

Liebe Kundinnen, liebe Kunden, bitte denken Sie an den **Bestellschluss** für Ihr Festtagsfleisch, -fisch und die Wildspezialitäten. Bis **Sonntag, 30. November** können Sie Ihre Auswahl in den Warenkorb legen und die Bestellung abschicken.

AMPERHOF



Kundenbrief 48/25

Was wären der Advent und die "stade Zeit" ohne Lebkuchen, Plätzchen und Stollen. Bei unserem feinen Angebot an weihnachtlichen Leckereien, Glühweinen, Punschen und Tees ist sicherlich auch für Sie etwas dabei. Dieses Jahr können wir Ihnen dazu noch ein paar neue Spezialitäten anbieten:

Haselnusskuchen, saftig von Terra Famiglia, 300g



Haselnussbaiser von Terra Famiglia, 130g



Tartufo Dolce von Terra Famiglia



Mini Stollen von der Bäckerei Herzberger



Obstbrände aus der fränkischen Schweiz

Der Biohof Schmidt liegt in der idyllischen Obstbaugemeinde Mittelehrenbach, in direkter Nähe zum Walberla. Aus den Erträgen einer großen Anbau-Vielfalt wie bspw. Äpfeln, Kirschen, Zwetschgen, Mirabellen, Birnen und Quitten entstehen im Familienbetrieb besondere Edelbrände, die durch eine hochmoderne Destillationsanlage höchstem Qualitätsstandard entsprechen.



Apfel-, Birnen-, Quittenbrand, Obstler und Zwetschgenwasser, je in 0,5l Flaschen - nicht nur eine „geistreiche“ Geschenkidee ...

Amperhof Kräutersalz und -tee

Seit Sommer wurden am Amperhof duftende Kräuter und ausgewählte Blütenblätter mit Herz & Hand geerntet und getrocknet. Das Salz wird bspw. mit blauen Blüten der Kornblume oder gelben Blüten der Ringelblume eingefärbt und dann in einem hübschen Glas geschichtet. Im Tee sind die Kräuter und Blütenblätter als Ganzblatt enthalten - Spitzenqualität, die Sie schmecken werden!



Neues von der Frischeliste

Orangen New Hall

Träumen Sie sich nach Sizilien! Diese Früchte, die am Fuße des Ätna wachsen, haben durch das spezielle Mikroklima und die fruchtbaren Böden einen ausgezeichneten Geschmack und einen niedrigen Säuregrad.



Wieder da: Cedro Zitrone



Die Cedro besteht im Gegensatz zur klassischen Zitrone hauptsächlich aus der weißen Schicht, und weist nur einen kleinen Anteil Fruchtfleisch auf. Sie kann im Ganzen verzehrt werden, bspw. als Carpaccio mit schwarzem Rettich, Olivenöl und Salz & Pfeffer.

Aus Niederbayern:

Gefriergetrocknete Früchte

vom Biohof Laurer

Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren aus eigenem Anbau -

30g Tütchen mit ganzen Beeren.

Lange haltbar, ein vitaminreicher Snack in der Winterzeit, auch ein leckeres Topping für das Müsli oder Porridge.



Bergfeigen Lerida

Süß, saftig, dünne Schale, viel Fruchtfleisch, zart & cremig.

Aus neuer Ernte in hervorragender Qualität. Ein schneller Energielieferant, der auch eine gute Verdauung unterstützt.

100g Tüte





In der kalten Jahreszeit schützen wir den Inhalt Ihrer Kiste mit Papiereinlegern vor Frost. Diese sind aus 100% Altpapier, kompostierbar und geprüft für die Verpackung von Lebensmitteln. Aus hygienischen Gründen dürfen wir sie nicht wiederverwenden. Bitte entfernen Sie die Einleger aus der Kiste und verwenden sie z.B. als Malunterlage oder Geschenkpapier (mit Kartoffelstempel lassen sich ganz individuelle Geschenkpapiere herstellen) oder Bio-Mülltüte. Auch die Tüten, in denen wir Orangen in 2kg oder 5kg verpacken, dürfen wir nicht wiederverwenden. Sie sind besonders robust und reißfest - auch im nassen Zustand - und daher ebenso als Bio-Mülltüte oder für den Transport von Lebensmitteln geeignet.



Rezeptideen

Zutaten:

1 Weißkraut, 1 TL Kümmel, 60g Butterschmalz, 1 rote Zwiebel, Mehl 300ml Gemüsebrühe, 200ml Sahne, 100g Milch, 100g Frischkäse, 1 EL Senf, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 2 TL Currypulver, 2 EL frische Kräuter gehackt (z.B. Thymian, Petersilie, Schnittlauch) 400g Süßkartoffeln, 300g Kartoffeln, Margarine 1 Apfel, 100g geriebener Grünkäse

Weißkraut-Süßkartoffel-Auflauf

Das Weißkraut putzen, halbieren und den Strunk heraus schneiden. 12 größere Blätter vom Kraut beiseite legen, den Rest in grobe Stücke schneiden. Die Krautblätter und anschließend das kleingeschnittene Weißkraut in einem Topf mit heißem Salzwasser für ca. 2 Minuten blanchieren. Danach mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und in eiskaltem Wasser abschrecken. Die großen Krautblätter auf trockene Küchentücher legen, mit Küchenpapier trockentupfen und beiseite legen. In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen und darin die Krautstücke, die kleingehackte Zwiebel und den Kümmel anbraten. Mehl darüber stäuben und mit anschwitzen. Die Brühe mit der Sahne, der Milch, dem Frischkäse und Senf gut miteinander verrühren, zur Krautpfanne geben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen. Kräftig mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Currypulver abschmecken. Zum Schluss die Kräuter darunter rühren. Den Backofen auf 175° vorheizen. Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen, und in dünne Scheiben hobeln. Den Apfel waschen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform gut mit Margarine einfetten. Eine Schicht Kartoffeln/Süßkartoffeln dachziegelartig in die gefettete Auflaufform legen, eine Portion Krautpfanne darüber geben und mit einem Teil der großen Krautblätter belegen. Darüber die Apfelscheiben legen und wieder mit einer Kartoffelschicht - Krautschicht weitermachen, bis alles aufgebraucht ist. Zum Schluss den geriebenen Käse über den Auflauf streuen. Im Backofen auf der untersten Schiene für ca. 50-60 Minuten garen.

Zutaten:

500 g Lauch, Öl oder Butter, 3-4 Lorbeerblätter, 1 Glas Rotwein (oder Brühe), 1 Dose Tomaten in der Dose (400g), 500 g Kartoffeln, Salz, Pfeffer, Rotweinessig

Lauch mit Tomatensoße und Kartoffeln

Lauch putzen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden, dann kräftig in Öl oder Butter anbraten. Lorbeerblätter dazugeben und mit Wein (oder Brühe) ablöschen und so lange weiterschmoren lassen, bis alle Flüssigkeit eingedampft ist. Jetzt die Tomaten dazugeben und mit so viel Wasser aufgießen, dass eine schöne, sämige Sauce entsteht. Kartoffeln in der Schale kochen. Die gekochten Kartoffeln schälen, vierteln und zum Lauch geben. Salzen und pfeffern und so lange köcheln lassen, bis der Lauch bissfest weich und alles schön heiß ist. Mit ein paar Spritzern Essig abschmecken. Für "Fleischkatzen" heiße Wiener oder Debreziner dazu reichen.

Zutaten:

500g Rote Bete, 2 säuerliche Äpfel, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Öl zum Braten, 400ml Apfelsaft, 200ml Gemüsebrühe, 150ml (Hafer)-sahne, Salz, Pfeffer, Gemüse- oder Apfelchips

Rote Bete-Apfelsuppe mit Gemüsechips

Rote Bete mit Handschuhe schälen, in kleine Stücke schneiden. Äpfel vierteln, entkernen und würfeln, Knoblauch schälen und hacken. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch goldbraun anschwitzen, rote Bete und Äpfel dazugeben und 2 Minuten mitdünsten. Apfelsaft und Brühe zugießen, aufkochen und weiter köcheln lassen, bis die Rote Bete weich ist. Sahne zugeben, aufkochen, fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. In vorgewärmten kleinen Tassen und mit Gemüsechips dazu servieren. Wenn Sie die Gemüse- oder Apfelchips selber machen wollen: Ganz einfach gehobelt Gemüse kurz in der Friteuse oder in heißem Öl ausbacken.

aus S&K 10-2012