



HOFLADEN

KRAUT + RÜBEN

Hofladen Geschwätz

Ausgabe Mai 2025

Vorwort

Liebe Leserinnen und Leser unseres Hofladen Geschwätz,

in unserem Kräutergewächshaus ist eine große Auswahl an verschiedenen Kräutern zu finden. Von klassisch bis exotisch ist alles dabei.

Bei der Auswahl, der passenden Kräuter, für Ihren Garten oder Balkon stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.

Viel Spaß beim Lesen des Hofladen Geschwätz wünscht Ihnen

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



Der Geschmack des Südens Urlaubsfeeling in der Küche

Tomaten, Mozzarella und als i-Tüpfelchen frisches Basilikum - dieses Essen ist bei warmen Temperaturen sehr beliebt. Deshalb gehört Basilikum zu den Must-Have's in jedem Kräutergarten.

Doch nicht nur mit Tomaten lassen sich die vielfältigen Sorten von Basilikum gut kombinieren. Vielmehr sind sie weitgefächert in der Küche einzusetzen. So lassen sich unter anderem auch Pestos und Salate mit dem Kraut verfeinern.

- **Großblättriges Basilikum:** zählt zu den bekanntesten Sorten und hatte sicher jeder schon auf der Fensterbank stehen. Seine Blätter sind sehr aromatisch und eignen sich hervorragend zum Würzen oder zur Herstellung von Pesto.
- **Kleinblättriges Basilikum:** hat kleine spitze Blätter, diese sind besonders zart und haben ein leichteres Aroma als das großblättrige Basilikum. Es eignet sich besonders gut für Salate und Tomate-Mozzarella.
- **Rotes Basilikum:** durch die rote Farbe der Blätter ist das Aroma herber als bei den grünen Sorten. Dadurch eignet es sich sehr gut zur Herstellung von Tees oder zur Dekoration.
- **Thai-Basilikum:** Die dunkelgrünen Blätter schmecken leicht nach Lakritze. Wie der Name bereits verrät, hat dieses Basilikum seinen Ursprung in Asien. In der Küche kann es zum Würzen von Currys verwendet werden.
- **Afrikanisches Basilikum:** ist sehr Bienen- und Schmetterlingsfreundlich. Durch seine schöne Blüte ein Hit nicht nur im Kräuterbeet, sondern auch im Blumenbeet.



Fruchtige Erfrischung: Süße Abkühlung für heiße Sommertage

An warmen Sommertagen ist man immer auf der Suche nach einer schnellen Abkühlung. Bei Groß und Klein besonders beliebt ist die Erfrischung mit einem fruchtigen Eis.

Sehr lecker sind unsere vielfältigen Eissorten der Eisfabrik Keltern. Diese sind nur mit natürlichen Zutaten und Milch hergestellt. Das Eis ist frei von künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen.

Wer einmal selbst versuchen möchte Eis herzustellen, braucht nicht zwingend eine Eismaschine dazu. Einfach sein Lieblingsobst auswählen, im Sommer ist die Auswahl mit den verschiedenen Beeren, Pfirsichen, Nektarinen und Bananen riesig, das Obst waschen und gegeben falls in Scheiben schneiden. Anschließend in einen Gefrierbeutel geben und für einige Tage einfrieren.

Ist das Obst gut durchgefroren, wird es einfach zusammen mit etwas Naturjoghurt vom Schwarzwaldmilch und etwas Zucker in einen leistungsstarken Mixer gegeben. Alles gut durchmischen bis die Masse cremig ist. Nun die Masse in eine Schüssel geben und genießen. Fertig ist das eigene Eis.

Wer es etwas exotischer möchte kann das Fruchteis mit Kräutern, wie Minze, Basilikum, Rosmarin oder Thymian verfeinern. Versuchen Sie doch einmal Himbeereis mit einem Hauch Thymian. Aber Vorsicht: die Kräuter nicht überdosieren.

Fruchtiger Sommercocktail

Black Cherry Fruity Tonic

Zutaten:

2 cl Rohrzuckersirup
2 cl Zitronensaft
10 bis 12 Kirschen
püriert
6 cl Black Cherry Gin
Tonic Water
Limettenscheibe

Zubereitung:

Alle Zutaten mit Eis
shaken, anschließend
im Glas mit Tonic
Water auffüllen und
mit einer
Limettenscheibe
garnieren.

Rezept-Tipp von unserer Hauswirtschafterin Lisa: Brownie mit Rhabarber

Zutaten:

aus dem Hofladen:

300 g Rhabarber
250 g Butter
250 g Zucker
4 Eier
1 Prise Salz
200 g Dinkelmehl
60 g Himbeeren

außerdem:

300 g Zartbitter Schokolade
1 ½ Teelöffel Backpulver
60g Backkakao

Zubereitung:

Den Rhabarber schälen und in 2 cm große Stücke schneiden. Die Himbeeren waschen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Mit Butter eine quadratische Backform einfetten.

Die Zartbitterschokolade in grobe Stücke brechen und zusammen mit der Butter in einen Topf geben. Bei schwacher Hitze schmelzen. In eine Rührschüssel Zucker, Salz und Eier geben. Alles zu einer cremigen Masse schlagen. Die geschmolzene Schokolade unter die cremige Masse heben. Nun das Mehl, das Backpulver und den Kakao nach und nach dazu geben. Alles gut verrühren.

Den Teig in die eingefettete Form geben. Anschließend die Himbeeren und den Rhabarber gleichmäßig darauf verteilen.

Im Backofen circa 30 Minuten backen.



Impressum: **HOFLADEN GESCHWÄTZ** ist ein Informationsmedium des **Hofladens KRAUT + RÜBEN GbR**,
Steiermärker Straße 16a, 76227 Karlsruhe, Telefon 07 21 47 05 28 00
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag, 8.30 bis 18.00 Uhr, Samstags 8.00 bis 13.00 Uhr
Redaktion: Bianca Kunert, Fotos: Bianca Kunert, Druck: www.miersch-media.de

HOFLADEN
KRAUT + RÜBEN