

5. Dezember 2013

Ernteanteil 25



Liebe ErnteteilerInnen (im wahrsten Sinn des Wortes)!

Wie ihr wisst, wird in unserer „gemüsefreude“ alles geteilt, sowohl die Kosten und als natürlich auch die Ernte. Die Kosten habt ihr schon geteilt, und die Ernte verteilen wir laufend. Und jetzt kommt die **gute Nachricht**: Die Ernte war heuer bei einigen Gemüsearten ganz besonders erfreulich und auch die Überschüsse werden auf alle aufgeteilt. Speziell die Erdäpfel- und Karottenernte war heuer phänomenal und wir werden auch im Jänner noch einmal dieses Lagergemüse und andere Überschüsse zur freien Entnahme an den gewohnten Orten bereitstellen. (Über die Termine informieren wir euch noch per Email.) Dafür fallen für euch natürlich keine weiteren Kosten an, da ihr diese ja schon bezahlt habt und ihr bekommt einfach euren „Gemüse-Anteil“ noch ausgeteilt.

Grüße in Hülle und Fülle,
Jonathan und Magdalena

PS.: Da immer wieder gefragt wird: Der letzte „offizielle“, ursprünglich geplante Ernteanteil ist die Nummer 27 und wird am 19. Dezember verteilt. Allerdings werden wir wohl im Jänner höchstwahrscheinlich noch zweimal Gemüse verteilen (siehe oben).

PPS.: Apropos **letzter „offizieller“ Ernteanteil**: Wir fänden es sehr schön, wenn bei dessen Verteilung (Kistl Nr. 27 am **19.12.**) wie letztes Jahr noch einmal alle ErnteteilerInnen eines Treffpunkts und wir ProduzentInnen zu der ausgemachten Zeit bei einem Häferl **Punsch** aufeinandertreffen würden.

Das hieße, dass die WartbergerInnen sich alle um 15:00 Uhr, die KremsmünstererInnen um 16:00 Uhr und die SattledterInnen um 17:00 Uhr treffen würden. Bitte eigenes Kistl/Behältnis mitnehmen und alle schwarzen Kistl zurückgeben. Auch die zweiwöchentlichen GemüseteilerInnen, die in dieser Woche nicht dran wären, sind herzlich zum Umtrunk eingeladen.

PPPS.: Wir haben heute die **Evaluierung** dieser Saison per Email ausgeschickt, in der wir euch um eure Meinung bitten, um uns zu verbessern. Bitte ausfüllen und **bis spätestens zum letzten Kistl (19.12.)** wieder an uns **retournieren!**

GEMÜSE und KRÄUTER der 25. Kiste

Steckrübe „Spanische“

> Rezeptvorschläge siehe hinten (und Brief 23 und 26 des Vorjahres), aber auch sehr gut in Eintöpfen mit z.B. Karotten, Erdäpfeln, Zwiebel, evt. Speck, Pastinaken, Rauna, etc.

Weißkraut „Dowinda“ oder Kohl/Wirsing „Winterfürst“

Karotten „Rodelika/Rolanka“ (orange) und „Maruschka“ (weiß)

Zuckerhut „Uranus“

> Wer ihn am liebsten „ganz ohne bitter“ hat, der schneide ihn in feine Streifen und lege ihn dann für rund 10 Minuten in Wasser, eventuell einmal Wasser wechseln, auch Joghurt im Dressing oder Äpfel im Salat mildern die Bitterkeit.

> **Extrahinweis**: Zuckerhut ist kühl gelagert, **lange haltbar**. Selbst wenn die (äußeren) Blätter schon ganz **schlapp** werden, kann man sie noch verwenden: Einfach in feine Streiferl schneiden und **in Wasser einlegen** und schon werden sie wieder knackiger!

Erdäpfel „Desiree“ (rotschalige, halbmehlige Sorte)

Babyerdäpfel (zur freien Entnahme)

> Babyerdäpfel ideal für Bratkartoffel, einfach waschen (nicht schälen) als ganze oder in der Mitte durchgeschnitten und mit etwas Öl und evt. Zwiebelvierterl, Rosmarin, Kümmel, etc. im Rohr eine gute Stunde braten

Zwiebeln „Sturon“ und „Red Baron“

Schwarzer Radi „Kohlschwarzer Winter“

> z.B. geschält einfach so roh zur Jause oder feingehackelt mit Sauerrahm und Essig als Salat

Knollensellerie „Ibis“

Knoblauch „Sprint“

Äpfel „Kronprinz Rudolph“ (klein, einheitlich gelbe Grundfarbe mit rotem Bäckchen) und **„Herbstrambour“** (flache Form, grün-gelb mit roten Streifen) (zur freien Entnahme)

Zitronenverbene (zur freien Entnahme) > getrocknet für guten Tee

REZEPTVORSCHLÄGE für die 25. Kiste

Krautpalatschinken

- > Palatschinkenteig aus 2 Eiern, 350 ml Milch, 150 g Mehl, etwas Salz und Muskat bereiten, ½ Std. quellen lassen.
- > 350 g Kraut putzen, dicke Blattrippen ausschneiden. Eventuell Blätter in kochendem Salzwasser zwei Minuten blanchieren. Blätter herausnehmen, kalt abschrecken, abtropfen lassen und sehr fein schneiden.
- > 150 g Speck in kleine Würfel schneiden. 1 Zwiebel schälen, fein würfeln. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Speck darin knusprig braten. Zwiebel, Petersilie und Kraut zugeben und unter häufigem Rühren bei milder Hitze fünf Minuten braten. Etwas abkühlen lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen.
- > Die Hälfte der Krautmischung unter den Palatschinkenteig rühren. Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen und nacheinander bei mittlerer Hitze vier Palatschinken backen. Kurz abkühlen lassen, mit restlicher Krautmischung füllen, aufrollen und in eine feuerfeste Form geben. Mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (200 Grad) fünf Minuten backen, bis der Käse zerlaufen ist.

Kraut-Steckrüben-Gemüse

- > 300 g Steckrübe und 2 Karotten in feine, ca. 2,5 cm lange Stifte schneiden; ¼ Krautkopf in fingerdicke Streifen schneiden; 1 Zwiebel klein schneiden; ½ TL klein gehackten Ingwer und evtl. etwas klein gehackten Chili vorbereiten.
- > Zwiebel und Chili in 1 EL Butter und 1 EL Olivenöl anschwitzen; Ingwer, Steckrüben und Karotten zugeben, ca. 5 Min. anbraten.
- > Kraut zugeben, kurz mitbraten, mit 150 ml Wasser oder Suppe aufgießen, salzen, Saft einer ½ Zitrone zufügen und noch 5 Min. dünsten lassen. Zu Reis oder Quinoa servieren.

Gemischte Rohkost (von Karotten, Kohlrabi, Stoppelrübe und Äpfeln) mit Kernen

- > Karotten, Kohlrabi und Stoppelrüben zu gleichen Teilen waschen, schälen und grob reiben. 2 große geriebene Äpfel untermischen.
- > 1-2 Hände voll Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen und sonstigen Nüssen in einer Pfanne ohne Fett unter häufigem Wenden rösten.
- > 1-2 Scheiben Vollkorntoast oder -brot in kleine Stücke schneiden und in Butter braun rösten.
- > Marinade aus Apfelsaft, Balsamico, Öl, Senf, Zucker, Salz, Saft von 1/2 Zitrone und einer Prise gemahlenem Koriander machen und über die Gemüseraspeln gießen. Mit den gerösteten Nüssen und Brotbröckeln bestreuen.

Karamellisierter Apfelauflauf (von Ernteteilerin Christine Fuchs, danke!)

- > 2 Eier trennen. 150 g Mehl mit ¼ l Milch glatt rühren und die Eigelbe mit ½ TL Zitronenschale, 1 Msp. Zimt, dem Mark von ½ Vanilleschote (oder 1 Pkg. Vanillezucker) und 1 EL Rum unterrühren.
- > Die Eiweiße mit 2 EL Zucker und 1 Prise Salz zu cremigem Schnee schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter die Mehl-Milch-Masse rühren, den Rest unterheben.
- > 2 säuerliche Äpfel schälen und in schmale Spalten schneiden.
- > 1 EL braune Butter in einer großen ofenfesten Pfanne/Form bei milder Hitze erwärmen und den Teig hineingießen. Die Apfelspalten gleichmäßig darauf verteilen und den Teig an der Unterseite beinahe farblos anbacken.
- > Anschließend den Auflauf im Ofen auf der untersten Schiene an der Oberseite etwa 10 Minuten beinahe farblos backen. Dann herausnehmen und den Backofengrill einschalten. Den Auflauf dicht mit Staubzucker bestäuben und unter dem Grill auf der untersten Schiene 2 bis 3 Minuten goldbraun karamellisieren. Herausnehmen und zum Anrichten in Stücke schneiden. Nach Belieben nochmals mit Staubzucker bestäuben und mit Haselnuss- oder Vanilleeis servieren.
- > **Braune Butter:** Die Butter in einem Pfänderl sanft erhitzen, bis sie zu schäumen beginnt. Dann vorsichtig bei mäßiger Hitze so lange köcheln lassen, bis kleine braune Bröselchen an die Oberfläche steigen. Vorsicht, das geht sehr schnell! Auf keinen Fall anbrennen lassen! Den Topf vom Herd nehmen und die Butter etwas abkühlen lassen. Ein feines Sieb mit etwas Küchenpapier auslegen und die braune Butter durch das Sieb filtern.