

Liebe Kunden!

*****Wichtige Info für die Weihnachtswoche!*****

Um Sie alle in der Weihnachtswoche beliefern zu können rückt ihr Liefertag um einen Tag vor!! (Abgesehen von den "Montagskunden")

Wir bitten ausnahmsweise um noch rechtzeitige Bestellungen!!

***** 2 Wochen Lieferpause! *****

Vom 28.12.2020 bis zum 10.01.2021 (KW 53 und 01) legen wir eine Lieferpause ein!!!!

Um Kraft zu tanken und Schwung zu holen für ein hoffentlich positiveres und hoffnungsfrohes neues Jahr 2021 haben wir uns entschieden 2 Wochen zu schließen und hoffen auf Ihr Verständnis!

Wir danken Ihnen für das gute Miteinander in diesem "verrückten" Jahr und wünschen Ihnen/Euch ebenfalls viel Kraft und Gesundheit!

Weißkohl-Currysuppe

1/2 Weißkohl, 2 Zwiebeln, 50 ml Rapsöl, 1 TL Ingwer, fein gehackt, 2 Msp. Currypulver, Meersalz, 1 l Gemüsebrühe
3 EL Butter, Kräutersalz, weißer Pfeffer, 80 ml Weißwein (ersatzweise Brühe), 300 ml naturtrüber Apfelsaft
abger. Schale einer Zitrone, 1 Mango, Cayennepfeffer

Lässt sich gut vorbereiten!

Für den Kohlsud eine Zwiebel sowie Strunk und Stiele des Weißkohls im Öl anschwitzen. Ingwer, Curry und Meersalz zugeben und mit Gemüsebrühe aufgießen. Ungefähr 45 Min. kochen und dabei auf 250 ml einreduzieren lassen. Durch ein Sieb abgießen. Für die Suppe die Weißkohlblätter und eine Zwiebel klein schneiden und in der Butter anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Weißwein (ersatzweise Brühe) ablöschen. Den Apfelsaft zusammen mit dem Kohlsud und der Zitronenschale zugeben. So lange kochen bis der Kohl weich ist. Die Mango schälen, in Würfel schneiden und dazugeben. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Tipp: Wer es etwas „gehaltvoller“ mag, kann noch 100 ml Sahne zugeben.

nach: „Unser Kochbuch“ Biolek/Witzigmann, Mosaik Verlag

Tomatencremesuppe

ca. 500 g Tomaten, Kräutersalz, 100 g Tomatenmark, 1 EL Butter, ca. 400 ml Gemüsebrühe, 250 ml Sahne
2 TL getr. Basilikum

Tomaten kreuzweise einritzen, kurz in kochendes Wasser legen, häuten und pürieren. Kräutersalz, Tomatenmark, Butter und Gemüsebrühe dazugeben und aufkochen.

250 ml Sahne in die Suppe gießen (nicht mehr kochen) und Basilikum einstreuen.