

HOFLADEN

KRAUT + RÜBEN

Hofladen Geschwätz

Ausgabe November 2022

Vorwort

Liebe Leserinnen und Leser
unseres
Hofladen Geschwätz,

Nach den ersten kalten Nächten freuen sich alle auf unseren Aumer Feldsalat. Nachdem der erste Frost drüber ist schmeckt dieser besonders knackig. Doch noch besser schmeckt unser Feldsalat mit einem Dressing aus dem Himbeer-Heidelbeer Shrub von Schuster's Spezialitäten.

Dazu brauchen Sie: natürlich unseren Hofladen Feldsalat. Eine Handvoll Walnusskerne von Müfargo, einen halben Apfel, 4 Esslöffel Apfel-Quitten Shrub, 1 Esslöffel Kaltenthaler Weissweinessig, 1 Esslöffel Zitronensaft, Salz und Pfeffer sowie 2 Esslöffel Walnussöl der Ölmühle Hartmann.

Probieren Sie es gerne aus.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen unsere Hofladen-Zeitung.

Familie Link und das Team
vom Hofladen
„Kraut + Rüben“

Was schenke ich bloß?

Finden sie passende Geschenke im Hofladen!

Weihnachten steht vor der Tür und damit auch die Frage: „Wem schenke ich was?“. Im Hofladen „Kraut+Rüben“ finden Sie hierfür viele passende Ideen.

Wie wäre es mit schönen Backmischungen im Weck Glas? Diese führen wir in verschiedenen Sorten von „Hof Löbke“. Durch die sorgfältig geschichteten Zutaten und die edle Verpackung für jeden Back-Fan ein schönes Geschenk. Kleine und Große Naschkatzen freuen sich über die handgeschöpfte Schokolade der Chocolaterie Holzderber.

Für jeden, der es lieber herzhaft mag, haben wir Risotto-Mischungen in den Sorten Steinpilz oder Spinat-Walnuss von Hof Löbke.

Die edlen Gewürze von Compass sind durch ihre zeitlose Verpackung sehr zum Verschenken geeignet. Das sizilianische Olivenöl von Giuseppe Casa und italienischer Balsamico Essig sind zusammen eine schöne Aufmerksamkeit.

Für die Kaffee- oder Teestunde sind unsere Kaffeesorten von Good Karma Coffee sowie unsere vielfältigen Teesorten von der Oettinger Mühle eine Idee. Ergänzen Sie das Geschenk mit den schönen Teegläsern von Ambiente.

Von der Brennerei Weber im Schwarzwald führen wir erlesene Brände: Gin, Apfel-Brandy, Natur-Williams oder Kirsch-Barrique. Diese sind ein willkommenes Mitbringsel.

Gerne stellen wir Ihnen auch einen Geschenkkorb mit unseren Produkten zusammen. Oder wie wäre es mit einem Gutschein, damit kann man nichts falsch machen.





Es weihnachtet sehr! Alles für die Adventszeit ...

In wenigen Wochen ist es schon so weit und die Adventszeit beginnt. Auch im Hofladen ist in dieser Zeit wieder vieles für die Weihnachtszeit zu finden

Eine große Auswahl an Adventskränzen, -gestecken und -türschmuck, die von Doris Link mit viel Liebe zum Detail gebunden und gestaltet wurden, werden ab dem 18. November angeboten. Ebenso nicht dekorierte Kränze bieten wir an.

Auch in diesem Jahr haben wir wieder Tannenbäume aus dem Schwarzwald in allen Größen zur Auswahl. Der Verkauf startet am Freitag, den 4. Dezember. Daneben wird Tannengrün zur Dekoration erhältlich sein.

Unser Hauswirtschafter-Team war wieder fleißig in der Weihnachtsbäckerei. Leckere Zimtsterne sowie eine Auswahl extravaganter Weihnachtsplätzchen haben wir aus eigener Herstellung im Sortiment. Natürlich haben unsere Hauswirtschafterinnen auch wieder ihre überaus beliebte Linzertorte gebacken.

Damit Sie ganz entspannt in die Feiertage starten können, können Sie gerne Ihren gesamten Weihnachtseinkauf bei uns vorbestellen. Neben Feldsalat, Obst und Gemüse können Sie auch Fleisch, Gänse und Enten sowie Gänse- und Ententeile, bei uns erhalten. Das Geflügel kann jedoch nur bis zum 30. November vorbestellt werden. Gerne geben wir Ihnen das Bestellformular mit.



Neuigkeiten aus dem Hofladen:

Glühwein und Weihnachtsleckereien: Von Wein & Secco Köth und Amthof 12 haben wir verschiedene Sorten Glühwein im Sortiment. Oder probieren Sie einmal den Glühwein-secco.

Gebrannte Mandeln, Nussmischung und Winterschokolade bekommen wir von der Chocolaterie Holzderber.

Alles für die Weihnachtsbäckerei: Von „Lecker´s“ führen wir viele Zutaten, die zum Backen von Plätzchen benötigt werden. Von verschiedenen Sorten Mehl über Vanillezucker und Backpulver bis hin zu Zitronat und Orangeat haben wir alles im Sortiment.

Wir führen seit kurzem Safran aus der Region, von der Gärtnerei Kammerer aus Graben-Neudorf. Damit wird Ihr Kuchen bestimmt noch leckerer.



Rezept-Tipp von unserer Hauswirtschafterin Lisa:

Schoko-Fudge mit Haselnüssen und Meersalz

Zutaten:

200 g dunkle Schokolade
200 g Holzderber Vollmilchschokolade
400 g gezuckerte Kondensmilch
30 g Albhof Butter
2 Priesen Meersalz
80 g grobe gehackte Haselnüsse

Zubereitung:

Zuerst den Boden einer eckigen Auflaufform mit Backpapier auslegen. Die Ränder der Form mit Öl einfetten. Die beiden Schokoladensorten grob hacken.

In einem Topf die Kondensmilch erhitzen, aber Vorsicht sie darf nicht kochen. Nun die Schokolade gemeinsam mit der Butter und dem Salz zur Kondensmilch geben. Unter Rühren und bei schwacher Hitze schmelzen bis sich Kondensmilch und Schokolade vereint haben. Dann können die Haselnüsse untergehoben werden.

Hat die Masse eine festere Konsistenz erreicht, kann sie in die Auflaufform gestrichen werden. Nun die Form für circa 8 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die festen Fudge aus der Form nehmen und in kleine Würfel scheiden.

