

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,
vom 1.9. bis zum 7.9. machen Wallners Bioputen
Sommerurlaub. In dieser Zeit ist keine Lieferung
von Bio-Puten-Wurst und -Fleisch möglich.
Ab dem 8. September können wir Sie dann wie-
der ganz normal beliefern.

AMPERHOF



Kundenbrief 36/25

Käse des Monats September

Oktoberfestkäse ca. 180g Stück

Schnittkäse 60% F.i.T., pasteurisiert, mLab
Dieser saisonale Käse mit Rotkultur
schmeckt mild bis würzig und über-
zeugt dank seiner Doppelrahmstufe mit
toller Cremigkeit. Er hat eine feine, nussige
Note und seine Naturrinde ist essbar.



€ 27,90/kg

Zillertaler Alpenstürmer ca. 180g Stück

Schnittkäse 50% F.i.T., pasteurisiert, mLab
Der Heumilchkäse aus dem Zillertal ist
mindestens 5 Monate gereift und hat
einen geschmeidigen, weichschnittigen
Teig. Der Alpenstürmer schmeckt leicht
pikant und hat eine rotgeschmierte,
essbare Naturrinde.



€ 21,90/kg



€ 24,90/kg

Rosenkavalier ca. 180g Stück

Schnittkäse 50% F.i.T., pasteurisiert, mLab
Betörend - verführerisch - wie es der Name verspricht ...

Ein Mantel aus fein duftenden Rosenblüten umhüllt den ÖMA Rosenkavalier.

Aus frischer Bioland-Milch gekäst, wird der Schnittkäse während seiner Reifung von Hand mit
Rotkulturen gepflegt, wodurch er seinen würzig-aromatischen Geschmack erhält. Nach der Reifung auf Fichtenholzbret-
tern werden die kleinen Laibe mit edlen Rosenblüten ummantelt und verzücken Augen und Gaumen von Käseliebhabern.

Gewürzblüte ca. 180g Stück

Halbfester Schnittkäse 50% F.i.T., pasteurisiert, mLab
Der Bartholomäus Gewürzblüte wird in
guter handwerklicher Tradition in
Kimratshofen im Allgäu hergestellt.
Die Reifung mit edlen Rotkulturen
verleiht dem Käse eine dezente
Würze und die kräuterbunte Hülle sorgt
für ein feines Kräuteraroma.



€ 25,90/kg

Herbstbrie ca. 180g Stück

Weichkäse 50% F.i.T., pasteurisiert, mLab
Der Edle Weiße mit Kürbiskernen
im Teig ist eine Hommage an die
herbstliche Fülle der Natur. Der an-
genehm nussige Kürbiskern-Ge-
schmack verbindet sich harmonisch
mit dem rahmigen Schmelz des Weichkäses.



€ 24,90/kg

Wie bleibt Frisches fit ?



Da zu lang bei Wärme gelagertes
Gemüse und Obst sehr schnell ver-
dirbt und dazu auch noch den Groß-
teil seiner Vitamine verliert, haben
wir ein paar hilfreiche Tipps für Sie:

Pfirsiche, Aprikosen, Nektarinen - alles Steinobst generell
im Kühlschrank kalt, also mittig lagern.

Frische Kräuter immer vom Gummiband befreien und mit
Wasser benetzt in einer belüfteten Dose ebenfalls in den
Kühlschrank.

Zitrusfrüchte dürfen zur längeren Lagerung gerne in den
Kühlschrank, dabei aber darauf achten, dass diese offen
und trocken liegen, ansonsten droht Schimmelgefahr.

Kartoffeln bitte möglichst kühl, trocken und dunkel lagern,
ansonsten beginnen diese gerade bei feucht-heißem Wet-
ter in kürzester Zeit zu keimen.

Angebote im September

Aus unserem Standardsortiment bieten wir Ihnen
im Monat September einige Produkte zu einem
SUPER-PEIS an! z.B.:

Fettarmer Kefir von Schrozberg € 0,99 statt € 1,19

**Tortelli mit Steinpilzen 250g
oder Ravioli al Tartufo** je € 4,59 statt € 4,89

Mildes Kimchi im Glas 230g € 4,89 statt € 5,09

Gemüse-Reis-Taler 250g € 3,39 statt € 3,59

**Natur- oder Tomaten Streich
je 125g** € 2,69 statt € 2,99

Brathendl ca. 1,2-1,5kg € 19,99/kg statt € 21,99/kg

Weißwurst, 4 Stück € 5,89 statt € 6,29

Schon entdeckt in unserer Rezeptdatenbank?

Chinakohl-Auflauf mit Schafskäse

Zutaten:

800g Chinakohl, 2 Zwiebeln, 1 EL Olivenöl, 3 Eier, 300g Feta, je 1 Prise Muskat, Pfeffer und Salz

Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den Chinakohl in Streifen schneiden, waschen und zusammen mit den Zwiebeln in etwas Öl kurz andünsten. In eine Auflaufform geben.

Die Eier mit der Milch mischen, mit Salz (Vorsicht: Schafskäse ist oft sehr salzig), Pfeffer und Muskat nach Geschmack würzen und über den Chinakohl geben. Den Schafskäse darüber bröckeln und das Ganze im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C etwa 20 Minuten überbacken.

Tipp: Gut schmeckt der Auflauf auch, wenn Sie noch gekochte Kartoffelscheiben zwischen den Chinakohl schichten!



Zutaten:

350g Bandnudeln, 200g Blauschimmelkäse, 1 Radicchio, 75g gehackte Walnüsse, 180ml Milch, 100ml Crème Fraîche, Salz, schwarzer Pfeffer, Thymian

Radicchio-Nudeln mit Käse-Walnuss-Sauce

Die Walnüsse in einer ungefetteten Pfanne rösten. Den Radicchio waschen, trocknen und in feine Streifen schneiden. Dann die Nudeln nach Packungsangabe al dente kochen.

Käse zerteilen und in der heißen Milch auflösen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian zusammen mit der Crème fraîche zur Sauce geben. Erst ganz zum Schluss die Radicchio-Streifen in die Sauce geben (sie sollten nicht zu lange in der heißen Sauce bleiben, da sie sonst sehr an Farbe verlieren).

Nudeln auf großen Tellern anrichten und mit der Sauce übergießen. Als Abschluß die gehackten Walnusskerne darauf verteilen.



Zutaten:

300g gelbe Rüben, 1/2 oder 1 kleine Fenchelknolle, 1-2 Äpfel, Saft von 1/2 Zitrone und etwas Orangen-/Fruchtsaft, 100g Champignons, 1 EL Meerrettich, 70 ml Sahne, 1 TL Ahornsirup, 1 EL Sesam

Rohkost mit Champignons

Die gelben Rüben putzen und mittelgrob raspeln. Fenchel und Äpfel ebenfalls raspeln. Die Äpfel gleich mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Pilze putzen und hobeln, alles zusammen in eine Schüssel geben.

Sahne mit Fruchtsaft, Meerrettich, Salz und Ahornsirup mischen. Gut mit der Rohkost vermengen. Den Sesam trocken kurz anrösten und über die Rohkost streuen.

Zutaten:

2-3 Paprikaschoten, 2 Knoblauchzehen, 3-4 EL Olivenöl, 6 Eier, Kräutersalz, Pfeffer

Paprikafrittata

Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, Paprika und Knoblauch andünsten. Eier in einer Schüssel schaumig schlagen und mit Kräutersalz und Pfeffer pikant würzen. Die Paprika-Knoblauchmasse untermischen. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Hälfte der Eimasse hineingießen, gleichmäßig verteilen und bei schwacher Hitze in ca. 10 Minuten stocken lassen.

Dann den Eierkuchen auf einen Teller gleiten lassen, auf einen zweiten Teller stürzen und mit der ungebackenen Seite nach unten wieder in die Pfanne geben. Die Frittata weitere 3 Minuten backen. Die erste Frittata warm stellen und mit der zweiten ebenso verfahren.

GU Kochbuch 1