



Das Fenster zum Hof - KW 51 u. 52/25

Das war's. Jetzt **freuen** wir uns noch mächtig auf die verdiente Winterruhewoche. Am **5. Januar** sind wir wieder bereit und packen Kisten, damit alle ihre Vorräte auffüllen können. Wenn Sie in der **ersten Januarwoche** beliefert werden wollen, geben Sie uns Bescheid. Gerne stellen wir den Lieferrhythmus für Sie um, wenn es nötig sein sollte.

Die restlichen regionalen Bioland **Weihnachtsbäume** von Stefan Lüdenbach aus dem Bergischen sind noch bis zum 24. Dezember bis 12.00 Uhr bei uns **im Hofladen** abzuholen.

Wir brauchen Kisten. Die Bestellungen in den Kisten werden, gerade jetzt **im Winter**, wieder **umfangreicher** und manche Gemüse wie Grünkohl, Palmkohl oder Zuckerhut brauchen einfach **mehr Platz**. Da viele Kisten auch in die Jahre gekommen sind und aussortiert werden müssen, wird es noch enger. Bitte schauen Sie gründlich in Keller und Garage nach. Wir freuen uns über **jedes** zurückgegebene Exemplar.

Nun wünschen wir ein **frohes Fest** und schöne Feiertage - aber nicht ohne daran zu erinnern, dass **leckere Clementinen** und **Orangen** in den **Kühlschrank** gehören. Oder auf die frostfreie Terrasse bzw. Balkon. Dann halten sie länger.

**Bis im nächsten Jahr,
Ihre Familie Apfelbacher**

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

Kartoffelgratin (einfach)

800gr Kartoffeln, Knoblauch, Butter für die Form, Muskat, Pfeffer, Salz, 250-300gr Sahne

Kartoffeln schälen und in 1mm Scheiben hobeln. In eine große Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eine möglichst weite Form (weite Form = viel Kruste) mit einer halbierten Knoblauchzehe ausreiben und dann mit weicher Butter ausstreichen. Die Kartoffelscheiben in die Form geben und gleichmäßig dick verteilen - etwas andrücken und Sahne darüber gießen. Nach Belieben noch dünn mit



Am 24. Dezember bringen wir die letzten Kisten dieses Jahres. Danach macht unser Lieferdienst Winterferien. Am 5. Januar beginnen wir wieder mit der Auslieferung. Die Mail für erste Lieferung im neuen Jahr versenden wir am 1. Januar. Der Hofladen ist, außer für unsere Inventur am 2. Januar, geöffnet.

geriebenem Hartkäse (z.B. Gruyere, Comte oder Parmesan) bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft) für ca 15 Minuten anbacken und dann auf 140-150° zurückstellen. Insgesamt ca45-50 Minuten backen. Mit einem spitzen Messer kontrollieren, ob die Scheiben weich sind.

Rotkraut, klassisch

Ca. 500g Rotkohl, 1 kl. Zwiebel, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt, 1 EL Butter, 1 EL Zucker /Honig, 1-2 säuerlicher Apfel, 1/2 TL Salz, 1 Glas Rotwein, 100ml Apfelsaft, 1-2 EL Essig, 1 Msp. Nelkenpulver, Salz /Pfeffer, evtl. Johannisbeergelee

Rotkohl putzen, in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen, mit Hilfe Nelke, Lorbeerblatt an die Zwiebel spicken. Butter in einem weiten Topf erhitzen. Zucker /Honig zugeben, hell karamellisieren lassen. Apfel schälen, vierteln, entkernen, 8eln, in Streifen schneiden und zu den Zwiebeln geben, 5 Min. mitschmoren. Die Rotkrautstreifen zugeben, etwa 5 Min. mitdünsten. Zwiebel und Salz zugeben, kurz mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen und Apfelsaft zugießen. Deckel auflegen und das Kraut bei milder Hitze ca. 40-50 Minuten weich kochen. Dabei ab und zu umrühren. Wenn nötig, weiteren Apfelsaft zugießen. Gespickte Zwiebel entfernen. Abschmecken mit Essig, Nelkenpulver, Salz, Pfeffer und Johannisbeergelee (oder Honig, Zucker, Ahornsirup). Dazu passen Backofenkartoffeln (oder eine Gans).

Kartoffelklöße

1kg Kartoffeln, 250-300gr Mehl (gerne auch Hartweizenmehl - das macht die Klöße noch gelber), 2 kleine Eier (ca 80gr - oder 1 großes Ei+1Eigelb), Salz, Pfeffer, Muskat - Füllung: in Butter geröstete Brotwürfel

Kartoffeln waschen und in der Schale kochen. Noch heiß pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Auf der Arbeitsfläche ausbreiten, kurz auskühlen lassen und mit Mehl, 10gr Salz, Muskat und dem Ei vermengen, bis die Masse homogen vermischt ist. Nicht lange kneten (dadurch bindet das Gluten aus dem Mehl und die Gnocchi werden zäher als nötig). Klöße formen, in der Hand etwas flach drücken und pro Kloß 4-5 Brotwürfchen hineingeben. Kloß schließen und rund drehen. Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Klöße darin ganz leise siedend garen. Nach fünfzehn Minuten sind sie fertig. Damit der Topf nicht zu voll wird, kann man sie im Ofen bei ca 70°C warm halten.

Kürbisgnocchi mit Walnüssen und Salbei

500gr Hokkaidokürbis (Gewicht ohne Kerne), 600gr Kartoffeln, 300gr Mehl, 2 Eier, 100gr Butter, 1Bd Salbeiblätter, eine Handvoll Walnusskerne, geriebener Parmesan nach Geschmack, Salz, Pfeffer, Muskat

Kürbis in Spalten schneiden, mit Öl einreiben und bei 170°C ca. 25 Minuten im Ofen backen. Abkühlen lassen. Kartoffeln waschen und in der Schale kochen. Heiß pellen und mit dem

Kürbis durch eine Kartoffelpresse drücken. Auf einer Arbeitsfläche ausbreiten, kurz auskühlen lassen und mit dem Mehl, 10gr Salz, etwas Muskat und zwei Eiern vermengen, bis die Masse gerade eben homogen vermischt ist. Nicht lange kneten (dadurch bindet das Gluten aus dem Mehl und die Gnocchi werden zäher als nötig). Portionsweise auf einer bemehlten Fläche zu Rollen formen und quer mit einer Teigkarte Klöße abstechen. Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Gnocchi darin garen (sobald sie an die Oberfläche kommen, sind sie fertig). Mit einer Schaumkelle herausheben und auf eine vorgewärmte Platte geben. Butter in einer Pfanne aufschäumen und gehackte Walnüsse sowie Salbeiblätter darin kurz braten, bis der Salbei knusprig wird. Die Buttermischung über die fertigen Gnocchi verteilen und vorsichtig unterheben. Mit Parmesan bestreuen.

Gerösteter Rotkohl

1 Rotkohl, eine Zwiebel, Olivenöl, Salz, 1EL Balsamico Ofen auf 220°C vorheizen. Backblech mit Olivenöl bestreichen. Strunk aus dem Kohl schneiden und den Kopf in ca. 3-4 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel vierteln. Rotkohlscheiben und Zwiebel auf das Backblech legen. Mit reichlich Olivenöl beträufeln, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Balsamico besprühen. Den Rotkohl 25-30 Minuten auf mittlerer Schiene backen, bis er gar und stellenweise knusprig ist. Evtl mit etwas Balsamico und Pfeffer nachwürzen.

Selleriegemüse mit gebratenem Apfel

2 Äpfel, 2 Zwiebeln, 0,5 kg Sellerie, Butter, Salz + Majoran, Walnüsse

Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Zwiebeln schälen und in Achtel schneiden. Sellerie schälen, erst in Scheiben (ca. 1cm) und dann in Stifte schneiden und zusammen mit den Zwiebeln in Butter in einer größeren Eisenpfanne braten. Nach der Hälfte der Garzeit die Äpfel dazu geben. Zum Schluss mit Salz + Majoran abschmecken und mit Walnüssen garniert servieren. Tipp: Wer will kann das Gemüse mit einem Klecks Schmand und Salat kombinieren.

Selleriecremesuppe

Ca. 500gr Sellerienkolle (geputzt), 1 Zwiebel, 3 Kartoffeln, 1 EL Butter, 1Ltr Wasser, ein kl Glas Wein, 200ml süße Sahne, 1 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Muskat

Sellerie und Kartoffeln schälen und würfeln. Zwiebel würfeln und in Butter anbraten. Sellerie + Kartoffeln dazu und kurz anbraten. Mit Wein ablöschen, kurz den Alkohol herauskochen und mit dem Wasser auffüllen. Alles ca. 25 Minuten weich kochen und anschließend sehr fein pürieren. Sahne zugeben und mit Zitronensaft, Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken.


**** ABO Gemüse Salat Obst**

von 15.12.2025 bis 28.12.2025

Kartoffel

19.....Stück	4kg Kartoffeln regional eig. Anbau - DB	8,29 €/ Stück
40.....kg	Backofen Kartoffeln regional eig. Anbau	2,50 €/ kg
62.....Stück	Kartoffeln "Laura" 2kg regional eig. Anb	5,45 €/ Stück
22.....Tüte	Kartoffeln, mehlig 2,0 kg regional eig.	5,45 €/ Tüte
15.....Netz	Kartoffeln, vorw. festk. 12,5kg regior	24,95 €/ NetzDB
12.....Tüte	Kartoffeln, vorw.festk._2,0 kg regiona	4,40 €/ TüteDB

Gemüse

1110.....kg	Auberginen Spanien - EG	9,35 €/ kg
1001.....kg	Avocado, Hass Spanien - IA	7,50 €/ kg
387.....kg	Bataten, regional Deutschland - DN	5,25 €/ kg
170.....St.	Blumenkohl, St weiß 750gr+ Frankreich	3,45 €/ St.
581.....Bund	Bouquet garni, Kräutermix Bd. Marok	2,40 €/ Bund
100.....kg	Brokkoli Italien - EG	5,45 €/ kg
777.....Stück	Cherrytomaten 250gr Italien - IA	8,99 €/ kg
255.....kg	Chicoree Niederlande - HD	11,90 €/ kg
122.....St.	Chinakohl, Stück, ca. 700g+ regional ei	3,25 €/ St.
244.....kg	Feldsalat Deutschland - DD	23,50 €/ kg
1010.....kg	Fenchel Italien - EG	5,20 €/ kg
422.....kg	Gemüsezwiebeln kg Spanien - EG	3,60 €/ kg
152.....St.	GROSSE Wirsing 800gr+ regional eig.	3,90 €/ St.
160.....kg	Grünkohl regional eig. Anbau - DB	5,29 €/ kg
350.....kg	Herbstrübchen, weiß kg Deutschland	4,10 €/ kg
590.....kg	Ingwer Peru - IA	14,95 €/ kg
456.....Stück	Knoblauch KNOLLE Spanien - EG	17,90 €/ kg
110.....St.	Kohlrabi Stück Deutschland - DB	2,00 €/ St.
582.....Stück	Kräuterbund Apfelbacher regional eig.	2,99 €/ Stück
540.....Stück	Kresse Schale Deutschland - EG	1,35 €/ Stück
1222.....St.	Kürbis Butternut 1200gr+ regional eig.	3,55 €/ St.
1223.....Stück	Kürbis Butternut klein 800gr+ regional	3,00 €/ Stück
1212.....Stück	Kürbis Hokkaido KLEIN 450g+ regional	2,75 €/ Stück
1211.....St.	Kürbis HOKKAIDO St. 700gr+ regional e	3,25 €/ St.
1266.....St.	Kürbis Sweet Dumpling, KLEIN St regic	2,30 €/ St.
1255.....Stück	Kürbis Sweet Dumpling 500+ regional	2,95 €/ Stück
591.....kg	Kurkuma frisch Peru - IA	12,95 €/ kg
922.....kg	Landgurke Spanien - EG	7,95 €/ kg
527.....Stück	Lorbeer, Zweig regional eig. Anbau - DB	2,20 €/ Stück
833.....kg	Mangold, grün Frankreich - EG	6,25 €/ kg
395.....kg	Meerrettich, kg Deutschland - EG	19,80 €/ kg
300.....kg	Möhren regional eig. Anbau - DB	3,95 €/ kg
161.....kg	Palmkohl regional eig. Anbau - DB	5,45 €/ kg
622.....kg	Paprika gelb Spanien - CRAE	8,95 €/ kg
633.....kg	Paprika grün Frankreich - EG	8,95 €/ kg
611.....kg	Paprika rot Spanien - CREA	8,95 €/ kg
380.....kg	Pastinaken regional eig. Anbau - DB	5,85 €/ kg
677.....kg	Peperoni rot oder grün Kilo Spanien	14,95 €/ kg
500.....Bund	Petersilie Bund Spanien - EG	2,45 €/ Bund
382.....kg	Petersilienwurzel, kg Niederlande - EG	7,35 €/ kg
966.....kg	Pilze Austernpilze, Kilo Deutschland	18,80 €/ kg
988.....kg	Pilze Kräuterseitling Deutschland - DB	28,90 €/ kg
977.....kg	Pilze Shiitake Deutschland - DB	27,90 €/ kg
955.....kg	Pilze Steinchampignons Deutschland	13,75 €/ kg
440.....kg	Porree, Kilo regional eig. Anbau - DB	4,90 €/ kg
278.....kg	Radicchio, kg Italien - EG	7,30 €/ kg
120.....kg	Rosenkohl regional - DB	6,65 €/ kg
344.....Stück	Rote Bete Vakuum 500gr Niederlande	3,80 €/ Stück
340.....kg	Rote Bete, Kilo regional eig. Anbau - DB	3,90 €/ kg
145.....Stück	Rotkohl klein Deutschland - DN	2,75 €/ Stück

144.....St.	Rotkohl Stück ca 0,8-1,2kg Deutschland	3,75 €/ St.
201.....St.	Salat 1 Italien - DD	2,35 €/ St.
202.....St.	Salat 2 Frankreich - EG	2,70 €/ St.
211.....Stück	Salat Endivie Italien - ICEA	3,80 €/ Stück
267.....Stück	Salat Zuckerhut klein regional eig. Anba	2,35 €/ Stück
195.....Stück	SAUERKRAUT lose 500gr Pck Deutschsl	6,00 €/ kg
433.....kg	Schalotten Niederlande - HD	5,90 €/ kg
911.....St.	Schlangengurken ca 300g+ Spanien - I	3,30 €/ St.
388.....kg	Schwarzwurzeln Niederlande - EG	6,49 €/ kg
333.....Stück	Sellerie KLEIN, halb 700+ regional eig. A	2,00 €/ Stück
331.....Stück	Sellerie, Stück halb 1-1,3kg regional ei	2,45 €/ Stück
800.....kg	Spinat regional eig. Anbau - DB	6,30 €/ kg
335.....St.	Staudensellerie Spanien - EG	3,25 €/ St.
1150.....Schale	Suppengemüse regional eig. Anbau - DB	2,95 €/ Schale
711.....kg	Tomaten Spanien - EG	6,35 €/ kg
755.....kg	Tomaten, Cherry Italien - IA	8,99 €/ kg
134.....Stück	Weißkohl klein 500gr+ regional eig. Ant	2,55 €/ Stück
133.....St.	Weißkohl, St ca 1kg regional eig. Anbau	3,00 €/ St.
288.....kg	Wintersalat gemischt Deutschland - D	25,85 €/ kg
154.....Stück	Wirsing, klein regional eig. Anbau - DB	2,75 €/ Stück
155.....St.	Wirsing, Stück ca 500g+ regional eig. Ar	3,40 €/ St.
592.....Stück	Zitronengras Marokko - IA	2,99 €/ Stück
1200.....kg	Zucchini, Kilo Spanien - EG	7,60 €/ kg
266.....Stück	Zuckerhut, Stück regional eig. Anbau - D	2,95 €/ Stück
400.....kg	Zwiebeln Deutschland - DN	2,85 €/ kg
411.....kg	Zwiebeln, rot Deutschland - DN	3,75 €/ kg

Obst

1500.....kg	Äpfel 1, diverse Sorten regional - DB	4,75 €/ kg
1501.....kg	Äpfel 2, diverse Sorten regional - DB	4,75 €/ kg
1555.....kg	Äpfel Boskoop Deutschland - DB	4,95 €/ kg
1544.....kg	Äpfel Cox Orange Deutschland - DB	4,95 €/ kg
1522.....kg	Äpfel Topaz regional - DB	4,95 €/ kg
1533.....Tüte	Äpfel Topaz, 3kg Beutel regional - DB	12,95 €/ Tüte
1911.....kg	Bananen, Kilo Dominikanische Republik - E	3,75 €/ kg
1577.....kg	Birnen, kg regional - DB	5,20 €/ kg
1633.....kg	Clementinen Italien - EG	3,79 €/ kg
1632.....Stück	Clementinen 2kg Tüte Italien - EG	6,75 €/ Stück
1980.....Stück	Datteln, 250gr Tunesien - DD	3,89 €/ Stück
1888.....Stück	Erdnüsse 250gr Btl Ägypten - IA	12,49 €/ kg
1955.....Stück	Granatapfel, St ca 300gr Türkei - IA	2,35 €/ Stück
1640.....kg	Grapefruit, kg Spanien - IA	4,75 €/ kg
1933.....Stück	Kaki Stück Spanien - CRAE	1,80 €/ Stück
1923.....kg	Kiwi, gold Italien - EG	6,90 €/ kg
1922.....kg	Kiwi, Kilo Italien - EG	5,50 €/ kg
1899.....Stk	Kokosnuss Elfenbeinküste - IA	2,49 €/ Stk
1645.....kg	Limetten - EG	7,75 €/ kg
1944.....Stück	Mango, Stück Brasilien - IA	2,45 €/ Stück
1930.....kg	Maracuja / Passionsfrucht - IA	24,95 €/ kg
1881.....Stück	Maronen gegart 200gr Frankreich - EG	7,65 €/ Stück
1600.....kg	Orangen Spanien - CREA	3,89 €/ kg
1622.....Tüte	Saftorangen, Beutel 3kg Italien - IA	8,49 €/ Tüte
1623.....kg	Saftorangen, Kilo Italien - IA	3,25 €/ kg
1866.....kg	Walnüsse Frankreich - ECO	12,69 €/ kg
1644.....kg	Zitronen Italien - EG	4,49 €/ kg

Würzmittel, Öle & Fertiggerichte

11850.....Stück	Sauerkraut servierfertig 500gr	Deuts 2,95 €/ Stück
-----------------	---------------------------------------	----------------------------