

SCHNELL & GUT

SCHWARZWURZELRAGOUT

Zutaten: 750 g Schwarzwurzeln, 1 Zitrone, 1 Zwiebel, 1 Bund glatte Petersilie, 4 EL Olivenöl, 1 TL Mehl, 1/4 L Brühe, 2 Eigelb, Salz

Zubereitung: Geschälte Schwarzwurzeln in Wasser mit Zitrone legen. Gehackte Zwiebel und Petersilie (Hälfte) in Olivenöl kurz andünsten, zerkleinerte Schwarzwurzeln zugeben, salzen und fünf Min. mitbraten. Mit einem TL Mehl bestreuen, Farbe annehmen lassen, mit einer Tasse Brühe ablöschen und 20 Min. köcheln. Eigelb, Zitronensaft, zwei EL Brühe und Salz verquirlen, in die Sauce rühren und mit Petersilie bestreuen. Zu Pellkartoffeln servieren.

SCHNELL & GUT

WEIßKOHLSTRUDEL

Zutaten: 200 g Mehl, Salz, 3 EL Öl, 1 Weißkohl, 250 g Gemüsezwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 25 g Zucker, 150 g Butter, 4 EL Paprikapulver, Pfeffer, 1 TL Essig, Bund Petersilie

Zubereitung: 100 ml lauwarmes Wasser, das Mehl, 1 TL Salz und 2 EL Öl mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten, dann mit der Hand zu einer Kugel formen. Den Teig etwa 1 Std ruhen lassen. Den Kohl putzen und vierteln, den Strunk entfernen und jedes Kohlviertel in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebel pellen und fein würfeln. Den Knoblauch pellen und durchpressen. Den Zucker in einem breiten Topf zu goldgelbem Karamell schmelzen, 40 g Butter dazugeben. Den Kohl, die Zwiebel und den Knoblauch darin bei mittlerer Hitze andünsten, zwischendurch wenden. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen und im geschlossenen Topf 30 Min. dünsten, dabei ab und zu umrühren. Zum Schluss Essig und gehackte Petersilie unterrühren. Füllung kalt werden lassen. Die restliche Butter schmelzen. Den Strudelteig auf einem mit Mehl bestäubten Küchentuch zu einem Rechteck von 60x40 cm ausziehen. Den Teig mit der geschmolzenen Butter einpinseln. Den Kohl gehäuft auf der Längsseite der unteren Teighälfte verteilen, dabei den Seitenrand frei lassen. Den Teig zu einer Rolle formen, die Enden gut zusammendrücken. Einen runden Bräter mit Butter auspinseln. Den Strudel mit der Nahtstelle nach unten hineinlegen und mit der restlichen Butter bepinseln. Den Strudel im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 30 Min. goldbraun backen. Heiß oder lauwarm servieren.

KW 50 10.12.2018 – 16.12..2018

Liebe Grüne Kiste Kundinnen und Kunden,

Betriebsurlaub der Grünen Kiste

Wir machen vom **24.12.18 bis 6.1.19 Betriebsurlaub** und liefern in der Zeit keine Grüne Kiste. Hofverkauf und Wochenmarkt finden an folgenden Terminen statt: 22.12., Freitag 28., Samstag 29.12. und ab dem 8.1.wieder wie gewohnt.

Haben Sie Wünsche für Ihr Festtagsmenü?

Gerne können Sie uns Ihre Wünsche und Bestellungen für nächste Woche mitteilen. Wir haben feine Köstlichkeiten für die Feiertage und Besonderes zum Verschenken. Wir beraten Sie gerne.

Käsegenuß in den Advent

Wir bieten Ihnen winterliche und weihnachtliche Käse und Weine zur freien Bestellung. So können Sie Raclette und Fondue, Ofenkäse und Käse für die Käseplatte ganz individuell für die Adventszeit bestellen. Informationen finden Sie auf unserer Homepage oder sprechen Sie uns an.

Adventsleckereien

Apfelbrot der Bäckerei Stump in Deizisau

Ab sofort gibt es wieder das leckere Apfelbrot mit leckerem Apfel und feinsten Nüssen, 300 g für 5,20 €.

Dinkel-Spekulatius, Dinkel-Lebkuchen mit Zartbitter- oder Vollmilch-Überzug –

125 g Tüte für 3,80 €

Adventskisten und die **Nußknackerkiste:** In den Adventskisten (groß für 15 € und klein für 12 €) sind Äpfel, Orangen, Clementinen und gemischte Nüsse. In der Nusssknackerkiste (für 12 €) ist eine bunte Mischung an Nüssen enthalten.

Wir wünschen Ihnen schöne Weihnachtsfeiertage und alles Gute und Gesundheit für das Neue Jahr. Vielen Dank für Ihr Vertrauen.

Wir freuen uns schon auf 2019 und begleiten Sie gerne mit der Grünen Kiste durch das Jahr.

Viel Spaß beim Kochen und Genießen mit den „Hörz Tomaten“ in der Tüte.... Unsere Tomaten wurden von den Menschen des Hofgut Gaisbühl getrocknet und abgepackt. Schmecken Sie den Sommer, der in unseren Tomaten steckt.

Einen schönen 3. Advent wünscht Ihr Team vom Bioland Gemüsehof Hörz

SESAM-NUSS-KUGELN

Zutaten:

100 g Sesam, 100 g Haselnüsse, 100 g Honig, Öl

Zubereitung:

Den Sesam und die gehackten Haselnüsse in einer trockenen Pfanne anrösten, abkühlen lassen. Den Honig in einen Topf geben, und bei milder Hitze auflösen. Sesam und Nüsse mit dem Honig vermischen und auf einen geölten Teller geben. Etwas abkühlen lassen, dann kleine Kugeln daraus formen und auf Pergamentpapier trocknen lassen.