

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,
 bitte denken Sie daran, rechtzeitig Ihre Fleisch-/
 Fischbestellung für die Festtage aufzugeben.
 Für einen bunten Salatteller haben wir wieder
 rosa- und grünfleischige Rettiche.



KÄSE und WEIN des Monats Dezember

Comté AOP Supreme ca. 180g Stück

Hartkäse 45% F.i.T. Rohmilch, KLab
 Junger Comté der mindestens 6 Monate
 gereift ist. Dieser Supreme Käse hat ei-
 nen sehr vollen, würzigen Geschmack mit
 ausgeprägt nussiger Note. Die Rinde ist
 nicht zum Verzehr geeignet.



€ 26,90/kg

Grana Padano ca. 250g Stück

Hartkäse 32% F.i.T., thermisiert, KLab
 Einer der bekanntesten Käse in Norditalien.
 Der vollaromatische, würzige Käse reift
 mindestens 9 Monate und zeichnet sich
 durch eine körnige, brüchige Konsistenz aus.
 Der Klassiker zu Pasta und Reisgerichten.



€ 26,90/kg

Gouda Season „Winter“ ca. 180g Stück

Schnittkäse 50% F. i.T. pasteurisiert, mLab
 Pikant-fruchtiger cremiger Schnittkäse aus
 den Niederlanden, verfeinert mit Cranber-
 ry, Cayennepfeffer, Zwiebel, Knoblauch,
 Kreuzkümmel und einem Hauch Zimt. Eine
 winterliche, gelungene Komposition.



€ 22,90/kg

Gorgonzola Dolce ca. 150g Stück

Weichkäse 48% F.i.T., pasteurisiert, KLab
 Ein italienischer Klassiker mit feinem
 Blauschimmel, mild würzig und cremig.



€ 23,90/kg

Weihnachtskäse ca. 180g Stück

Schnittkäse 50% F.i.T., pasteurisiert, mLab
 Der Weihnachtsgouda hat eine feine
 Lebkuchennote und ist perfekt für gemüt-
 liche Winterabende.



€ 22,90/kg

Ziegenkäse ca. 150g Stück

Schnittkäse 55% F.i.T., pasteurisiert, ZLab
 Milder, buttriger Ziegenschnittkäse aus
 Spanien. Umhüllt von mediterranem Ros-
 marin und feinem Honig.



€ 36,90/kg

Unser regionaler Weinhändler empfiehlt:

Gau-Odernheimer Weißburgunder

Dieser trockene Weißwein stammt aus der
 Einzellage Gau-Odernheim und erinnert
 an eine gelbe Birne und weißen Pfirsich.

€ 7,99/Fl



Primitivo Passo per Passo 0,75l Flasche

Dieser hervorragende, halbtrockene Primitivo
 wurde im Appassimento-Verfahren aus ge-
 trockneten Trauben gewonnen. Er hat eine
 dezente und schmeichelnde Süße am Gaumen.

€ 8,19/Fl



Alte Apfelsorten aus Pfreimd



Aus der Oberpfalz bekommen wir jetzt zum Jahres-
 ende hin noch einmal einige seltene, alte Apfelsorten
 vom Naturlandhof Pirtsch in Pfreimd. Diese tragen so
 edle Namen wie Wachsrenette, Roter Bellefleur und
 Winterrambur. Allein daran lassen sich schon die al-
 ten Züchtungen erkennen, die zuletzt genannte Sorte
 stammt sogar aus dem 17. Jahrhundert!

Infos vom Feld

Rosenkohl, das feine Wintergemüse vom Fritzhof.
 Wenn Sie schwarze Punkte auf den Röschen ent-
 decken, handelt es sich um pilzliche Blattflecken,
 die nur die äußeren Blätter
 befallen. Grund war der ver-
 regnete Sommer und Herbst,
 wo die Pflanze kaum mehr ab-
 trocknen konnte. Küchenfertig
 geputzt ist der Rosenkohl aber
 ein Genuss wie gewohnt.



Zutaten:

400g Kürbisfleisch, 1 kleine Kartoffel, 100g gekochte Rote Bete, 1 Bd Schnittlauch, 1 EL Butterschmalz, 1l Gemüsebrühe, Kräutersalz, Pfeffer, 1 TL frisch geriebener Ingwer, 4 EL Sauerrahm

Kürbissuppe mit Rote Bete Würfeln

Den Kürbis und die geschälte Kartoffel würfeln. Die gekochte Rote Bete ebenfalls würfeln. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Kürbis und Kartoffeln in Butterschmalz andünsten. Mit Gemüsebrühe aufgießen, 15 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Die Suppe pürieren und nochmal aufkochen. Kräftig mit Kräutersalz, Pfeffer und Ingwer abschmecken.

Die Suppe anrichten und mit den Rote Bete Würfeln und dem Schnittlauch garnieren. Zum Schluss einen Klecks Sauerrahm in die Mitte der Suppe geben.

Zutaten:

2 Auberginen, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1/2 getr. Chilischote, 4 EL Olivenöl, 1 Dose geschälte und gehackte Tomaten, 200ml Gemüsebrühe, 2 TL Kräuter der Provence, Kräutersalz, Pfeffer, Rohrohrzucker, 500g Spaghetti (ohne Ei)

Auberginen-Spaghetti - vegan

Auberginen waschen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch pellen und würfeln. Chilischote fein hacken. Auberginen in Öl scharf anbraten. Chili, Zwiebel und Knoblauch zugeben und kurz mit dünsten. Tomaten mit Flüssigkeit und Gemüsebrühe zugeben. Mit Kräuter und Gewürzen abschmecken und ca. 10 Minuten schmoren. In der Zwischenzeit die Spaghetti bissfest garen und gemeinsam mit dem Auberginen-Sugo servieren.

Tipp: Sie können auch die Hälfte der Auberginenmenge und dazu 1/2 Menge Zucchini nehmen.

Zutaten:

1 Aubergine, 500g Süßkartoffeln, 500g festkochende Kartoffeln, 200g Rote Bete, 2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, Saft von 1 Zitrone, 6 EL Olivenöl, 1 TL Provençalkräutermischung, Salz

Ofengemüse mit Auberginen-Aufstrich - vegan

Aubergine waschen und den Strunk entfernen.

Die Süßkartoffeln, Kartoffeln und Rote Bete schälen und in größere Stücke schneiden. 2 EL Olivenöl mit den Kräutern, einer zerdrückten Knoblauchzehe, Hälfte des Zitronensaftes, etwas Salz und den Kräutern in einer großen Schüssel mischen. Das Gemüse dazugeben und mit der Marinade vermischen.

Alles auf ein Backblech geben und die ganze Aubergine dazusetzen. Alles ca. 50 - 60 Minuten bei 180 - 190° im Ofen backen, bis die Kartoffeln und die Aubergine weich sind. Die Aubergine in den Mixbecher geben und mit der zweiten Knoblauchzehe und dem restlichen Zitronensaft, Salz nach Geschmack und Öl zu einer Creme mixen. Das Ofengemüse mit der Auberginencreme und einem grünem Salat servieren.

Tipp: Die Creme hält sich gut ein paar Tage im Kühlschrank und ist auch lecker zu Reisgerichten oder auf Brot.

Zutaten:

1 Gemüsezwiebel, 1 EL Butterschmalz oder Ghee, 1 TL Kümmel, 150ml Weißwein, 600g festkoch. Kartoffeln, 600g Wirsing, 1 TL getr. Majoran, 2 Lorbeerblätter, 1/2 TL Stärke, 250g Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Petersilie 4 Stiele, 100g Bergkäse, 1/2 TL Paprika scharf

Wirsing-Eintopf aus dem Ofen

Zwiebel schälen und fein würfeln und in Butterschmalz in einem Topf glasig dünsten. Kümmel mitdünsten, mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Kartoffeln schälen und in 2 cm große Würfel schneiden.

Wirsing halbieren, Strunk herausschneiden und grob klein schneiden. Kartoffeln und Wirsing zu den Zwiebeln geben und kurz mit dünsten. Majoran und Lorbeer dazu geben, mit 300ml Wasser aufgießen. Die Stärke mit dem Sauerrahm glattrühren und unter das Gemüse rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 200° auf der 2. Schiene von unten ca. 30 Minuten garen.

Käse grob reiben und über den Eintopf streuen. 15 Minuten ohne Deckel im Backrohr gratinieren.

Vor dem Servieren mit Petersilie und Paprikapulver bestreuen.