

Federweißer wieder da!

Ab September ist es endlich wieder so weit: Die Federweißer Saison hat begonnen!

Die Saison läuten wir direkt mit einer tollen Federweißer-Aktionswoche ein. Ihr könnt den frischen, spritzigen weißen Federweißer vom Weingut Sauer und den aromatischen roten Federweißer von Friedrich Kiefer ab sofort vorbestellen!

Auslieferung: 08.09.2025 – 12.09.2025

Bestellschluss: 27.08.2025 um 8 Uhr



Stoffers Hoff Fleisch

Regelmäßig bieten wir euch frisches Rindfleisch aus der Region an. Alle Tiere sind in Verden-Eitze aufgewachsen und werden regional geschlachtet.

Nun ist es wieder soweit und wir haben wieder eine Rindfleischaktion zusammen mit dem Stoffers Hoff für euch geplant!

Der Bestellschluss hierfür ist der 27.08.2025 um 8 Uhr.

Die Auslieferung findet vom 29.08.2025 bis zum 04.09.2025 statt.



[Frisches Gemüse direkt aufs Handy –
Jetzt WhatsApp-Kanal abonnieren!](#)

Zutaten

500 g Porree
25 g Butter
30 g Mehl
150 g Sahne
Salz, Pfeffer

Porreegemüse

Den Porree in Ringe schneiden und in 500 ml kochendem Salzwasser für ca. 3 Min. kochen. 300 ml vom Kochwasser behalten den Rest weggippen. Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl hinzugeben und für 2 Min. anschwitzen lassen. Mit dem Kochwasser ablöschen und glattrühren. Porree und Sahne hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und anrichten.

Zutaten

1 Kohlrabi
500 g Tomaten
1 Knoblauchzehe
100 ml Sahne
1 Ei
80 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer

Kohlrabi-Tomaten-Gratin

Ofen auf 200 °C vorheizen. Tomaten und Kohlrabi in Scheiben schneiden und den Kohlrabi in kochendem Salzwasser bissfest garen. In der Zwischenzeit den Knoblauch fein hacken und in einer Pfanne anbraten. Nun Sahne, Ei, Salz und Pfeffer zu einer Soße vermischen. Eine Auflaufform einfetten. Kohlrabi und Tomaten abwechselnd stapeln. Zum Schluss die Soße drüber gießen, den Käse drüberstreuen und für ca. 20 Min. backen.

Zutaten

Saft einer Zitrone
Saft einer Orange
1 kg Reineclauden
500 g Gelierzucker
1 Packung Vanillezucker

Reineclauden-Marmelade

Die Reineclauden entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Zitronensaft, Orangensaft und Reineclauden in einen Kochtopf geben. Alles unter kochen miteinander vermengen. Gelierzucker nach und nach hinzufügen. Den Vanillezucker ebenfalls hinzugeben und das Ganze für ca. 5 Min. unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Jetzt nur noch alles in Einmachgläser füllen, auskühlen lassen und genießen.

