

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!

AMPERHOF



Kundenbrief 48/2023

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.

Waldkäse ca. 180g Stück

Schnittkäse 50% F.i.T. pasteurisiert, mLab
Ein Käse mit fein nussigen Steinpilzen, würzigen
Zwiebeln und einer leichten Wacholder- und Pfe-
fernnote im Geschmack. Geschmeidig im Teig.

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.

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.



€ 19,90/kg



€ 25,90/kg



€ 22,90/kg



€ 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.



€ 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 Zweitnutzungshuhn 400ml im Glas

Gockel-Bolognese vom Zweitnutzungshuhn 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 Zweitnutzungshuhn?

Entgegen der konventionellen Hochleistungsrassen, ist die Züchtung der Zweitnutzungs-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 Nutztierrassen 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

AMPERHOF ÖKOKISTE 100% BIO - FRISCH VOM FELD IN DIE KÜCHE

Kundentelefon 08142 40879 | amperhof.de

Amperhof Ökokiste GmbH & Co. KG | Neuriesstr. 9 | 85232 Bergkirchen | DE ÖKO 006 | Fax 08142 18854 | info@amperhof.de



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

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)

Zutaten:

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

Zutaten:

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

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

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“

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 anchwitzen. 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.

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 anchwitzen. 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.

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

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 untermischen 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 ...