

## Liebe Kunden,

Wir hoffen Sie hatten fröhliche und entspannte Weihnachtstage und sind gut ins neue Jahr gekommen.

Wir starten zwar in einer komprimierten Version der Rezepte und des Kundenbriefs, sind uns aber sicher, dass für jeden von Ihnen etwas dabei ist.

### Wichtig für unsere Internetnutzer!!!

Bereits im letzten Jahr haben wir darauf hingewiesen, dass nach einigen Neuerungen unsere aktuelle Internetseite nur noch über [www.hof-engelhardt.de](http://www.hof-engelhardt.de) zu erreichen ist. Wir möchten uns an dieser Stelle für die Unannehmlichkeiten und Schwierigkeiten entschuldigen. Nach dieser Umstellung sind wir auch nur noch über folgende E-Mailadresse erreichbar [ökokiste@hof-engelhardt.de](mailto:ökokiste@hof-engelhardt.de)

Die alte Internetadresse sowie alte E-Mailadressen werden ab Februar abgeschaltet. Bitte verwenden Sie daher nur noch die aktuellen Kontaktmöglichkeiten.

Auf ein erfolgreiches und „biofrisches“ Jahr ohne technische Schwierigkeiten!

**Ihre Ökokistler vom Hof Engelhardt**



## ● Käsetüte KW 02/2012

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                          |                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------|
| <b>2169</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Hochalpen Bergkäse</b>                | <b>2,49 € /100g</b> |
| Auf ausgesuchten Alpen entsteht während des ca. 100 Tage dauernden Alpsommers in einer Höhe von 1200 bis 1800 Meter ein ganz besonderer Käse - der Baldauf Bergkäse. Ein außergewöhnlich schmackhafter und bekömmlicher Käse. Noch "Grün" kommt der Käse in den Reifekeller, wo er bei optimaler Temperatur und Pflege 6 bis 16 Monate reift. Mindestens 45 % F. i. Tr., Hartkäse aus Rohmilch. |                                          |                     |
| <b>2557</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Petit Brie</b>                        | <b>1,99 € /100g</b> |
| Duftiger Weichkäse aus der Fromagerie Montsûrs in der Normandie. In der kleinen Familienkäserei wird seit 1982 die cremige Bio-Milch der normannischen Kühe zu wunderbar sahnigen Weichkäse verarbeitet. 45% F.i.Tr., past.                                                                                                                                                                     |                                          |                     |
| <b>2269</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Wildkräuterlaible mit Rosenblüten</b> | <b>2,29 € /100g</b> |
| Halbfester Käse würzig-aromatisch, cremig-mild, mit heller Rotschmiere u. Weißschimmel, Kräutermantel aus Wildkräutern und Rosenblüten, 48% F.i.Tr.                                                                                                                                                                                                                                             |                                          |                     |
| <b>2270</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Danbo geraucht</b>                    | <b>2,19 € /100g</b> |
| Danbo ist in seinem Heimatland Dänemark der meistverehrte Schnittkäse überhaupt, Der Teig hat eine feste aber geschmeidige Konsistenz und weist nur wenige erbsengroße Löcher auf. Der Danbo schmeckt fein säuerlich, sahnig-mild bis herzhaft-pikant. Etwa 45% F. i. Tr., past.                                                                                                                |                                          |                     |



## ● Käsetüte KW 03/2012

- |                                                                                                                                                                                                                                              |                                                |                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------|
| <b>2117</b>                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Schwarzberger Réserve mit Bockshornklee</b> | <b>2,45 € /100g</b> |
| Aus dem Naturschutzpark "Wilder Kaiser" / Tirol kommt der 10-12 Monate gereifter Hartkäse. Sein nussig würziger Auftritt wird unterstrichen von den feinen Bockshornklee Samen. Aus laktosefreier, silagefreier Heumilchkäse mit 50% F.i.Tr. |                                                |                     |
| <b>2535</b>                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Reblochon</b>                               | <b>2,65 € /100g</b> |
| Reblochon ist ein halbfester Schnittkäse aus der Alpenregion Savoyen in Frankreich, der aus roher, unbehandelter Kuhmilch hergestellt wird. Mit trockener Rotkultur, sahnig mild im Geschmack 45 % F.i.Tr                                    |                                                |                     |
| <b>2327</b>                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Nordseekäse</b>                             | <b>2,40 € /100g</b> |
| 26 Wochen Reifezeit in salziger Nordseeluft gibt diesem preisgekrönten Schnittkäse seine feine Struktur und seinen würzigen Geschmack, past., 48% F.i.Tr.                                                                                    |                                                |                     |
| <b>2249</b>                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Wilder Bernd</b>                            | <b>2,40 € /100g</b> |
| 6 Wochen gereift. herzhaft-pikanter Schnittkäse aus dem Münsterland affiniert mit Dinkelkorn und Eichenrinde, 50 %,F.i.Tr.                                                                                                                   |                                                |                     |

- |                         |                          |                        |
|-------------------------|--------------------------|------------------------|
| ● Käsetüte <b>klein</b> | ● Käsetüte <b>mittel</b> | ● Käsetüte <b>groß</b> |
| <b>2 Sorten á 150g</b>  | <b>3 Sorten á 150g</b>   | <b>4 Sorten á 150g</b> |
| ca. 7,50 €              | ca. 11,00 €              | ca. 14,00 €            |

Wir drucken mit ClimatePartner

**Mein Name, Adresse und Kundennummer**

---

# Rezepte

## Sauerkraut mit Orange

125 g kleine Kartoffeln  
75 g Bratwurst  
1 TL (5 g) Öl  
1 große Orange  
Salz und Pfeffer  
200 g Sauerkraut  
2 Stiele Thymian  
75 ml Gemüsebrühe  
(Instant)  
Orangerädchen und frische  
Kräuter zum Garnieren

Kartoffeln schälen, waschen und halbieren. Bratwurst in Scheiben schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin unter Wenden ca. 10 Minuten braten. Inzwischen Orange so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orange in Scheiben schneiden. Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen. Wurst zufügen und ca. 2 Minuten braten. Alles herausnehmen. Orangenscheiben im Fett schwenken, herausnehmen. Sauerkraut im Bratfett unter Wenden ca. 10 Minuten erhitzen. Inzwischen Thymian waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Sauerkraut mit Brühe ablöschen, kurz aufkochen. Kartoffeln, Wurst und Orangen wieder untermengen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Mit Orangerädchen und Kräutern garniert servieren.

## Rote-Bete Suppe

600 g Rote Bete  
Je 200 g Möhren und  
Kartoffeln  
1 Zwiebeln  
50 g Butter oder Margarine  
200 ml trockener Weißwein  
800 ml Gemüsebrühe  
1–2 EL Meerrettich (Glas)  
Salz und Pfeffer  
100 g Crème fraîche

Rote Bete und Möhren putzen, schälen und in Würfel schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Fett erhitzen und vorbereitetes Gemüse unter Rühren ca. 3 Minuten andünsten. Mit Wein ablöschen, aufkochen und ca. 3 Minuten köcheln. Brühe und Meerrettich dazugeben, aufkochen und ca. 30 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln. Mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je 1 Löffel Crème fraîche in die Tassen geben und Schlieren ziehen. Dazu schmeckt geröstetes Bauernbrot.

## Chicoreé mit Gorgonzola

200 g Blauschimmelkäse  
150 g süße Sahne  
100 g Joghurt  
1-2 reife Birne(n)  
Pfeffer, Salz, Weißweinessig  
500 g Chicorée  
50 g Walnüsse

Käse, Sahne und Joghurt mit dem Schneidestab pürieren. Bei Bedarf noch Joghurt oder Sahne zugeben. Salz, Pfeffer und Weißweinessig nach Belieben. Chicorée fein schneiden (Strunk nicht vergessen herauszuschneiden), und gut warm waschen. Birne(n) blättrig schneiden und zum Chicorée geben, Walnüsse ein etwas zerkleinern. Sauce unterrühren.

## Stampfkartoffeln mit Pastinaken-Senf-Sauce

750g Kartoffeln, Jodsalz,  
8 Pastinaken,  
1 Zwiebel,  
1 EL Senfkörner, 2 EL Öl,  
250g Sojacreme;  
200ml Gemüsebrühe,  
1/2 Kopf Endivie  
2 EL mittelscharfer Senf

Salzkartoffeln kochen. Pastinaken schälen. Zwiebel würfeln. Mit den Senfkörnern im heißen Öl anrösten. Sojacreme und ein achtel Gemüsebrühe einrühren. Pastinaken darin zugedeckt 15 Min. schmoren. Endivie in feine Streifen schneiden. Sauce mit Salz und Senf abschmecken. Pastinaken noch darin ziehen lassen. Kartoffeln abgießen und etwas ausdampfen lassen. Mit dem Stampfer zerdrücken. Dabei die restliche Gemüsebrühe zufügen. Endivienstreifen unterheben. Abschmecken.

## Apfel-Crumble

5-6 Äpfel  
1 TL Rohrohrzucker  
½ TL Zimt  
*Crumble (Streusel)*  
225 g Weizenvollkornmehl  
125 g Butter  
75 g Rohrohrzucker  
1 Prise Salz

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. In eine flache Auflaufform füllen und mit Zucker und Zimt bestreuen. Aus Weizenvollkornmehl, Butter, Zucker und Salz Streusel herstellen. Die Streusel über die Äpfel geben. Im vorgeheizten Backofen bei 160-180° C ca. 20 Minuten backen.

Tipp: Dessert heiß mit Vanillesoße oder Vanilleeis servieren.