinieren (wenigstens ¼ Std. ziehen lassen), Feldsalat untermischen und servieren.

**Der weiße Belag auf den Austernpilzen ist kein Schimmel. Dieser Belag ist das austernpilztypische Myzel, was völlig unschädlich ist.**

**Austernpilze haben die Angewohnheit, ihre Sporen noch am Sporenträger, dem Pilzkörper keimen zu lassen. Dann überzieht sich der Fruchtstand, den wir als Pilz kennen, mit dem Myzel des Austernpilzes - dem eigentlichen Pilz. Auf jeden Fall ist dieses Geflecht im Gegensatz zu echtem Schimmel völlig harmlos.**

#### Austernpilze paniert

150 g Austernpilze, 1 Ei, Salz + Pfeffer, Semmelbröseln, 2 El Bratfett

Austernpilze etwas zerteilen und mit trockenem Tuch abreiben. Ei mit Pfeffer und Salz vermengen. Die Pilze ins Ei und dann in die einen tiefen Teller mit Semmelbröseln tauchen. Fett in einer Pfanne erhitzen und die Austernpilze darin vorsichtig anbraten. Dazu passt gut Salat und Baguette.

#### Auberginenröllchen

1 große Aubergine, Olivenöl, 1-2 Paprika, 2-3 Knoblauchzehen, 1 Frischkäse, Salz, Pfeffer und Petersilie

Die Auberginenscheiben salzen und 10 Min ziehen lassen. Danach mit Wasser abspülen, trocknen. Mit etwas Olivenöl von beiden Seiten braten. Derweil die Paprikastreifen in Olivenöl braten, mit der Hälfte vom Knoblauch würzen und salzen. Die Auberginenscheiben abkühlen lassen, den Frischkäse mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und, wer mag, mit Petersilie würzen. Auf die Scheiben streichen, Paprika auflegen und aufrollen. Etwas durchziehen lassen.

#### Escalivada (Rezept aus Katalonien)

1 Aubergine, 2 rote Paprika, 2 Zwiebeln, 3 Tomaten, Salz und Pfeffer, Olivenöl

Auberginen in Längsstreifen schneiden und den Boden einer mit Olivenöl gut gefetteten Tonform auslegen. Paprika putzen, vierteln und flach mit der Haut nach unten auf die Auberginen legen, Zwiebeln in Ringe schneiden und darauf verteilen. Tomaten in Scheiben geschnitten darauf legen mit Salz + Pfeffer würzen und mit Olivenöl begießen. 20-25 Min. bei 220 °C backen. Mit Ciabatta heiß oder eiskalt servieren, event. noch etwas Olivenöl darüber gießen! Mit einer "Tapenade" aus gehackten schwarzen Oliven oder Anchovis event. mit etwas Essig angemacht, reichen.

#### Herbstrettich-Kartoffel-Auflauf

4 große Karotten, 2 weiße Rettiche, 4 Austernpilze, 150 g Speck, gewürfelt (schmeckt auch ohne), 0,7kg Kartoffeln, 1 Becher Sahne, 100 ml Gemüsebrühe, etwas Petersilie, 100 g Käse, gerieben, Fett für die Form

Eine Auflaufform vorbereiten, den Backofen auf 180°C Umluft (Ober-/Unterhitze: 200°C) vorheizen. Die Karotten, die Rettiche und die Kartoffeln in feine Scheiben raspeln, die Pilze in Scheiben schneiden. Jeweils die Hälfte der Karotten, der Rettiche, die Austernpilze, des Specks und der Kartoffeln in die Auflaufform schichten, dann den Rest in derselben Reihenfolge.

Die Kräuter fein hacken und über die oberste Schicht Kartoffeln geben. Die Gemüsebrühe mit der Sahne vermischen, darüber gießen. Mit geriebenem Käse bestreuen. Ca. 55 - 60 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

#### Spitzkohl (5 Minuten -Rezept)

400g Spitzkohl, 1 EL Butter, Sahne, Salz und Pfeffer

Spitzkohl klein schneiden, waschen und tropfnass in Butter weich dünsten (nur 5 -10 Minuten, sonst ist er zerkocht) und mit Sahne oder Creme Fraiche, Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passen Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln.

#### Spitzkohlbratlinge (für 3-4 Personen)

400g Spitzkohl, 150g Dinkelvollkornmehl, 200g Sahne, ½ Salz, etw. Muskat

Spitzkohl, sehr fein raspeln und aus Dinkelvollkornmehl, Sahne und Salz, sowie etw. Muskat einen fast festen Teig zubereiten (ggf. mit der Mehlmenge variieren) und 20 Min. quellen lassen. Die feine Raspel des Kohls ist Voraussetzung für eine gute Teigverbindung. Aus dem Teig (evtl. mit nassen Händen) Bratlinge formen und in heißem Fett ausbacken.

**Alle Rezeptblätter finden Sie auf unserer Homepage unter: Infos > Wochenrezepte und Infos. Neu ist dort ein Schlagwortverzeichnis mit Direkt-Links zu Rezepten.**