



DIE GRÜNE KISTE

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



Kundenbrief KW06 04.02.2019 – 10.02.2019

Liebe Grüne Kiste Kundinnen und Kunden,

Erste Salate sind gepflanzt

Wir haben die ersten Salatpflanzen in unsere Folienhäuser gepflanzt. Radieschen folgen in den nächsten Tagen. Da wir unsere Häuser nicht beheizen, hängt das Wachstum vom Wetter ab. Wenn sich die Pflanzen gut entwickeln, können wir in 6-8 Wochen in die Saison starten, früher als im Freiland, damit Sie möglichst bald wieder in den Genuss von unserem regional angebautem Bioland-Salat kommen.

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: **Geflügel-Lyoner, Hähnchenbrustfilet, Hähnchenflügel, Geflügel-Wiener, Putenkeule, Putengulasch, Geflügel-Fleischkäse** und vieles mehr.

Unsere Bio-Produkte haben ein Gesicht! Wir stellen unsere Partner vor **Frische Vollmilch**, pasteurisiert, nicht homogenisiert – 1 l für 1,80 € je Tüte (Standbodenbeutel) von **TüBio**. Wir freuen uns besonders, Ihnen eine Milch anbieten zu können, die näher zu Ihnen nicht erzeugt werden kann, die Kühe weiden quasi vor Ihrer Haustür. Die Milch stammt von Kühen, die im Umkreis von Tübingen leben, genauer gesagt in Weilheim, Wankheim, Bodelshausen, Mössingen und Waldhausen. Alle 5 Betriebe arbeiten nach Bioland Richtlinien. Lernen Sie die Milch auf unserem Hoffest kennen.

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.

Für alle Hobby-Gärtner: Auch dieses Jahr gibt es wieder unseren **Jungpflanzenmarkt**, bei dem Sie hier bei uns auf dem Hof verschiedene Jungpflanzen kaufen können. Termin ist am **Samstag 4.5.19**

SPAGHETTI CON VERZA (Wirsingspaghetti)

Zutaten:

400 g Spaghetti, 1 kleiner Kopf Wirsing, 1 Zwiebel, 1 Glas Weißwein, 1 Tasse Gemüsebrühe, 1/2 Tasse Sojasauce, 75 g Champignons, 75 g Steinpilze, 75 g Shiitakepilze, Saft von 1/2 Zitrone, 75 g Kirschtomaten, 1 Bund Schnittlauch, 3 EL Olivenöl, 1 Prise Cayennepfeffer, 1 Prise Muskat, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Gehackte Zwiebel in Olivenöl glasig dünsten, Wirsingstreifen kurz darin andünsten, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe und Sojasauce auffüllen. Die Pilze kleinschneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die al dente gekochten Spaghetti mit dem Wirsing, den Pilzen und den zerkleinerten Tomaten mischen und mit Pfeffer, Salz, Cayennepfeffer und Muskat würzen. Das Ganze in eine gefettete Auflaufform geben und bei 200°C 15 Min. im Backofen garen. Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

SCHWARZWURZELN MIT HOLLÄNDISCHER SAUCE

Zutaten:

1 kg Schwarzwurzeln, Salz, Essig, Zitronensaft, 1 EL Öl, Petersilie
Für die Sauce: 50 g Butter, 2 EL Mehl, 2 Eigelb, 1/4 L kalte Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, nach Geschmack, 1/8 L süße Sahne

Zubereitung:

Die Schwarzwurzeln schälen, in fingerlange Stücke schneiden, in reichlich Salzwasser mit Zitronensaft und Essig kochen, abspülen, abtropfen lassen, mit gehackter Petersilie bestreuen und warm stellen, bis die Holländische Sauce fertig ist.

Zubereitung der Sauce: Die Butter schneidet man in kleine Stückchen und gibt sie in kaltes Wasser. Mehl, Eigelb und Gewürze rührt man, kurz vor Gebrauch, mit der kalten Brühe glatt an, schlägt sie im Wasserbad, bis sie anfängt dick zu werden, gibt dann nach und nach unter Schlagen die Butterstückchen dazu und mischt vor dem Anrichten die steifgeschlagene Sahne darunter.

Dazu Pellkartoffeln reichen.

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