



Liebe Kundinnen, liebe Kunden,
Pfingsten rückt immer näher - Lieferver-
schiebungen an den Feiertagen können
Sie auf unserer Website im Kalendarium
nachlesen. (unter Entdecken\Downloads)

Erntebereit: Kräutermischungen vom Amperhoffeld



Wie jedes Jahr haben wir für Sie verschiedene Kräutermischungen angepflanzt, die Sie nach Bestellung in einem Papiertüttele mit einem beigelegten Info- und Rezeptkärtchen erhalten.

Liebliche Kräutermischung (Teemischung)
Würzige Kräutermischung
Salatkräutermischung



Die aktuelle Zusammensetzung der Mischungen entnehmen Sie bitte der Artikelbeschreibung im Shop.

Vorschau: Pflanzen vom Kräuterhof am Ammersee

Helmut Kinzelmann hat am Ammersee Töpfe mit Sommerblumen und -kräutern für Ihren Garten oder Balkon gezogen:



Topf Ringelblume
Topf Sonnenhut
Topf Bienen- und Schmetterlingsweide
(3 Pflanzen: Ysop, Katzenminze, Kamille)



Topf Essbare Blüten
(Speisechrysantheme, Ringelblume, Kornblume, Borretsch)
Topf Artemisia annua
Topf Sommertee (3 Pflanzen: Minze, Zitronenmelisse, Anis-Ysop)

Sie können die Pflanzentöpfe zur Auslieferung nach den Pfingstferien in der KW 25/26 in Ihren Warenkorb legen.

Feine Wurstspezialitäten aus der Oberpfalz



Vom Familienbetrieb Schneinderhof kommen die **edle Rindersalami**, die **Pfefferzipfel** und die **Handwürstl** - alles in bester Demeter-Qualität und eine Bereicherung für jede Brotzeit.

Für diese edlen Produkte wird bestes Rindfleisch



vom Demeter-Angus-Weiderind verarbeitet und keinerlei Zusätze oder Hilfsmittel verwendet. Auch die Gewürze werden sorgfältig ausgewählt.

Die Edel-Rindersalami wird im Naturreifungsverfahren hergestellt, das heißt, es kommen keine Starterkulturen sowie keine Kutterhilfen zum Einsatz, auch keine Starterkulturen, die selbst im Biobereich erlaubt sind. So ergibt sich eine wesentlich längere Reifezeit (8-12 Wochen),

was sich natürlich auch im Geschmack bemerkbar macht.



Neu oder wieder da im Sortiment ...



Wir freuen uns an heißen Sommertagen auf die praktischen **Wassereistüten ...** Ebenfalls zum Durstlöschern eignen sich verschiedene Sorten **Sirup von Voelkel** (Rhabarber-, Cassis-, Himbeer- und Ingwersirup), die jedem neutralen Wasser den sommerlichen Kick verpassen. Möchten Sie etwas mit Alkohol, dann probieren Sie die Kultgetränke **Cidre** und **Hugo** oder einen **Fleur et Sekt** und den **Applertif Apfel/Rose**.

Rezeptideen

Zutaten:

1 Bund Mairüben, 1 lila Möhre, ½ Limette, 1 Bd Dill, 1 Bd Petersilie, 1/4 Salatkopf, 75g Hinterschinken, 5 EL Joghurt, 1 TL Agavendicksaft, ½ TL Salz, Baguette o. Weißbrot, 1 EL Butter

Zutaten:

700g Kohlrabi, 250g Cocktailtomaten, 75g Kalamata Oliven, entst., 1 Knoblauchzehe, 1 Bd Ruccola, Kräuter (z.B. Amperhof-Kräutermischungen) Chili, 2 EL Balsamico-Essig, 1 TL scharfer Senf, 1 EL Agavendicksaft, Salz, Pfeffer, 2 EL Kürbiskernöl, 2 EL Olivenöl

Zutaten:

2 Kohlrabi mit Grün, 1 EL Butter, Meersalz, 1 Prise Rohrzucker, Pfeffer, Muskatnuss, ca. 100ml Gemüsebrühe, 1 TL Speisestärke, 2 EL Sahne, 1 EL Zitronensaft, 1 EL Zitronenschale, Petersilie

Zutaten:

2-4 Eier (je nach Appetit), 1 Zwiebel, 1 Gurke, 20 g Butter, 1 EL Rapsöl, 150g Joghurt, 1 TL Mehl, 150 ml Gemüsebrühe, 2-3 EL Senf (mittelscharf), 1 EL Dill, Kräutersalz, Pfeffer, Rohrzucker

Zutaten:

4 Bananen, 2 EL Mandel- oder ähnliches Nussmus, 100ml Mandelmilch

Mairübchensalat

Rübchen, Möhre und Kräuter waschen. Mairübenblätter entfernen, beiseite legen. Die Rüben und die Möhre in mundgerechte kleine Stücke schneiden, den Dill, die Blätter von den Mairübchen und die Petersilie fein hacken, alles zusammen in eine Schüssel geben. 4 Scheiben Brot würfeln und in einer Pfanne mit etwas Butter anbräunen. Den Salatkopf vierteln, ein Viertel davon waschen und in schmale Streifen schneiden. Den Schinken würfeln und kurz mit den Brotwürfeln durchschwenken. Joghurt, Agavendicksaft, die ausgepresste Limette und das Salz vermengen, alles zu den Rübchen geben und gut vermengen. Zum Schluss die warmen krossen Croustons mit den Schinkenwürfeln darüber anrichten.

Kohlrabiacarpaccio

Kohlrabi schälen und in dünne Scheiben hobeln, auf 4 Tellern fächerartig anrichten. Tomaten in Würfel schneiden, Oliven fein schneiden, Knoblauch schälen und fein hacken. Ruccola zerpflücken. Alles mit Kräutern und Chili abschmecken und gut vermischen. Salzen und dann auf die Kohlrabischeiben verteilen. Für das Dressing Essig, Senf, Agavendicksaft, Salz und Pfeffer verrühren. Kürbiskern- und Olivenöl darunterschlagen. Dressing über das Carpaccio geben und schwarzen Pfeffer darübermahlen.

Kohlrabigemüse mit Zitronensauce

Kohlrabi schälen und in Stifte schneiden. Die Herzblättchen ganz fein hacken und beiseite stellen. Die Butter in einem Topf mit fest schließendem Deckel zerlaufen lassen. Gemüse dazugeben und unter Rühren kurz andünsten. Alles mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Gemüse zugedeckt im eigenen Saft bei milder Hitze knapp 10 Minuten dünsten, evtl. noch 1-2 EL Brühe zugeben. Danach das Gemüse mit der Schaumkelle aus dem Topf heben und warm stellen. Die Speisestärke mit etwas Sahne verrühren. Die Brühe im Topf aufkochen, mit der Speisestärke binden und ca. 5 Minuten kochen lassen. Die restliche Sahne und Zitronensaft unterrühren, dann die Sauce mit dem Schneidstab des Handrührers schaumig aufschlagen und mit Salz, Pfeffer und Rohrzucker abschmecken. Sauce über das Gemüse gießen, mit Zitronenschale, Petersilie und den Kohlrabiblättchen bestreuen.

„Natürliche Ernährung“, Naumann und Göbel Verlag

Eier mit Gurken-Senfsauce

Eier anstechen und in kochendem Wasser 5-7 Minuten wachweich kochen. Abschrecken und schälen. Die Zwiebel fein würfeln. Gurke waschen und in 1/2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Gurke dazugeben und 2 Minuten mitdünsten. Joghurt, Mehl und Gemüsebrühe verrühren. Mit den Gurkenwürfeln mischen und bei milder Hitze 4-5 Minuten köcheln lassen. Senf unterrühren. Sauce mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Gehackten Dill darüberstreuen. Mit den Eiern und Schnittlauchröllchen anrichten. Schmeckt gut zu Pellkartoffeln und zu allem Gebrülltem.

Lecker Eis ...

Bananen klein schneiden, Mandelmus und Mandeldrink dazugeben und alles im Mixer ordentlich pürieren. In eine Schüssel geben und für ein paar Stunden ins Gefrierfach stellen. Evtl. ein paar Mal umrühren, solange es noch geht ... Schmeckt lecker zu gebackenen Waffeln oder zu Rhabarerkompott.