

So ein Käse! (in der KW 39 vom 26.9.-2.10.) Tortenbrie Roussey.

Rahmig-cremiger Weichkäse aus der Region Franche-Comté. Weichkäse, Frankreich, 60% Fett i. Tr., Rinde verzehrbar. Zutaten: MILCH, Salz, mikrob. Lab, Kulturen.

1 Stück ca. 200g, 23,90€/kg; Art.-Nr. 5312

Das Fenster zum Hof - KW 38/22

Nach den Hokkaido sind nun auch die **Butternut-Kürbisse** endlich fertig. Hokkaidos lassen sich (fast) mit "Stumpf und Stiel" verzehren. Sie brauchen nur entkernt werden. Noch nicht einmal geschält - im Gegenteil: Die Schale intensiviert in Gerichten sogar das leuchtende **Orange** der Früchte. Beim Butternut ist es anders. Der hat eine **derbe Schale**, die ihn sehr lange haltbar macht - auch ohne Kühlung. Am besten schneidet man ihn in Scheiben und **schält** ihn erst **danach** (und freut sich, dass diese Züchtung nur sehr wenige Kerne am Blütenende der Frucht hat). Besser sogar, man schält zwei Runden, weil die Schale recht dick ist. Vorsicht ist auch beim **Schneiden** geboten. Die zähe Schale erfordert ein scharfes, großes Messer und Respekt. Kürbisse verursachen ähnlich viele **Schnittverletzungen** in der Küche wie Avocados.

Jetzt fängt wieder die Zeit der **Bittersalate** an. Schon in der letzten Woche gab es größere Mengen in den Kisten. Das ist auch gut so - **Sommersalate** mögen es warm. Bei sinkenden Nachttemperaturen und kühler Feuchte wachsen sie langsamer und Fäulnis sowie Pilzkrankheiten wie der falsche Mehltau werden zum Problem. Gut, dass **Endivien** und **Radicchio** jetzt gut wachsen, um die Lücke zu füllen.

Unsere **Möhren** werden **bunt**. Mit den gewohnt orangefarbenen Wurzeln, werden in dieser Woche auch **gelbe** Exemplare gemischt. In den nächsten Wochen taucht dann auch noch ein Satz roter Möhren auf.

Weil uns immer mal Fragen nach den Sortennamen unserer **Äpfel** erreichen, haben wir Aloisius gebeten aufzuschreiben, was er liefert. Diese Info gibt es jetzt immer bei den Artikelde tails im Shop zu lesen. Wir finden ja, die Namen sind egal, solange die Äpfel nur **schmecken**. Bei Aloisius' Äpfeln ist das in der Regel zwischen Mitte August und Mai **garantiert**. Spätestens Ende Oktober, wenn es die ersten **Topaz** gibt.

Der ergiebige Regen der letzten Tage hat die **Ernte** der späten **Kartoffeln** teilweise vereitelt. Der Boden sollte feucht, aber nicht **matschig** sein. Zuviel nasser Lehm ist auch nicht gut für die Haltbarkeit, weil die Knollen jetzt nicht mehr so gut abtrocknen, wie im Sommer. Wir haben noch **genug** frühe Kartoffeln. Die Ernte war so gut, dass sie wohl noch für weitere 4-5 Wochen reicht. **Lecker** sind sie allemal. Kartoffelrezepte finden Sie hier regelmäßig.

Alle Rezeptblätter des kompletten vergangenen Jahres finden sich auf unserer Homepage unter: Infos > Wochenrezepte und Infos. Neu ist dort ein Schlagwortverzeichnis mit Direkt-Links zu Rezepten. Im Blog gibt es regelmäßig Bilder und Infos zu Hof und Gemüse

Fenchel-Mango-Salat

1 Mango, 1 Fenchelknolle, 1 El Weißweinessig, 4 El Olivenöl, Pfeffer, Salz, Basilikum

Mango schälen, entlang des Kerns filetieren und in Streifenschnitten. Fenchel halbieren, den Strunk entfernen und in dünne Streifen schneiden. Restliche Zutaten zu einer Sauce mischen. Fenchelstücke in der Soße wenden und auf die Mangostücke geben. Mit viel frischem Pfeffer aus der Mühle würzen. Salz ist nicht nötig. Restliche Soße darüber geben und mit feinen Basilikumstreifen bestreuen.

Butternut mit Gremolata

1 Butternut, Salz, Pfeffer, 1/2 Bd. Petersilie, 30g Walnüsse (auch: Sb-Kerne, Mandeln oder Pinienkerne), Parmesan oder mittelalten Hartkäse, Schale einer halben Zitrone, dünn abgeschält, Olivenöl

Kürbis erst in fingerdicke Scheiben schneiden, dann entkernen und doppelt schälen. Scheiben in eine gefettete Auflaufform nebeneinander legen und mit Olivenöl bepinseln und großzügig salzen. Alle restlichen Zutaten außer dem Käse sehr fein hacken und dann mit dem geriebenen Käse vermischen. Über den Kürbisscheiben verteilen und bei ca. 180°C eine halbe Stunde backen.

Radicchio mit Spaghetti

300gr Radicchio, 2 kleine Zwiebeln (oder Schalotten), 40gr Butter, 2El Olivenöl, 1 milde Chilischote, 500gr Spaghetti, (evtl. Sahne), Salz, Pfeffer aus der Mühle

Radicchio putzen, (halbieren) und in Streifen schneiden. Zwiebeln würfeln. In der Zwischenzeit Nudelwasser aufsetzen. Butter mit Öl in einem großen Topf zerlassen. Zwiebeln zugeben und glasig werden lassen. Chili entkernen, klein schneiden und dazugeben. Salatstreifen tropfnass zugeben und darin unter Rühren zusammenfallen lassen. Spaghetti im vorbereiteten gesalzenen Kochwasser garen; nach angegebener Kochzeit in ein Sieb geben, kurz abtropfen lassen und danach zum Gemüse geben. Nach Geschmack Sahne dazugeben, unterrühren, mit Salz, Pfeffer kräftig abschmecken. Dazu Parmesan reichen.

Endiviensalat - gebraten und überbacken

1 Endiviensalat, 500ml Milch (oder 250ml Wasser u. 250mlSahne), 40gr Butter, 40gr Mehl, ca 150gr geriebenen Käse (irgendein kräftiger Bergkäse), Salz, Pfeffer, Muskat, eine Prise Chilipulver, etwas Zitrone, Butter zum Braten

Den Endiviensalat vierteln. Dabei den Strunk im Salat lassen, damit die Viertel nicht auseinander fallen. Butter in einer passenden Pfanne aufschäumen und die Viertel von allen Seiten in je drei bis vier Minuten anbraten - dabei etwas salzen. Aus der Pfanne nehmen und beiseite legen. Butter in einem Topf erhitzen, das Mehl hinzugeben und bei

milder Hitze 5 Minuten anschwitzen, bis die Masse "mürbe" aussieht und kleine Blasen wirft. Dabei nur wenig umrühren. Dann die Flüssigkeit nach und nach hinzugeben und dabei kräftig mit dem Schneebesen umrühren, damit es keine Klümpchen gibt. Immer wieder aufkochen, bis die Masse fest wird und dann neue Flüssigkeit hinzugeben bis alles verbraucht ist. Fünf Minuten bei leiser Hitze kochen, salzen und mit Pfeffer, einer Prise Chili sowie Muskat würzen. Jetzt etwas 2/3 des Käses einrühren und mit etwas Zitrone abschmecken. Den Boden einer Auflaufform dünn mit der Sauce bedecken und die gebratenen Endivien hineinlegen. Mit der restlichen Sauce überziehen und den übrigen Käse darüber streuen. Ca 25 Minuten bei 180°C überbacken. Dazu Kartoffeln.

Schleverschlot (wirklich einfach)

1/2-1 Endiviensalat (je nach Größe und Appetit), 1kg Kartoffeln (geschältes Gewicht), 200gr Butter, 2 Zwiebeln, Essig, Öl, Salz, Pfeffer

Altes rheinisches Gericht, das es in vielen Variationen gibt. Zwiebeln nicht zu fein würfeln, leicht salzen und in etwas Öl bei milder Hitze braun braten. Die geschälten Kartoffeln in Salzwasser 20-25 Minuten kochen. In der Zwischenzeit den Salat in feine Streifen schneiden. Aus Essig und Öl (1/4 zu 3/4), Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren und den Salat damit anmachen. Wenn die Kartoffeln gar sind, das Kochwasser bis auf einen Rest (ca. 1cm hoch im Topf) abgießen (dabei ca. 1/4ltr auffangen). Würzen mit etwas Muskat sowie Pfeffer und dann stampfen. Dann mit einem stabilen Schneebesen die Butter in Stückchen nach und nach unterschlagen. Wenn das Püree zu fest ist, mit etwas Kochwasser weicher rühren. Dann den angemachten Endiviensalat und die gebratenen Zwiebelwürfel unterheben. Schmeckt einfach so, aber auch mit einem Spiegelei obenauf. Wer mag, kann mit den Zwiebeln auch ein paar Speckwürfel anbraten.

Kürbis-Mangold Ragout

1/2 Butternut, 400gr Mangold, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 350gr Tomaten, 1El Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Öl

Kürbis erst in 1,5cm Scheiben schneiden, dann entkernen, doppelt schälen und grob würfeln. Mangold quer in 2cm Streifen schneiden, Zwiebeln und Knoblauch grob würfeln. Kürbis mit Zwiebeln und Knoblauch in einer hohen Pfanne unter wenden anbraten. Wenn alles etwas Farbe genommen hat, den Mangold hinzufügen und 2-3 Minuten weiter braten. Dabei salzen. Grob gewürfelte Tomaten und Tomatenmark hinzufügen, zusammen mit ca. 1/2 Glas Wasser. Untermischen und zugedeckt ca 10 Minuten bei milder Hitze schmoren. Aufdecken und je nach Konsistenz entweder offen etwas einkochen oder noch etwas Wasser hinzufügen. Die Sauce sollte leicht sämig sein. Abschmecken mit einer Prise Zucker, Pfeffer und etwas Zitronensaft. Vielleicht mit gehackten Kräutern bestreuen. Schmeckt zu Reis oder kurzen Nudeln

** ABO Gemüse Salat Obst

von 19.09.2022 bis 25.09.2022

Kartoffel

19.....Tüte	4kg = 2 Tüten !! Kartoffeln regional	8,50 €/ Tüte
12.....Tüte	Kartoffeln, festk., 2,0 kg regional eig	4,99 €/Tüte

Gemüse

1110.....Stück	Auberginen Niederlande - IA	7,90 €/ kg
1001.....Stück	Avocado Hass Peru - IA	9,90 €/ kg
386.....Stück	Bataten Spanien - IA	6,65 €/ kg
170.....St.	Blumenkohl, St weiß 750gr+ Deuts	4,90 €/ St.
524.....Bund	Bohnenkraut, Bund regional eig. Anb.	2,25 €/ Bund
100.....kg	Brokkoli Deutschland - DB	6,90 €/ kg
445.....Bd.	Bundzwiebeln regional eig. Anbau - Df	2,10 €/ Bd.
777.....Stück	Cherrytomaten 250gr Spanien - IA	7,99 €/ kg
255.....Stück	Chicoree Niederlande - IA	7,90 €/ kg
122.....St.	Chinakohl, Stück regional eig. Anbau	2,99 €/ St.
503.....Bund	Estragon, Bund regional eig. Anbau - C	2,25 €/ Bund
1010.....Stück	Fenchel regional eig. Anbau - DB	5,90 €/ kg
588.....Bund	Gemischter Kräuterbund regional e	2,20 €/ Bund
422.....Stück	Gemüsezwiebeln kg Spanien - IA	3,30 €/ kg
590.....Stück	Ingwer Peru - BCS	8,90 €/ kg
456.....Stück	Knoblauch-KNOLLE Spanien - IA	10,90 €/ kg
110.....St.	Kohlrabi Stück regional eig. Anbau - DI	1,80 €/ St.
540.....Stück	Kresse Schale Deutschland - EG	1,00 €/ Stück
1223.....Stück	Kürbis Butternut 800gr+ regional eig	3,65 €/ Stück
1211.....St.	Kürbis HOKKAIDO ca. 0,9 -1,3kg re	2,99 €/ St. u - DI
591.....kg	Kurkuma frisch Costa Rica - IA	12,90 €/ kg
844.....kg	Mangold, bunt Deutschland - DD	6,50 €/ kg
833.....kg	Mangold, grün regional eig. Anbau - DI	5,60 €/ kg
300.....Stück	Möhren regional eig. Anbau - DB	3,50 €/ kg
301.....Bund	Möhren Bund regional eig. Anbau - DB	3,20 €/ Bund
166.....St.	Pak Choi, Stück 250gr+ Niederlande	2,50 €/ St.
634.....kg	Paprika bunt spitz, reg. regional - D	7,20 €/ kg
622.....Stück	Paprika gelb regional - DB	7,20 €/ kg
633.....Stück	Paprika grün Niederlande - IA	7,90 €/ kg
611.....Stück	Paprika rot regional - DB	7,20 €/ kg
380.....kg	Pastinaken, kg Deutschland - DD	5,50 €/ kg
677.....Stück	Peperoni rot oder grün Kilo Spani	12,50 €/ kg
500.....Bund	Petersilie, Bund regional eig. Anbau -	1,90 €/ Bund
382.....Stück	Petersilienwurzel, kg Deutschland -	9,90 €/ kg
966.....kg	Pilze Austernpilze, Kilo Deutschlanc	18,90 €/ kg
988.....kg	Pilze Kräuterseitling Deutschland - C	26,50 €/ kg
977.....kg	Pilze Shiitake Deutschland - DB	26,50 €/ kg
955.....kg	Pilze Steinchampignons Deutschlar	12,90 €/ kg
440.....Stück	Porree, Kilo regional eig. Anbau - DB	5,50 €/ kg
275.....Stück	Radicchio, St GROSS 350gr+ region:	2,90 €/ Stück
377.....Bd.	Radieschen regional eig. Anbau - DB	1,99 €/ Bd.
541.....Stück	Rettichkresse, rot Deutschland - EG	1,40 €/ Stück
533.....Bund	Rosmarin, Bund regional eig. Anbau -	2,25 €/ Bund
344.....Stück	Rote Bete Vakuum 500gr Spanien -	2,90 €/ Stück
340.....Stück	Rote Bete, Kilo regional eig. Anbau - DI	3,50 €/ kg
201.....St.	Salat 1 regional eig. Anbau - DB	2,10 €/ St.
211.....Stück	Salat Endivie regional eig. Anbau - DB	2,75 €/ Stück
521.....Bund	Salbei, Bund regional eig. Anbau - DB	0,80 €/ Bund
433.....kg	Schalotten Deutschland - DB	4,50 €/ kg
911.....St.	Schlangengurken ca. 250g+ Nieder	2,20 €/ St.
556.....Bund	Schnittknoblauch regional eig. Anbau	2,00 €/ Bund
332.....Stk	Sellerie mit Grün regional eig. Anbau	2,95 €/ Stk
1233.....Stück	Spaghettikürbis 500gr+ Niederlande	2,90 €/ Stück
188.....Stk	Spitzkohl Stück, 600gr+ Deutschlanc	3,40 €/ Stk
335.....St.	Staudensellerie Stück 300gr+ Del	3,50 €/ St.
523.....Stück	Thymian, Bund regional eig. Anbau - D	0,80 €/ Stück

711.....Stück	Tomaten regional - DB	4,95 €/ kg
674.....kg	Türk. Gewürzpaprika regional eig. A	9,90 €/ kg
133.....St.	Weißkohl, St Deutschland - DB	2,70 €/ St.
155.....St.	Wirsing, Stück Deutschland - DB	3,50 €/ St.
1200.....Stück	Zucchini, Kilo regional eig. Anbau - DB	3,50 €/ kg
400.....Stück	Zwiebeln Deutschland - DN	2,95 €/ kg
411.....Stück	Zwiebeln, rot Deutschland - DB	3,95 €/ kg

Obst

1500.....Stück	Äpfel 1, diverse Sorten regional - DI	4,30 €/ kg
1501.....Stück	Äpfel 2, diverse Sorten regional - DI	4,30 €/ kg
1911.....Stück	Bananen, Kilo Dominikanische Republik	3,30 €/ kg
1577.....Stück	Birnen Deutschland - DD	5,10 €/ kg
1980.....Stück	Datteln, 250gr Tunesien - DD	3,75 €/ Stück
1978.....Stück	Feigen, schwarz kg Frankreich - IA	16,90 €/ kg
1955.....Stück	Granatapfel, St Spanien - IA	1,95 €/ Stück
1810.....Schale	Johannisb.rot, ca.250g Schale Det	4,95 €/ Schale
1645.....Stück	Limetten Marokko - IA	8,50 €/ kg
1944.....Stück	Mango, Stück Spanien - IA	2,30 €/ Stück
1600.....Stück	Orangen Spanien - IA	4,40 €/ kg
1677.....Stück	Pflaumen rot oder gelb, Kilo Itali	4,50 €/ kg
1711.....kg	Trauben blau Deutschland - DN	6,70 €/ kg
1733.....kg	Trauben KERNLOS Italien - ICEA	5,90 €/ kg
1722.....kg	Trauben weiß Italien - ICEA	4,40 €/ kg
1866.....kg	Walnüsse Franquette AOP Frankre	13,90 €/ kg
1644.....Stück	Zitronen Spanien - CRAE	5,90 €/ kg
1666.....kg	Zwetschgen, Kilo Deutschland - DD	5,60 €/ kg

Würzmittel, Öle & Fertiggerichte

11852.....Stück	Apfel-Rotkohl servierfertig Deutsc	2,59 €/ Stück
11850.....Stück	Sauerkraut servierfertig 500gr Di	2,50 €/ Stück

Blumen und Pflanzen

21939.....Stück	Kräutertopf Liebstöckel regional eig	3,50 €/ Stück
21960.....Stück	Kräutertopf Salbei regional eig. Anbau	3,50 €/ Stück
22190.....Stück	Mini Heuballen regional eig. Anbau - D	7,00 €/ Stück