

**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 einen 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 Cranberry, 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 gemütliche Winterabende.*



€ 22,90/kg

### Ziegenkäse ca. 150g Stück

Schnittkäse 55% F.i.T., pasteurisiert, ZLab  
*Milder, buttriger Ziegenschnittkäse aus Spanien. Umhüllt von mediterranem Rosmarin 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 getrockneten 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 Jahresende 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 alten 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 entdecken, handelt es sich um pilzliche Blattflecken, die nur die äußeren Blätter befallen. Grund war der verregnete Sommer und Herbst, wo die Pflanze kaum mehr abtrocknen 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

**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)

**Zutaten:**

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

## Kürbissuppe mit Rote Bete Würfelchen

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 Würfelchen und dem Schnittlauch garnieren. Zum Schluss einen Klecks Sauerrahm in die Mitte der Suppe geben.

## 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.

## 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.

## 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.