

So ein Käse! (KW50 vom 12.12.-18.12.)

Alpkäse Baldauf Aus Rohmilch, 4-5 Monate in Erd-Kellern gereift. Wunderbar aromatisch. Hartkäse, Deutschland, 50% Fett i. Tr., Rinde verzehrbar. Zutaten: ROHMILCH, Salz, Kulturen, tier. Lab. **1 Stück ca. 200g, 28,90€/kg; Art.-Nr. 5059**

Das Fenster zum Hof - KW 49/22

Jedes Erntejahr ist anders. Kaum glaubt man schon alles gesehen zu haben, kommt es wieder anders. Unsere geliebten **Topaz-Äpfel** (und alle anderen) sind in diesem Jahr bisher vorwiegend **mürbe**. Wir haben uns deswegen mit **Aloysius** - unserem Apfelbauer - unterhalten. Er sagt, die Hitze des Sommers habe großen Einfluss auf die Haptik der Äpfel gehabt. Die Äpfel dieser Saison sind gegenwärtig nicht so **fest** und **dicht** wie gewohnt. Mancher mag das beinahe schon als mehlig empfinden. Vor allem die gerade frisch geernteten Äpfel haben diese Tendenz. Wie sie sich im **Lager** entwickeln werden? Das ist bisher noch nicht abzusehen. Mit Aroma und **Saftigkeit** hingegen sind wir sehr zufrieden. Wir empfehlen, Äpfel bis zum Genuss im **Kühlschrank** aufzubewahren, damit sich der weitere **Reifeprozess** verlangsamt.

Wir brauchen **Kisten**. Die Bestellungen in den Kisten werden wieder umfangreicher und manche Gemüse brauchen einfach mehr Platz. Bitte schauen Sie gründlich in Keller und Garage nach. Wir freuen uns über jedes zurückgegebene Exemplar.

Zuckerhutsalat mit Kartoffelvinaigrette

3-4 EL Öl, 2 EL Orangensaft, 1-2 EL Essig, Salz und Pfeffer, 1 Zwiebel, etwas Knoblauch, scharfer Senf, 1 mittelgroße, gekochte Kartoffel, 1-2 EL Kartoffelwasser, 1 Zuckerhut Salat

Öl und Orangensaft mit Essig, Senf, Kartoffeln im Kartoffelwasser zerdrücken und mit Salz und Pfeffer zu einer cremigen Salatsoße verrühren. Zwiebel fein gehackt und nach Geschmack etwas Knoblauch dazugeben. Zuckerhut-Salat halbieren, den Strunk entfernen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Kurz mit warmem Wasser abbrausen – um Bitterstoffe zu mildern. Mit der Soße gut vermischen, evtl. mit frischen Kräutern bestreuen.

Rosenkohl Grundrezept

Die Röschen gründlich waschen und abtropfen lassen. Das Strunk-Ende dünn abschneiden und evtl. schmutzige Außenblätter entfernen. Dann halbieren - das verringert die Kochzeit drastisch.

In wallend kochendes Salzwasser geben und für ca. 2-3 Minuten blanchieren. Dann kurz in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. So bleibt der Rosenkohl schön leuchtend grün. In diesem Zustand kann man ihn auch für zwei bis drei Tage im Kühlschrank aufbewahren.

So vorbereitet, lässt sich der Rosenkohl auf verschiedene Weisen zubereiten. Beispiele:

Eine kleine Zwiebel fein würfeln und in wenig Butter anschwitzen. Mit wenig Wein ablöschen, kurz einkochen und mit ca. 150gr Sahne angießen. 400gr vorbereiteten Rosenkohl zugeben und in der kochenden Sahne erwärmen. Etwas gemahlene Kümmel und Muskat mitkochen. Solange kochen, bis die Sahne leicht eindickt. Vielleicht mit etwas Salz nachwürzen.

Ein bis zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne hellbraun werden lassen (bis es gut duftet). Rosenkohl zugeben und unter Wenden drei bis vier Minuten braten. Noch etwas Salz und Pfeffer zugeben sowie etwas gehackte Petersilie.

Würfel von geschältem Butternutkürbis (ca. 1,5cm) in Olivenöl bei mittlerer Hitze unter Wenden anbraten. Wenn der Kürbis weicher wird, Rosenkohl, etwas gehackten Knoblauch, Majoran und vielleicht Chili zugeben. Weiterbraten bis der Kürbis gar ist und gegarte kurze Pasta zugeben. Würzen mit Pfeffer und etwas Olivenöl und mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Eine kleine Zwiebel fein würfeln und in 35gr Butter glasig anschwitzen. Mit 35gr Mehl bestäuben und kurz weiter braten. Mit einem Liter Milch unter Rühren langsam angießen. Dabei gründlich mit dem Schneebesen rühren, damit keine

Klumpchen entstehen. Bei milder Hitze ca. 10 Minuten kochen, dann 350gr vorbereiteten Rosenkohl zufügen und noch zwei Minuten weiter kochen. Mit einem Pürierstab fein durchmischen und ein paar geviertelte und in Butter gebratene Rosenkohlstückchen als Einlagen zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Wir verkaufen Rosenkohl, wie auch schon im letzten Jahr ungeputzt. Sonst wird er einfach viel zu teuer. Es gibt Kollegen, die ihn geputzt für 13 Euro verkaufen. Theo Pütz pflückt den Rosenkohl, wir waschen ihn und sortieren nur grob durch. So geht er dann in den Verkauf.

Anders geht es leider nicht mehr, die Lohnkosten sind zu hoch. Wie manche anderen leckeren Sachen, wird Rosenkohl sonst bald vom Markt verschwinden.

Zudem ist der Rosenkohl dieses Jahr in manchen Partien etwas stärker von Läusen befallen. Auch das hängt mit dem heißen, trockenen Sommerwetter zusammen. Es ist mit zusätzlichem Aufwand und mehr Verschnitt bei Ihnen zu rechnen. Unser Pflanz-, Pflege- und Ernteaufwand ist aber derselbe wie in jedem Jahr. Trotzdem finden wir, dass sich das Problem noch im Rahmen hält. Wenn Sie die Röschen wie im Grundrezept beschrieben putzen und halbieren, fällt Ihnen ein gelegentlicher Lausbefall durch bräunliche Gänge im Kohl sofort auf.

Ofengemüse

Je ca. 350gr Wurzelpetersilie, Butternut, Rosenkohl, 2 gelbe Paprika, 5-6 Knoblauchzehen, Olivenöl, Salz, Pfeffer, zwei Zweige Rosmarin.

P.-Wurzel, Paprika und Kürbis putzen und in etwas 2cm Würfel schneiden, Rosenkohl waschen, putzen und ganz lassen, Knoblauch halbieren. Rosmarinnadeln von den Stielen streifen. Das Gemüse, den Rosmarin und ca. 5-6EL Olivenöl mischen, kräftig salzen, und auf einem Blech ausbreiten. Bei 200°C (Umluft) im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten anbraten und dann die Hitze auf 160°C zurückschalten. Gelegentlich wenden (dabei entweicht auch Feuchtigkeit aus dem Ofen). Wenn das Gemüse hellbraun und weich ist (insges. ungefähr 35 Minuten) herausnehmen und mit etwas Pfeffer und Zitronensaft würzen. Schmeckt zu Reis oder Baguette.

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



** ABO Gemüse Salat Obst

von 05.12.2022 bis 11.12.2022

Kartoffel

19.....Stück	4kg Kartoffeln regional eig. Anbau	7,50 €/ Stück
40.....kg	Backofen Kartoffeln ca 3-500gr regional	2,70 €/ kg
12.....Tüte	Kartoffeln, festk. 2,0 kg regional eig. Anbau	4,20 €/ Tüte
22.....Tüte	Kartoffeln, mehlig 2,0 kg regional eig. Anbau	4,90 €/ Tüte
15.....Netz	Kartoffeln, vorw. festk. 12,5kg regional	21,90 €/ Netz

Gemüse

1110.....kg	Auberginen Spanien	6,75 €/ kg
386.....kg	Bataten Spanien	4,75 €/ kg
387.....kg	Bataten, regional Niederlande	6,50 €/ kg
170.....St.	Blumenkohl, St weiß 600gr+ Deutschland	3,60 €/ St.
688.....kg	Bratpaprika Spanien	12,95 €/ kg
100.....kg	Brokkoli Italien	5,50 €/ kg
777.....Stück	Cherrytomaten 250gr Spanien	7,99 €/ Stück
255.....kg	Chicoree Niederlande	8,90 €/ kg
122.....St.	Chinakohl, Stück regional eig. Anbau	2,60 €/ St.
244.....kg	Feldsalat Deutschland	18,90 €/ kg
1010.....kg	Fenchel regional eig. Anbau	5,50 €/ kg
422.....kg	Gemüsezwiebeln kg Spanien	3,65 €/ kg
160.....kg	Grünkohl regional eig. Anbau	5,50 €/ kg
1001.....kg	Hass-Avocado Spanien	6,90 €/ kg
590.....kg	Ingwer Peru	8,90 €/ kg
456.....Stück	Knoblauch-KNOLLE Niederlande	18,90 €/ Stück
110.....St.	Kohlrabi Stück Italien	1,90 €/ St.
540.....Stück	Kresse Schale Deutschland	1,00 €/ Stück
1223.....Stück	Kürbis Butternut 800gr+ regional eig. Anbau	2,89 €/ Stück
1211.....St.	Kürbis HOKKAIDO ca. 0,8kg + regional	2,99 €/ St.
591.....kg	Kurkuma frisch Peru	12,90 €/ kg
922.....kg	Landgurke Spanien	5,15 €/ kg
527.....Stück	Lorbeer, Bund regional eig. Anbau	2,20 €/ Stück
833.....kg	Mangold, grün regional eig. Anbau	5,50 €/ kg
300.....kg	Möhren regional eig. Anbau	3,50 €/ kg
161.....kg	Palmkohl regional eig. Anbau	6,50 €/ kg
622.....kg	Paprika gelb Spanien	5,50 €/ kg
633.....kg	Paprika grün Spanien	5,90 €/ kg
611.....kg	Paprika rot Spanien	6,50 €/ kg
380.....kg	Pastinaken, kg Deutschland	4,90 €/ kg
677.....kg	Peperoni rot oder grün Kilo Spanien	12,90 €/ kg
500.....Bund	Petersilie, Bund Frankreich	1,95 €/ Bund
382.....kg	Petersilienwurzel, kg Niederlande	6,50 €/ kg
966.....kg	Pilze Austernpilze, Kilo Deutschland	19,90 €/ kg
988.....kg	Pilze Kräuterseitling Deutschland	26,50 €/ kg
977.....kg	Pilze Shiitake Deutschland	27,50 €/ kg
955.....kg	Pilze Steinchampignons Deutschland	12,90 €/ kg
440.....kg	Porree, Kilo regional eig. Anbau	5,50 €/ kg
278.....kg	Radicchio, kg Italien	5,90 €/ kg
378.....kg	Rettich weiß, Kilo regional eig. Anbau	4,95 €/ kg
541.....Stück	Rettichkresse, rot Deutschland	1,40 €/ Stück
120.....kg	Rosenkohl regional	5,50 €/ kg
340.....kg	Rote Bete, Kilo regional eig. Anbau	3,30 €/ kg
144.....St.	Rotkohl Stück regional	2,80 €/ St.
233.....Stück	Rucola, ca 100gr Beutel Niederlande	19,90 €/ Stück
201.....St.	Salat 1 Frankreich	2,40 €/ St.
211.....Stück	Salat Endivie Italien	2,80 €/ Stück
195.....Stück	SAUERKRAUT lose 500gr Pck Deutschland	6,00 €/ Stück
433.....kg	Schalotten Niederlande	7,90 €/ kg
911.....St.	Schlangengurken ca. 300g+ Spanien	2,30 €/ St.
388.....kg	Schwarzwurzeln Deutschland	6,75 €/ kg
331.....Stück	Sellerie, Stück ca 700gr+ regional eig. Anbau	3,00 €/ Stück
800.....kg	Spinat regional eig. Anbau	6,90 €/ kg

188.....Stk	Spitzkohl Stück Spanien	3,10 €/ Stk
335.....St.	Staudensellerie Stück 350gr+ Spanien	2,90 €/ St.
1150.....Schale	Suppengemüse diverse Länder	3,90 €/ Schale
523.....Stück	Thymian, Bund regional eig. Anbau	1,60 €/ Stück
711.....kg	Tomaten Spanien	4,20 €/ kg
384.....kg	Topinambur Niederlande	5,65 €/ kg
133.....St.	Weißkohl, St regional	2,70 €/ St.
107.....kg	Winterbrokkoli Apfelbacher regional	7,50 €/ kg
155.....St.	Wirsing, Stück regional	3,35 €/ St.
592.....Stück	Zitronengras Marokko	2,80 €/ Stück
1200.....kg	Zucchini, Kilo Spanien	7,90 €/ kg
266.....Stück	Zuckerhut ca 900gr+ regional eig. Anbau	2,60 €/ Stück
400.....kg	Zwiebeln Deutschland	2,70 €/ kg
411.....kg	Zwiebeln, rot Deutschland	3,30 €/ kg

Obst

1562.....kg	Äpfel 'Elstar' 60+ Deutschland	4,50 €/ kg
1500.....kg	Äpfel 1, diverse Sorten regional	3,95 €/ kg
1501.....kg	Äpfel 2, diverse Sorten regional	3,95 €/ kg
1555.....kg	Äpfel Boskoop Deutschland	4,30 €/ kg
1544.....kg	Äpfel Cox Orange Deutschland	4,95 €/ kg
1522.....kg	Äpfel Topaz regional	4,40 €/ kg
1533.....Tüte	Äpfel Topaz, 3kg Beutel regional	11,90 €/ Tüte
1911.....kg	Bananen, Kilo Dominikanische Republik	3,30 €/ kg
1577.....kg	Birnen, kg Deutschland	4,95 €/ kg
1633.....kg	Clementinen Italien	3,50 €/ kg
1980.....Stück	Datteln, 250gr Tunesien	3,75 €/ Stück
1955.....Stück	Granatapfel, St Italien	1,85 €/ Stück
1640.....kg	Grapefruit, kg Spanien	3,95 €/ kg
1855.....kg	Haselnüsse Frankreich	17,90 €/ kg
1933.....Stück	Kaki Stück Spanien	1,40 €/ Stück
1923.....kg	Kiwi, gold Italien	6,90 €/ kg
1922.....kg	Kiwi, Kilo Italien	4,50 €/ kg
1899.....Stk	Kokosnuss Elfenbeinküste	2,20 €/ Stk
1645.....kg	Limetten Brasilien	8,50 €/ kg
1944.....Stück	Mango, Stück Brasilien	2,99 €/ Stück
1881.....Stück	Maronen gegart 200gr Frankreich	7,50 €/ Stück
1600.....kg	Orangen Spanien	2,99 €/ kg
1623.....kg	Saftorangen, Kilo Spanien	2,40 €/ kg
1866.....kg	Walnüsse regional eig. Anbau	10,90 €/ kg
1644.....kg	Zitronen Spanien	5,50 €/ kg

Würzmittel, Öle & Fertiggerichte

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

Blumen und Pflanzen

22190.....Stück	Mini Heuballen regional eig. Anbau	7,00 €/ Stück
-----------------	---	---------------