



DIE GRÜNE KISTE

Im Bühlerfeld 1 • 70794 Filderstadt
0711 – 7777 501 • gemuesehofhoerz.de
info@gemuesehofhoerz.de



Kundenbrief KW05 28.01.2019 –03 .02.2019

Liebe Grüne Kiste Kundinnen und Kunden,

Möhre Roter Engel „Lalpari“

Die Sorte Lalpari (indisch: roter Engel) ist eine Landsorte aus Indien. Die Möhre wird vorwiegend zum Kochen und als Saft verwendet. Sie schmeckt besonders saftig, süß und mild. Probieren Sie sie mal in einem Curry, Eintopf oder Chili.

Geflügelfleisch-Aktion

Sie können bis **11. Februar** 8 Uhr bestellen und wir liefern am 20./21./22. Februar. Es gibt eine große Auswahl an Fleisch und Wurstwaren wie z. B. **Hähnchenbrustfilet, Hähnchenflügel, Putenkeule, Putengulasch, Geflügel-Lyoner, Geflügel-Fleischkäse, Geflügel-Wiener** und noch vieles mehr.

Unsere Bio-Produkte haben ein Gesicht! Wir stellen unsere Partner vor

Äpfel: Bezler&Sperling aus Stuttgart-Mühlhausen
Solange verfügbar beziehen wir unsere Äpfel von Bezler&Sperling aus Stuttgart Mühlhausen. Bezler&Sperling bauen nach Bioland-Richtlinien 9 verschiedene Apfelsorten und 2 verschiedene Birnensorten (Conference und Alexander Lukas) an. Zur Zeit haben wir: **Boskop, Braeburn, Elstar, Gala, Jonagold, Pilot und Rubinette** für 3,95 €/kg. Für den großen Apfelhunger bieten wir Aktionspreise an, ab 3 kg sortenrein 3,60 €/kg.

Blick in die Zukunft

Herzliche Einladung zu unserem Hoffest mit Kunsthandwerkermarkt:

Unser Hoffest findet am 6. April bei uns auf dem Hof in Bonlanden statt. Wir freuen uns auf Sie.

ROTE-BETE-SUPPE

Zutaten:

1 EL Olivenöl, 1 Zwiebel, 2 rohe rote Beten, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, 800 ml Wasser, Salz, 1 EL Apfelessig, 1 Prise Thymian, 100 g süße Sahne, wenig frisch geriebener Meerrettich, Salz, 2 EL Crème fraîche, 1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Zwiebel schälen und fein schneiden. Rote Bete ebenfalls schälen und würfeln. Die Zwiebel im Olivenöl anschwitzen, dann die roten Beten zugeben. Mit Pfeffer würzen und das Lorbeerblatt begeben, mit Wasser ablöschen. Salzen, aufkochen und zugedeckt mindestens 30 Min. köcheln lassen, bis die roten Beten weich sind. Die Suppe pürieren. Essig, Thymian und Sahne dazugeben und aufkochen. Abschmecken mit Salz. Die Suppe mit wenig Crème fraîche und Petersilie garnieren.

MANGOLDSUPPE MIT KÄSEKLÖSSCHEN

Zutaten:

Für die Klößchen: 125 g Emmentaler, 60 g Butter, 60 g Mehl, 2 Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Für die Suppe: 1 Mangoldstauden (ca. 500 g), 30 g Butter, ½ L Gemüsebrühe, 4-6 EL Weißwein, 1 Becher Crème fraîche

Zubereitung:

Den Käse fein reiben und mit der weichen Butter, Mehl und Eigelb verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, zu einer Rolle formen und kühl stellen. Den Mangold putzen, waschen, das Grün von den Stielen streifen und fein hacken. Die Stiele würfeln. Die Stiele in der Butter andünsten. Die Brühe zugeben und 20 Min. zugedeckt kochen lassen. Die Käserolle in 20 Scheiben schneiden und Klößchen daraus formen. Die Klößchen in leicht kochendem Salzwasser 20 Min. garen. Die Mangoldstiele in der Brühe mit dem Mixer pürieren. Den Weißwein und die Crème fraîche dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Mangoldgrün und die Käseklößchen in die Suppe geben, 5 Min. bei milder Hitze kochen lassen, abschmecken

Viel Spaß mit Ihrer Grünen Kiste wünscht Ihr Team vom Bioland Gemüsehof Hörz