

Am 24. Dezember bringen wir die letzten Kisten dieses Jahres. Danach macht unser Liefersdienst Winterferien. Am 6. Januar beginnen wir wieder mit der Auslieferung. Die Mail für erste Lieferung im neuen Jahr versenden wir am 2. Januar. Der Hofladen ist, außer für unsere Inventur am 2. Januar, geöffnet.

Das Fenster zum Hof - KW 51 u. 52/24

Das war's. Jetzt **freuen** wir uns noch mächtig auf die verdiente Winterruhewoche. Am **6. Januar** sind wir wieder bereit und packen Kisten, damit alle ihre Vorräte auffüllen können. Wenn Sie in der **ersten Januarwoche** beliefert werden wollen, geben Sie uns Bescheid. Gerne stellen wir den Lieferrhythmus für Sie um, wenn es nötig sein sollte.

Die restlichen regionalen Bioland **Weihnachtsbäume** von Stefan Lüdenbach aus dem Bergischen sind noch bis zum 24. Dezember bis 14.00 Uhr bei uns **im Hofladen** abzuholen.

Wir brauchen Kisten. Die Bestellungen in den Kisten werden, gerade jetzt **im Winter**, wieder **umfangreicher** und manche Gemüse wie Grünkohl, Palmkohl oder Zuckerhut brauchen einfach **mehr Platz**. Da viele Kisten auch in die Jahre gekommen sind und aussortiert werden müssen, wird es noch enger. Bitte schauen Sie gründlich in Keller und Garage nach. Wir freuen uns über **jedes** zurückgegebene Exemplar.

Nun wünschen wir ein **frohes Fest** und schöne Feiertage - aber nicht ohne daran zu erinnern, dass **leckere Clementinen** und **Orangen** in den **Kühlschrank** gehören. Oder auf die frostfreie Terrasse bzw. Balkon. Dann halten sie länger.

**Bis im nächsten Jahr,
Ihre Familie Apfelbacher**

Alle Rezeptblätter des kompletten vergangenen Jahres finden sich auf unserer Homepage unter: Infos > Wochenrezepte und Infos. Neu ist dort ein Schlagwortverzeichnis mit Direkt-Links zu Rezepten. Im Blog gibt es regelmäßig Bilder und Infos zu Hof und Gemüse

Gefüllte Wirsingroulade mit Pilzen und Nüssen

10 schöne Wirsingblätter, 150gr Champignons, eine Zwiebel, 2 mittlere Kartoffeln, 50gr Walnüsse gehackt, 250gr Ricotta, 50gr Parmesan gerieben, 200gr Cherrytomaten, 20gr Mehl, 1/2Gl Weißwein, Thymian, Butter, Salz, Pfeffer

Wirsingblätter in Salzwasser jeweils ca. 1 Minute blanchieren, und zum Abkühlen ausbreiten. Kartoffeln und Zwiebel in 0,5-1cm Würfel schneiden und mit den recht grob gehackten Pilzen und Nüssen in Butter unter Wenden anbraten (würzen

mit Salz, Pfeffer, Thymian) bis die Kartoffeln weich sind. Mit dem Wein ablöschen und diesen ganz einkochen. Die Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Ricotta mit dem Mehl glatt rühren und zusammen mit dem Parmesan vorsichtig unter die Pilzmischung rühren. Eine kleine Suppenkelle jeweils mit einem Blatt Wirsing auslegen. mit der Mischung füllen und die überstehenden Blattränder darüber falten. In eine gebutterte Auflaufform legen, mit etwas flüssiger Butter bepinseln und die Lücken mit halbierten Cherrytomaten auffüllen. Bei 170°C (Umluft) ca. 25-30 Minuten garen.

Kartoffelgratin (einfach)

800gr Kartoffeln, Knoblauch, Butter für die Form, Muskat, Pfeffer, Salz, 250-300gr Sahne

Kartoffeln schälen und in 1mm Scheiben hobeln. In eine große Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eine möglichst weite Form (weite Form = viel Kruste) mit einer halbierten Knoblauchzehe ausreiben und dann mit weicher Butter austreichen. Die gewürzten Kartoffelscheiben in die Form geben und gleichmäßig dick verteilen - etwas andrücken und die Sahne darüber gießen. Nach Belieben noch dünn mit geriebenem Hartkäse (z.B. Gruyere, Comte oder Parmesan) bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft) für ca 15 Minuten anbacken und dann auf 140-150° zurückstellen. Insgesamt ca45-50 Minuten backen. Mit einem spitzen Messer kontrollieren, ob die Scheiben weich sind.

Kartoffelklöße

1kg Kartoffeln, 250-300gr Mehl (gerne auch Hartweizenmehl - das macht die Klöße noch gelber), 2 kleine Eier (ca 80gr - oder 1großes Ei+1Eigelb), Salz, Pfeffer, Muskat - Füllung: in Butter geröstete Brotwürfel

Kartoffeln waschen und in der Schale kochen. Noch heiß pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Auf einer Arbeitsfläche ausbreiten, kurz auskühlen lassen und mit Mehl, 10gr Salz, Muskat und dem Ei vermengen, bis die Masse gerade eben homogen vermischt ist. Nicht lange kneten (dadurch bindet das Gluten aus dem Mehl und die Gnocchi werden zäher als nötig). Klöße formen, in der Hand etwas flach drücken und pro Klob 4-5 Brotwürfelchen hineingeben. Klob schließen und rund drehen. Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Klöße darin ganz leise simmernd garen. Nach fünfzehn Minuten sind sie fertig. Damit der Topf nicht zu voll wird, kann man sie im Ofen bei ca 70°C warm halten.

Rotkraut, klassisch

Ca. 500g Rotkohl, 1 kl. Zwiebel, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt, 1 EL Butter, 1 EL Zucker /Honig, 12 säuerlicher Apfel, 1/2 TL Salz, 1 Glas Rotwein, 100ml Apfelsaft, 12 EL Essig, 1 Msp. Nelkenpulver, Salz /Pfeffer, evtl. Johannisbeergelee

Rotkohl putzen, in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen, mit Hilfe Nelke, Lorbeerblatt an die Zwiebel spicken. Butter in einem weiten Topf erhitzen. Zucker /Honig zugeben, hell karamellisieren lassen. Apfel schälen, vierteln, entkernen, 8eln, in Streifen schneiden und zu den Zwiebeln geben, 5 Min. mitschmoren. Die Rotkrautstreifen zugeben, etwa 5 Min. mitdünsten. Zwiebel und Salz zugeben, kurz mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen und Apfelsaft zugießen. Deckel auflegen und das Kraut bei milder Hitze ca. 40-50 Minuten weich kochen. Dabei ab und zu umrühren. Wenn nötig, weiteren Apfelsaft zugießen. Gespickte Zwiebel entfernen. Abschmecken mit Essig, Nelkenpulver, Salz, Pfeffer und Johannisbeergelee (oder Honig, Zucker, Ahornsirup). Dazu passen Backofenkartoffeln (oder eine Gans).

Gerösteter Rotkohl

1 Rotkohl, eine Zwiebel, Olivenöl, Salz, 1EL Balsamico

Ofen auf 220°C vorheizen. Backblech mit Olivenöl bestreichen. Strunk aus dem Kohl schneiden und den Kopf in ca. 3-4 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel vierteln. Rotkohlscheiben und Zwiebel auf das Backblech legen. Mit reichlich Olivenöl beträufeln, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Balsamico besprenkeln. Den Rotkohl 25-30 Minuten auf mittlerer Schiene backen, bis er gar und stellenweise knusprig ist. Evtl mit etwas Balsamico und Pfeffer nachwürzen.

Selleriegemüse mit gebratenem Apfel

2 Äpfel, 2 Zwiebeln, 0,5 kg Sellerie, Butter, Salz + Majoran, Walnüsse

Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Zwiebeln schälen und in Achtel schneiden. Sellerie schälen, erst in Scheiben (ca. 1cm) und dann in Stifte schneiden und zusammen mit den Zwiebeln in Butter in einer größeren Eisenpfanne braten. Nach der Hälfte der Garzeit die Äpfel dazu geben. Zum Schluss mit Salz + Majoran abschmecken und mit Walnüssen garniert servieren.

Tipp: Wer will kann das Gemüse mit einem Klecks Schmand und Salat kombinieren.

Selleriecremesuppe

Ca. 500gr Sellerieknolle (geputzt), 1 Zwiebel, 3 Kartoffeln, 1 EL Butter, 1Ltr Wasser, ein kl Glas Wein, 200ml süße Sahne, 1 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Muskat

Sellerie und Kartoffeln schälen und würfeln. Zwiebel würfeln und in Butter anbraten. Sellerie + Kartoffeln dazu und kurz anbraten. Mit Wein ablöschen, kurz den Alkohol herauskochen und mit dem Wasser auffüllen. Alles ca. 25 Minuten weich kochen und anschließend sehr fein pürieren. Sahne zugeben und mit Zitronensaft, Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken.

**** ABO Gemüse Salat Obst**

von 16.12.2024 bis 05.01.2025

Kartoffel

19.....Stück	4kg Kartoffeln regional eig. Anbau - DB	10,90 €/ Stück
22.....Tüte	Kartoffeln, mehlig 2,0 kg Deutschland	-6,95 €/ Tüte
15.....Netz	Kartoffeln, vorw. festk. 12,5kg regional	27,95 €/ Netz
12.....Tüte	Kartoffeln, vorw. festk. 2,0 kg regional	5,95 €/ Tüte

Gemüse

1110.....kg	Auberginen Spanien - IA	7,30 €/ kg
1001.....kg	Avocado Spanien - IA	7,95 €/ kg
386.....kg	Bataten Spanien - IA	4,40 €/ kg
387.....kg	Bataten, regional Niederlande - IA	5,99 €/ kg
170.....St.	Blumenkohl, St weiß 600gr+ Frankreich	4,99 €/ St.
581.....Bund	Bouquet garni, Kräutermix Bd. Marokko	2,40 €/ Bund
100.....kg	Brokkoli Italien - IA	7,20 €/ kg
777.....Stück	Cherrytomaten 250gr Spanien - IA	7,99 €/ kg
255.....kg	Chicoree Niederlande - HD	10,90 €/ kg
122.....St.	Chinakohl, Stück, ca. 500g+ regional eig.	2,90 €/ St.
244.....kg	Feldsalat regional eig. Anbau - DB	21,95 €/ kg
1010.....kg	Fenchel Italien - ICEA	6,35 €/ kg
186.....Stück	Filderkraut, Stück, ca. 1000g regional eig.	3,70 €/ Stück
422.....kg	Gemüsezwiebeln kg Spanien - IA	3,05 €/ kg
160.....kg	Grünkohl regional eig. Anbau - DB	5,20 €/ kg
590.....kg	Ingwer Peru - IA	14,45 €/ kg
456.....Stück	Knoblauch-KNOLLE Spanien - DEM	12,90 €/ kg
110.....St.	Kohlrabi Stück Spanien - IA	1,99 €/ St.
540.....Stück	Kresse Schale Deutschland - EG	1,15 €/ Stück
1222.....St.	Kürbis Butternut 1200gr+ regional eig.	3,80 €/ St.
1223.....Stück	Kürbis Butternut 400gr+ regional eig.	2,60 €/ Stück
1212.....Stück	Kürbis Hokkaido KLEIN 450g+ regional	2,50 €/ Stück
1211.....St.	Kürbis HOKKAIDO St. 700gr+ regional	3,10 €/ St.
1255.....Stück	Kürbis Sweet Dumpling 600+ regional	2,85 €/ Stück
591.....kg	Kurkuma frisch Peru - IA	15,45 €/ kg
527.....Stück	Lorbeer, Bund regional eig. Anbau - DB	2,20 €/ Stück
833.....kg	Mangold, grün Italien - IA	6,99 €/ kg
300.....kg	Möhren Belgien - IA	3,60 €/ kg
302.....kg	Möhren regional Deutschland - DD	4,20 €/ kg
161.....kg	Palmkohl regional eig. Anbau - DB	5,50 €/ kg
622.....kg	Paprika gelb Spanien - IA	6,60 €/ kg
633.....kg	Paprika grün Spanien - IA	6,45 €/ kg
611.....kg	Paprika rot Spanien - IA	6,55 €/ kg
380.....kg	Pastinaken Niederlande - IA	5,55 €/ kg
677.....kg	Peperoni rot oder grün Kilo Spanien	14,95 €/ kg
500.....Bund	Petersilie, Bund Spanien - IA	2,05 €/ Bund
382.....kg	Petersilienwurzel, kg Niederlande - IA	7,45 €/ kg
966.....kg	Pilze Austernpilze, Kilo Deutschland	19,90 €/ kg
988.....kg	Pilze Kräuterseitling Deutschland - DB	27,90 €/ kg
977.....kg	Pilze Shiitake Deutschland - DB	26,90 €/ kg
955.....kg	Pilze Steinchampignons Deutschland	12,90 €/ kg
440.....kg	Porree, Kilo Deutschland - DN	6,69 €/ kg
245.....kg	Postelein Deutschland - DD	20,95 €/ kg
303.....kg	Purple Möhren violett Deutschland - DC	3,45 €/ kg
278.....kg	Radicchio, kg regional eig. Anbau - DB	8,25 €/ kg
371.....kg	Rettich schwarz regional eig. Anbau - DB	3,80 €/ kg
120.....kg	Rosenkohl regional eig. Anbau - DB	6,50 €/ kg
344.....Stück	Rote Bete Vakuum 500gr Niederlande	-3,49 €/ Stück
340.....kg	Rote Bete, Kilo regional eig. Anbau - DB	3,90 €/ kg
144.....St.	Rotkohl Stück regional eig. Anbau - DB	3,59 €/ St.
201.....St.	Salat 1 Italien - ID	2,35 €/ St.
202.....St.	Salat 2 Italien - DD	2,75 €/ St.

211.....Stück	Salat Endivie Deutschland - DD	2,59 €/ Stück
195.....Stück	SAUERKRAUT lose 500gr Pck Deutschl	6,00 €/ kg
433.....kg	Schalotten Niederlande - IA	7,90 €/ kg
911.....St.	Schlangengurken ca. 300g+ Spanien -	1,65 €/ St.
388.....kg	Schwarzwurzeln Niederlande - IA	5,95 €/ kg
330.....kg	Sellerie, kg regional eig. Anbau - DB	4,40 €/ kg
188.....Stk	Spitzkohl 350gr+ regional eig. Anbau - DB	2,50 €/ Stk
335.....St.	Staudensellerie Stück 300gr+ Italien	-3,30 €/ St.
117.....kg	Steckrüben, Kilo Deutschland - DB	5,30 €/ kg
1150.....Schale	Suppengemüse regional eig. Anbau - DB	2,79 €/ Schale
711.....kg	Tomaten Spanien - IA	4,75 €/ kg
755.....kg	Tomaten, Cherry Spanien - IA	7,99 €/ kg
384.....kg	Topinambur Deutschland - IA	6,50 €/ kg
134.....Stück	Weißkohl, klein, St regional eig. Anbau -	2,40 €/ Stück
133.....St.	Weißkohl, St 800gr+ regional eig. Anbau	3,00 €/ St.
154.....Stück	Wirsing, klein regional eig. Anbau - DB	2,70 €/ Stück
155.....St.	Wirsing, Stück ca 700g+ regional eig. Ar	3,20 €/ St.
592.....Stück	Zitronengras Marokko - IA	2,99 €/ Stück
1200.....kg	Zucchini, Kilo Italien - IA	5,45 €/ kg
266.....Stück	Zuckerhut, Stück regional eig. Anbau - DI	2,95 €/ Stück
1055.....Stück	Zuckermais Vakuum Niederlande - IA	4,95 €/ Stück
400.....kg	Zwiebeln Deutschland - DN	3,95 €/ kg
411.....kg	Zwiebeln, rot Deutschland - DN	4,49 €/ kg

Obst

1500.....kg	Äpfel 1, diverse Sorten regional - DB	4,95 €/ kg
1501.....kg	Äpfel 2, diverse Sorten regional - DB	4,95 €/ kg
1555.....kg	Äpfel Boskoop Deutschland - DB	5,95 €/ kg
1544.....kg	Äpfel Cox Orange Deutschland - DB	5,95 €/ kg
1522.....kg	Äpfel Topaz regional - DB	4,95 €/ kg
1533.....Tüte	Äpfel Topaz, 3kg Beutel regional - DB	12,90 €/ Tüte
1911.....kg	Bananen, Kilo Dominikanische Republik -	3,50 €/ kg
1577.....kg	Birnen, kg Niederlande - IA	6,30 €/ kg
1625.....kg	Bitter-Orangen Spanien - IA	5,50 €/ kg
1633.....kg	Clementinen Italien - IA	3,69 €/ kg
1632.....Stück	Clementinen 2kg Tüte Italien - IA	6,49 €/ Stück
1980.....Stück	Datteln, 250gr Tunesien - DD	3,79 €/ Stück
1888.....Stück	Erdnüsse 250gr Btl Ägypten - IA	12,49 €/ kg
1955.....Stück	Granatapfel, St Türkei - INAK	2,60 €/ Stück
1640.....kg	Grapefruit, kg Spanien - IA	4,40 €/ kg
1933.....Stück	Kaki Stück Spanien - CRAE	1,39 €/ Stück
1923.....kg	Kiwi, gold Italien - IA	8,95 €/ kg
1922.....kg	Kiwi, Kilo Italien - ICEA	5,99 €/ kg
1899.....Stk	Kokosnuss Elfenbeinküste - IA	2,20 €/ Stk
1630.....kg	Kumquat Spanien - IA	12,50 €/ kg
1645.....kg	Limetten Columbien - IA	9,45 €/ kg
1944.....Stück	Mango, Stück Peru - IA	2,30 €/ Stück
1930.....kg	Maracuja / Passionsfrucht Columbier	25,95 €/ kg
1881.....Stück	Maronen gegart 200gr Frankreich - IA	7,20 €/ Stück
1600.....kg	Orangen Spanien - CRAE	3,75 €/ kg
1622.....Tüte	Saftorangen, Beutel 3kg Italien - IA	6,79 €/ Tüte
1623.....kg	Saftorangen, Kilo Italien - IA	2,59 €/ kg
1866.....kg	Walnüsse Frankreich - IA	12,95 €/ kg
1644.....kg	Zitronen Italien - DEM	4,50 €/ kg

Würzmittel, Öle & Fertiggerichte

11850.....Stück	Sauerkraut servierfertig 500gr Deuts	2,79 €/ Stück
-----------------	---	----------------------