



Liebe Kundinnen, liebe Kunden,
 bitte denken Sie daran alle Pfandkisten dem
 Fahrer im Austausch wieder zur Mitgabe be-
 reitzustellen, damit kein Kisten-Engpass zum
 Jahresende entstehen kann. Dankeschön!

Käse und Wein des Monats Dezember

Weihnachtskäse ca. 180g Stück
 Schnittkäse 50% F.i.T., pasteurisiert, mLab
 Ein saisonaler Gouda mit Gewürzen, der fein nach
 Ingwer, Senf, Knoblauch und Paprika schmeckt.



€ 19,90/kg

Waldkäse ca. 180g Stück
 Schnittkäse 50% F.i.T. pasteurisiert, mLab
 Ein Käse mit fein nussigen Steinpilzen, würzigen
 Zwiebeln und einer leichten Wacholder- und Pfef-
 fernote im Geschmack. Geschmeidig im Teig.



€ 25,90/kg

Schweizer Raclette ca. 180g Stück
 Schnittkäse 45% Fett i.T. pasteurisiert, KLab
 Ein fein-würziger Käse mit einem besonderen
 Schmelz und essbarer Naturrinde. Aus Appenzell.



€ 22,90/kg

Winterbrie ca. 180g Stück
 Weichkäse 50% F. i.T. , thermisiert, mLab
 Die Komposition mit süßlich-aromatischen Pista-
 zien verleiht dem cremig-feinen Weichkäse mit
 weißem Edelschimmel seine edle Note.



€ 28,90/kg

Bergkäse „Der Kaiser“ ca. 180g Stück
 Hartkäse 50% F. i.T. , Rohmilch, KLab
 Klassischer Tiroler Bergkäse, der in einem
 Felsenkeller 9-10 Monate gereift ist. Aus
 feiner Roh-und Heumilch gekäst.
 Fein-würzig im Geschmack, mit kleinen Kristallen im Teig.



€ 25,90/kg

Unser regionaler Weinlieferant empfiehlt:

Nero di Troja 0,75l Flasche
 Ein italienischer Rotwein mit intensivem,
 würzigem Geschmack nach reifen Früchten.



€ 7,89/Fl

Negroamaro 0,75l Flasche
 Ein samtig, opulenter italienischer Rotwein
 mit gut eingebundenen Tanninen. Passt gut
 zu würzigem Käse und Wildgerichten.

€ 7,89/Fl

Sekt 85 Cuvee 0,75l Flasche
 Vino Brut - ehemals unter
 „Sekt Ottanta Cinque“ bekannt.



€ 8,49/Fl

Neu in unserem Sortiment - etwas ganz besonderes



Gockel-Gulaschsuppe vom Zweinutzungshuhn 400ml im Glas
Gockel-Bolognese vom Zweinutzungshuhn 400ml im Glas

Gulaschsuppe und Bolognese - beides von Hand in der Manufaktur Schubert
 mit besten Biozutaten zubereitet und abgefüllt.

Und was ist nun das besondere am Zweinutzungshuhn?

Entgegen der konventionellen Hochleistungsrassen, ist die Züchtung der Zweinutzungs-Rassen darauf ausgelegt, sowohl
 das Huhn als auch den Hahn zu berücksichtigen. Die Henne legt dadurch zwar weniger, aber genug Eier und der Hahn setzt
 ausreichend Fleisch an. So wie es früher einmal war. Dadurch erhält man alte Nutztierassen und die Hähne leben nach
 dem Schlupf weiter. Hahn und Henne wachsen langsam und gemeinsam auf und gehören endlich wieder zusammen!

Ja was ist denn da in der Kiste?



In den nächsten Wochen finden Sie in Ihrer Kiste einen schönen Jahreskalender mit
 vielen interessanten Beiträgen, Rezepten und Infos zum Thema Bio und Ökokiste.
 Damit möchten wir uns bei Ihnen für Ihre Kundentreue bei der Amperhof Ökokiste
 bedanken. Viel Freude beim Schmökern!

Ihr Amperhofteam



Rezeptideen

Zutaten:

1 Paprikaschote, 1/2 - 1
Blaukraut, 150g Möhren,
500g Brot (vom Vortag),
200g Gruyèrekäse (oder
ähnl. würzigen Käse), 2
Zwiebeln, 1 1/2 l kräftige
Gemüsebrühe, Pfeffer,
Muskatnuss

Kraut-Käse-Topf

Paprika waschen, entkernen und würfeln. Blaukraut putzen und in feine Streifen schneiden. Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Brot ca. 1,5 cm groß würfeln. Käse grob raspeln. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und hellbraun anrösten. Je die Hälfte Blaukraut, Möhren, Paprika, Zwiebeln, Brotwürfel und Käse in eine Form oder einen Topf schichten. Diese Schichtung wiederholen. Gemüsebrühe mit Pfeffer und Muskat würzen und in die Form gießen. Zugedeckt im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad auf der untersten Schiene 45 Minuten garen (Umluft nicht empfehlenswert). Evtl. die letzten 10 Minuten offen garen.

nach einer Idee aus essen & trinken, „Für jeden Tag“

Zutaten:

1 kleiner Hokkaidokürbis,
2 bunte Möhren, 2 Knoblauchzehen, 2 Zwiebeln,
Olivenöl, 2 Orangen, 5 Kardamomkapseln, Salz, Cayennepfeffer, 600ml Gemüsebrühe, 1 Bd Petersilie (wahlweise Koriander)

Adventliche Kürbissuppe

Kürbis waschen, vierteln, von den Kernen und Fasern befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. Möhren ebenfalls waschen und klein schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, klein hacken und in einem großen Topf mit Öl anschwitzen. Die Kardamomkapseln mit einem Messerrücken zerdrücken und mit in den Topf geben. Den Schalenabrieb einer Orange mit den Kürbisstücken zu den Zwiebeln geben, mit dem Saft beider Orangen und der Brühe aufgießen und ca. 25 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Die Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Nach dem Anrichten mit gehackter Petersilie oder Koriander bestreuen.

Zutaten:

300g Grünkohl, 1 kleine Fenchelknolle, 1 Zwiebel,
1 Orange, 4 gehäufte EL Mandelmus, 2 EL Olivenöl,
Salz, Pfeffer, Muskat,
300ml Dinkeldrink, 800g Gnocchi

Gnocchi in Grünkohl-Orangensoße

Grünkohl putzen und klein hacken. Fenchel vom Strunk befreien und ebenfalls klein schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Die Gnocchi nach Packungsanweisung zubereiten. Von der Orange mit einem Zestenreißer Streifen abziehen. Die restliche Orange auspressen und mit dem Mandelmus verrühren. In einem Topf Öl erhitzen und die Schalotten, den Fenchel und Grünkohl darin anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen und ca. 10-15 Minuten dünsten bis der Grünkohl und Fenchel weich sind. Dann das Mandelmus und den Dinkeldrink dazurühren und nach Bedarf noch weiter bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Die Gnocchi zum Schluss unterheben und mit den Orangenzesten garniert servieren.

Zutaten:

300g Pastinaken, 150g entkernte Datteln, 1 EL Zitronensaft, 1 EL brauner Zucker oder Agavendicksaft, 200g Naturjoghurt, Salz

Orientalischer Pastinaken-Dattel-Salat für 2 Personen

Pastinaken putzen, schälen und grob reiben. Datteln in kleine Stücke schneiden und zu den Pastinaken geben. Joghurt, Zucker und Zitronensaft vermengen und so lange rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Sollte das Dressing durch den Joghurt noch zu fest sein, noch etwas Zitronensaft dazu geben.

Das Dressing unter die Pastinaken und Datteln heben und gut gekühlt servieren.

biohof.at

Zutaten:

250g Pastinaken, 2 Möhren,
4 Kartoffeln, 3 Eier, 3 EL Schlagsahne, 2 EL Mehl, 50g gehackte Nüsse, 50g geriebener Gouda, Salz, Muskat,
1 Bd. Petersilie, Bratöl

Pastinaken-Kartoffelpuffer

Pastinaken, Möhren und Kartoffeln putzen, schälen und grob reiben. Die Kartoffeln gut in einem Tuch ausdrücken. Alles miteinander in eine Schüssel geben, Eier, Sahne und Mehl dazu und verkneten. Nüsse, Käse und gehackte Petersilie unterrühren und kräftig mit Salz und Muskat würzen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und aus der Masse flache Puffer ausbacken.

Mit einem grünen Salat servieren. Die Puffer schmecken auch kalt ...