

Jetzt schon an Weihnachten denken

Vorfreude auf die Weihnachtszeit!
 Es dauert nicht mehr lange und die schönste Zeit des Jahres, das Weihnachtsfest, steht vor der Tür.
 Wie jedes Jahr stellt sich die große Frage nach dem Weihnachtsmenü. Lassen Sie sich für das Festessen von der Vielfalt der Produkte aus unserem Sortiment, den Menüvorschlägen von unseren Köchen und der Qualität des Fleisches und des Fisches inspirieren.
 Um Ihnen auch dieses Jahr wieder das Weihnachtsfest mit unserer Fleisch- und Fischauswahl versüßen zu können, bitten wir Sie rechtzeitig zu bestellen. So können wir eine Lieferung bestmöglich garantieren. Vielen Dank!
Es gilt: nur solange der Vorrat reicht!

Weihnachtsbäume und Tannengrün



Natur pur aus der Region, hier bei uns aus dem heimischen Wald.
 Wir bieten Ihnen dieses Jahr zum ersten Mal die Möglichkeit Weihnachtsbäume bei uns zu kaufen.
 Genauer gesagt Nordmantannen - groß, klein, breit, schmal - so wie sie gewachsen sind, ohne Chemie, aus pestizidfreier Bewirtschaftung.
 Unsere Bäume kommen aus Diensthop und werden „waldfrisch“ zu Ihnen nach Hause geliefert. Gerne fassen unsere Fahrer beim Hineintragen mit an!
 Neben den Weihnachtsbäumen können Sie auch Tannengrün im Bund bestellen. Perfekt zur weihnachtlichen Dekoration für zuhause oder für Geschenke.
 Sichern Sie sich jetzt Ihren Baum in Ihrer Wunschgröße aus nachhaltiger Forstwirtschaft.

Kosmetikabend

Zusammen mit Dr. Hauschka werden wir am 21.11.2023 einen Kosmetikabend bei uns vor Ort veranstalten. Der Ticketpreis liegt bei 20 € und enthält diverse wundervolle Pflegeprodukte. Nur solange der Vorrat reicht!

Rezepte KW 46

Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 1 Wirsing
- 4 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 300 ml Milch
- Salz, Pfeffer
- 80 g Paniermehl
- 100 g geriebener Käse

Wirsing-Kartoffel-Auflauf

Kartoffeln mit Schale für ca. 25 Min. im Salzwasser gar kochen. Den Wirsing waschen, in mundgerechte Stücke schneiden, in kochendem Wasser für ca. 5 Min. kochen und anschließend kalt abschrecken. Wirsing abtropfen lassen, die Kartoffeln abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. In einem Topf 2 EL Butter schmelzen, Mehl hinzugeben und kurz dünst. Langsam die Milch unterrühren und bei mittlerer Hitze für 10 Min. köcheln und mit Salz und Pfeffer würzen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die restliche Butter mit Paniermehl und Salz verkneten. Die Kartoffeln und den Wirsing in einer Auflaufform schichten. Die Sauce darüber gießen, mit Käse bestreuen und die Paniermehlstreusel darüber verteilen. Nun für ca. 15 Min. im Ofen goldbraun backen.

Zutaten

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 100 g Rohschinken
- 400 g Steinchampignons
- 2 EL Öl
- 320 g Bandnudeln
- Salz, Pfeffer
- 100 g Schmand
- 100 ml Milch
- 100 g geriebener Käse

Bandnudeln mit Steinchampignons

Knoblauch, Zwiebeln und Schinken in feine Würfel schneiden. Die Champignons waschen und in Scheiben schneiden. Im Salzwasser die Bandnudeln zum Kochen bringen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und darin Zwiebeln, Knoblauch und Schinken anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schmand und die Milch in die Pfanne geben. Die Bandnudeln abgießen und ebenfalls in die Pfanne geben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Zutaten

- 6 Clementinen
- 55 g Zucker
- 500 g Magerquark
- 1 Packung Vanillezucker
- 300 g Schlagsahne
- 2 Packungen Sahnesteif

Sahnetraum

Clementinen waschen und den Deckel jeweils abschneiden und das Fruchtfleisch entfernen. Die ausgeholte Clementinen kaltstellen. Fruchtfleisch und 2 EL Zucker bei mittlerer Hitze in einem Topf ca. 5 Min. köcheln lassen. Anschließend durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen. Für die Creme Quark, den Rest vom Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Sahne steif schlagen, dabei Sahnesteif einrieseln lassen. Sahne unter die Creme heben. Die Creme in die ausgehölten Clementinen geben und kühl stellen.