

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,
haben Sie schon Lust auf Plätzchen backen und Co.?
Unter den Themen in unserem Webshop finden Sie
eine Rubrik „Weihnachtsbäckerei“, in der Sie fast alles
finden, was Sie für die adventlichen Leckereien benö-
tigten ... Dann mal auf die „Plätzchen“ fertig los!



Thanksgiving - am 24.11.22

Bestellschluss für die Thanksgiving Puten ist der 15.11.22

Wie jedes Jahr zu Thanksgiving können wir Ihnen wieder regionale Puten vom Geflügelhof Wallner anbieten.

Große Pute ca. 6-8 kg € 23,90/kg

Kleine Pute ca. 4-5 kg € 25,90/kg

Puten-Innereien (Herz, Magen, Leber) ca. 250g € 18,90/kg

Putenleber ca. 200g € 13,90/kg

Mengenempfehlung: ca. 500g mit Knochen/Person

Die Puten werden auf einer Sondertour in der **KW47** geliefert.

Kränze für Tisch oder Tür

Wunderschöne Kränze,

halbgebunden aus
Nordmantanne
und Bux

Durchmesser:
ca. 30cm

Stück € 14,90

von der Forstverwaltung Berghes

solange Vorrat reicht



Auslieferung in der KW 47

Premium-Weihnachtsbäume

Auch dieses Jahr haben wir für Sie wieder wunder-
schön gewachsene Bäume von Gut Mergenthau,
schutzverpackt in Netzen aus Maisstärke. Der Stamm
ist frisch angespitzt und passt somit in jeden Ständer.

Baum klein (100-140 cm) € 47,90

Baum mittel (150-190 cm) € 58,90

Baum groß (200-240 cm) € 73,90

Baum XXL (250 + cm) € 99,00

Auslieferung in der KW 50



Veranstlungshinweis - Kochkurs

Samstag, 19.11.22 10-15 Uhr



„Die Freuden des Herbstes für Teller und Vorratskeller“

Gisela Kinzelmann und Conny Braun-Zeitler machen frische Lebensmittel mit
Ihnen gemeinsam haltbar.

Mit den Schätzen, Düften und Farben des Herbstes werden leckere Gerichte
gezaubert und gelernt, wie ganz einfach Vorräte für den Winter angelegt wer-
den. Kürbis, Kraut und Rüben, alles was uns die Erde im Herbst schenkt, kann
in Gläsern konserviert werden. Ob als Sauergemüse oder Kräutersalz, Eintopf
oder Tee regional angebaut und saisonal verwendet, können diese Vorräte auch das Immunsystem stärken.

In Verbindung mit winterlichen Gewürzen wie Ingwer, Nelken, Zimt und Co. heizen wir uns in kalten Tagen da-
mit richtig ein.

Die **Amperhof Ökokiste** sponsert diesen Kochkurs, das bedeutet für Sie als unser Kunde einen Kostenanteil von
29 Euro, für alle anderen 54 Euro. Kinder sind natürlich frei. Im Preis ist ein Imbiss enthalten.

Bitte verbindlich über die Terminseite auf unserer Website anmelden. Der Kurs findet im Adlerweg 15 in
Olching statt. 2 - 3 Schraubgläser mitbringen ...

Zutaten:

150g Steinchampignons, ca. 500g Zucchini, 2 Knoblauchzehen, Olivenöl, 150ml Weißwein, ersatzweise Gemüsebrühe, 150g Sauerrahm oder Crème fraîche, Meersalz, Pfeffer, 1/2 Bd Petersilie

Zucchini-Champignon-Ragout

Die Steinchampignons putzen, vierteln, den Knoblauch fein hacken, die Zucchini waschen, halbieren und dann in Scheiben schneiden. Die Petersilie abbrausen und hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Knoblauchzehen glasig dünsten, zuerst die Champignons dazugeben, dann die Zucchini. Das Gemüse ca. 5-10 Minuten braten und mit dem Weißwein ablöschen. Die Crème fraîche dazugeben, mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken, einige Minuten köcheln lassen, die gehackte Petersilie unterrühren und mit Kartoffelpüree servieren.

Zutaten:

600g Kartoffeln (fk), 400g Gelbe Rüben, 1 kleine Stange Lauch, 200g Pastinaken, 1 Zwiebel, Zitronengras, 1 Knoblauchzehe, 20g Butter, Salz, Pfeffer, 1/8l Gemüsebrühe, 125g Sahne, 50g Rosinen, Maiskörner (aus dem Glas), 1 EL Sesamsamen

Sahniger Herbsteintopf mit Gelben Rüben

Kartoffeln schälen und in mittelgroße Würfel schneiden. Gelbe Rüben und Pastinaken waschen, bürsten und in nicht zu feine Stifte hobeln. Lauch waschen und in dünne 5 cm lange Streifenschnitten. Zwiebel in Ringe schneiden. Knoblauchzehe fein hacken. Kartoffeln, Pastinaken und Gelbe Rüben in der Butter andünsten. Nach etwa 7 Minuten Zwiebeln und Lauch dazugeben, Salz, Pfeffer, Knoblauch, geschnittenes Zitronengras, dann Gemüsebrühe und Sahne unterziehen. Eintopf in etwa 15 Minuten garen. Zum Schluss Rosinen und Mais hinzufügen und heiß werden lassen.

Die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten und über den Eintopf streuen.

Zutaten:

600g Broccoli, 4 Birnen, 4 EL Quark, einige EL Milch, Saft von 1/2 Zitrone, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, 150g Endiviansalat, 1 Bd Schnittlauch, 150g geschnittene Schinkenscheiben, Baguette

Broccoli-Birnensalat mit Quarkdressing

Den Broccoli putzen und größere Röschen roh in dünne Scheibchen schneiden oder hobeln. Den Strunk schälen und ganz dünn hobeln. Birnen waschen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Aus Quark, Milch, Zitronensaft und Gewürzen ein Dressing rühren. Mit den gewaschenen Salatblättern Teller auslegen, Birnen und Broccoli darauf schichten, mit dem Dressing übergießen und mit Schnittlauchröllchen garnieren. Zum Schluss die aufgeteilten Schinkenscheiben über die Teller verteilen und Baguette dazu reichen.

Zutaten:

3-4 Äpfel, 50g Walnüsse, grob gehackt, Zimt, 2 EL Marmelade, 30g Butter, 1 Päckchen Vanillesauce, 1/2 l Milch

Bratapfel mit Vanillesauce

Die Äpfel waschen, einen Deckel abschneiden, das Kerngehäuse ausstechen, so dass der Boden nicht durchgestochen wird. Nüsse mit Marmelade vermengen, mit Zimt abschmecken. Alles in die Äpfel füllen. Die gefüllten Äpfel in eine Auflaufform stellen, mit Butterflöckchen besetzen und im Backofen bei 180° C ca. 20-25 Minuten backen.

Vanillesoße nach Anleitung zubereiten und dazu servieren.

Zutaten:

2 Zwiebeln, 2 EL Butter, 2 EL Sesam, ca. 400g Möhren, ca. 500g Pastinaken 250 ml Gemüsebrühe, 1 EL Zitronensaft, Kräutersalz, Pfeffer, 2 EL Crème fraîche, 2 EL Petersilie (gehackt)

Pastinaken-Möhrengemüse mit Sesam

Möhren waschen, Pastinaken schälen und beides vierteln bzw. achteln und in Stifte schneiden. Zwiebel schälen fein hacken und in einem Topf mit der Butter glasig dünsten. Sesam zufügen. Alles in die Pfanne geben und kurz andünsten. Gemüsebrühe, Zitronensaft, Gewürze zufügen und zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen. Crème fraîche unterziehen und mit der Petersilie bestreuen.

C. Adam: Die besten Rezepte und Einkaufstipps, Mosaik-Verlag