

19. Dezember 2013

Ernteanteil 27



Liebe Ernteteilerinnen und Ernteteiler!

Winterruhe. Voriges Jahr bei der letzten Gemüseverteilung vor Weihnachten war der Gemüseacker weißglänzend vor Schnee. Dieses Jahr ist es der Reif, der es glitzern lässt. Kälte, Wind und gefrorener Boden zwingen selbst die hartnäckigsten GärtnerInnen ihre Spaten, Schaufeln und Gießkannen einzuwintern. Aber der Schein trügt – selbst wenn es draußen ruhig wird, geht drinnen die Gärtnerarbeit weiter, allerdings mit weniger Stress als in der Wachstumsperiode.

Wir werden uns eure Evaluierungen zu Gemüte führen, und dann in unsere Planungen einarbeiten. Geplant werden will die Fruchtfolge, die Feldeinteilung, Anbau und Ernte. Saatgut muss schon im Winter bestellt, Jungpflanzen ab Februar angezchtet, ein neuer Folientunnel aufgestellt werden. Außerdem werden wir die Werbetrommel etwas rühren, da wir nächstes Jahr etwas mehr Plätze haben werden.

Und nicht vergessen: Eigentlich ist diese Woche die letzte „offizielle“ Gemüseverteilung, aber da die Ernte einiger Lagergemüse heuer so gut war, werden wir im Jänner die Saison verlängern. Höchstwahrscheinlich wird es am Donnerstag, 16. und am 22. Jänner zu den gewohnten Zeiten noch einmal Gemüse zur freien Entnahme geben. Weitere Infos folgen per Email. Wir sehen uns also bald wieder!

Herzliche Grüße und natürlich eine schöne und gemütliche Weihnachts- und Neujahrszeit,

Jonathan und Magdalena

PS.: Wer **nächstes Jahr wieder mitmachen** will, kann sich ab sofort unverbindlich einen Platz reservieren, am besten per Email. Wie in der Einleitung schon geschrieben – haben wir nächstes Jahr wieder mehr Plätze, und freuen uns auch über **weitere, neue InteressentInnen**. Wir werden im Februar und März Infoveranstaltungen in Wels und Sattledt machen, zu denen wir noch einmal per Email einladen werden.

PPS.: Alle, die auch während der Gemüsepause **Eier** von uns haben wollen (egal ob sie bis jetzt auch welche bestellt hatten oder nicht), können sich beliebig viele Eier am besten immer am späten Vormittag oder am späten Nachmittag von uns ab Hof holen. Wer sicher sein will, dass wir daheim sind, kann auch vorher anrufen (0650/4674552).

PPPS.: Und das Wichtigste zum Schluss: **DANKE** liebe ErnteteilerInnen...

...fürs Mitmachen, fürs Mitdenken, für euer laufendes Feedback,

fürs Mitfreuen über gute Ernte, fürs Mitzittern bei Wetterextremen,

für eure ideelle Unterstützung, fürs Helfen bei den freiwilligen Mithilftagen, fürs

Rezepteteilen, fürs Mitfeiern beim Erntedankfest,

für die netten Gespräche und für euer Vertrauen in uns!

GEMÜSE und KRÄUTER der 27. Kiste

Grünkohl „Westerländer Winter“ und „Roter Grünkohl“, Schwarzkohl/Palmkohl „Toscano“ oder Wirsing/Kohl „Winterfürst“

- > Der Grünkohl und der Schwarzkohl sind darauf gezüchtet nicht einen festen Kopf, sondern einzelne Blätter an einem langen Stängel auszubilden. Sie sind ganz alte Gemüsearten und wurden schon im antiken Griechenland und Rom kultiviert und waren bis zum Ende des Mittelalters eine der meistverbreitetsten Gemüse Europas.
- > Grünkohl ist stark gekraust und erst nach Frosteinwirken richtig schmackhaft, Schwarzkohl ist etwas weniger gekraust und könnte schon vorm Frost genossen werden.
- > Grün/Schwarzkohl zählen zu den vitamin-C-reichsten Lebensmittel überhaupt. Durch nicht zu langes Kochen kann dieses besser erhalten werden.
- > Grün-/Schwarzkohl eignen sich ganz hervorragend für Gemüsechips: Blätter im Rohr mit etwas Öl und Salz beträufelt kross backen (zwischendurch mal wenden). Ansonsten kann man Grün- bzw. Schwarzkohl überall dazu geben und natürlich auch in allen Rezepten anstelle von sonstigem Kraut verwenden.
- > Wenn man den Grün-/Schwarzkohl samt Stiel verwendet, muss man ihn schon einige Zeit im Wasser kochen lassen. Wenn man ihn entstielt genügt fünfminütiges Blanchieren. Schmeckt besser und erhält die wertvollen Inhaltsstoffe besser. Dazu einfach mit den Fingern von der Spitze zur Blattachse die Blätter vom Blattstiel abstreifen.
- > Übrigens: Grünkohl, Schwarzkohl und Wirsing sind heute frisch vom Feld geerntet, da sie sehr winterhart sind und durch die Kälte sogar noch besser schmecken.

Kresse „Einfache“ (in der Tasse)

Pastinake „White Gem“

- > siehe Rezepttipps, außerdem gut als Püree (halb-halb mit Erdäpfel), in Suppen (z.B. mit Karotten und Kürbis), in deftigen Eintöpfen (z.B. mit Grünkohl und Würstl), als Rohkostsalat (z.B. mit geriebenen Äpfeln und Karotten), als Chips im Rohr, mit Curry als Cremesuppe, in Gratins, gefüllt, etc.

Kürbis „Butternut Waltham“

Rauna „Tondo di Chioggia“ (runder, außen heller - rosarote) und „Forono“ (länglich, dunkelrot)

- > Wenn man die Raunasorte „Tondo di Chioggia“ quer aufschneidet, ist sie wunderschön rosa-weiß gestreift, sehr schön in Rauna-Carpaccios (siehe Brief 26, 2012, downzuloaden unter <http://gemuesefreude.wordpress.com/weiterlesen/briefe2012/>)
- > Wir mögen Raun auch sehr gern als Salat mit Kren oder in Ofenschmorgemüse mit Zwiebeln, Erdäpfeln und Feta.

Restbestände von Zuckerhut, Radicchio und Chinakohl (zur freien Entnahme)

- > Wer Zuckerhut und Radicchio 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. Wirkt wirklich 100 % .

Erdäpfel „Agria“ (mehlige Sorte) (zur freien Entnahme)

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

Zwiebeln „Sturon“ und „Red Baron“

Knoblauch „Sprint“

Äpfel „Lederenetten/Boskoop“ (raue Haut, säuerlich) (zur freien Entnahme)

Salbei (zur freien Entnahme)

- > harmoniert wunderbar mit Kürbis, lecker als Salbeibutter, in Olivenöl knusprig gebraten zu z.B. Lamm- oder Schweinsbraten, Kürbiscremesuppe, Ofenerdäpfel, usw., als Tee gegurgelt phänomenal bei Halsweh

REZEPTVORSCHLÄGE für die 27. Kiste

Topfen-Erdäpfel-Kroketten *(die besten Erdäpfelnudeln, von Bruder Tobias)*

- > 1 Semmel (in Würfel geschnitten) bzw. 1 Handvoll Knödelbrot in etwas Butter anrösten.
- > Mit 1 Ei, 120 g Mehl, ¼ kg Topfen, ½ kg gekochten Erdäpfeln (durch die Erdäpfelpresse gepresst oder mit einer Gabel zerdrückt) vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Laiberl, Wuzerl oder Kroketten formen und in Fett herausbraten oder auf einem gut befetteten Blech im Rohr backen.
- > Mit Sauerrahm oder einer Joghurt-Knoblauch-Sauce servieren.

Rauna-Ravioli mit Nussbutter *(von Ernteteilerin Christine Fuchs, danke!)*

- > **Nudelteig** aus 125 g Mehl (griffig), 125 g Hartweizengrieß (wenn nicht vorhanden, dann griffiges Mehl), 2 Eiern, 1 EL Öl, Salz und lauwarmem Wasser kneten. In Folie wickeln und mindestens ein halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Gut kneten und durch die Nudelmaschine drehen oder auswalken.
- > **Fülle:** ½ kg Rauna garen, die Hälfte davon fein würfeln, die andere Hälfte quer in dünne Scheiben schneiden. In 1 EL Butter 1 feingewürfelte Zwiebel anschwitzen. Raunawürfel und Zwiebel mit 1 Eidotter und 75 g Frischkäse vermischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.
- > Die Hälfte des ausgewalkten Nudelteigs mit Fülle im Abstand von ca. 4 cm „bklecksen“. Eiweiß verquirlen und rundum die Kleckse pinseln. Zweite Teigplatte darauflegen, leicht andrücken und mit einem runden Ausstecker um die Fülle Ravioli ausstecken. Teigreste können noch einmal verarbeitet werden.
- > In ausreichend kochendem Salzwasser die Ravioli rund 5 Minuten leicht köcheln. Mit einem Schaumlöffel vorsichtig herausheben und abtropfen lassen.
- > Inzwischen für die Nussbutter 5 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, 80 g grob gehackte Walnüsse unter Wenden darin rösten. Die Rosmarinnadeln von 4 Zweigen Rosmarin oder auch grob gehackte Salbeiblätter mitbraten. Mit Salz und etwas Zucker abschmecken.
- > Ravioli auf Raunascheiben anrichten und mit Nussbutter beträufeln.

Kürbissuppe mit Ingwer, Kokos und Apfel

- > Fett in einem Topf erhitzen und 1 gehackte Zwiebel und ein walnussgroßes Stück Ingwer darin langsam bei niedriger Hitze ca. 10 Minuten glasig andünsten. Nicht braun werden lassen.
- > 1 gewürfelten Kürbis und 1 gewürfelte Karotte zugeben und kurz andünsten. Dann einen geschälten und ebenfalls gewürfelten Apfel zugeben und auch kurz mit andünsten.
- > Mit knapp 1 l Suppe oder Wasser aufgießen, kurz aufkochen lassen, Hitze reduzieren und ca. 20 Minuten köcheln, bis das Gemüse weich ist. Suppe pürieren.
- > 1 Dose (rund 400 ml) Kokosmilch zugießen, unterrühren und Suppe mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Honig abschmecken. Nochmal kurz ziehen lassen.

Orientalische Pastinaken

- > ½ kg Pastinaken in 1 cm dicke Stifte schneiden und in Salzwasser bissfest garen, abgießen.
- > Inzwischen den Saft von 2 Zitronen, 100 g Honig, 1 TL Paprikapulver, 1 TL Kurkuma, 2 TL Currypulver, 1 TL Schwarzkümmel oder Kreuzkümmel, 1 gestrich. TL Zimt, ½ TL Salz und knapp 100 ml Olivenöl im Mixer oder mit dem Pürierstab gut vermischen. Warme Pastinakenstifte in der Marinade wenden und mind. 1 Stunde ziehen lassen. Dann noch einmal gut vermischen.
- > Schmeckt einfach so kalt als Antipasto und zu Salat, lauwarm als Beilage zu Fleisch und Fisch und Reis.
- > Die orientalischen Pastinaken lassen sich gut vorbereiten und sind im Kühlschrank mind. 5 Tage haltbar.

Trinxat – spanischer, pfannengebratener Kraut-Erdäpfelkuchen

- > Mind. ½ kg mehligere Erdäpfel kochen, schälen und grob würfeln.
- > 100 g Speckwürfel oder Fleischreste und 1 gewürfelte Zwiebel sanft anbraten. Grünkohl vom Stängel ziehen, klein schneiden und kurz mitdünsten. Dann mit den Erdäpfeln und 1 TL Paprikapulver, Pfeffer, Salz, 1 Prise gemahlenem Kümmel und 1 EL Olivenöl vermischen.
- > Je nach Pfannengröße zwei oder mehrere runde „Kuchen“ mit rund 3 cm Höhe formen und bei milder Hitze in Olivenöl zugedeckt je Seite mind. 10 Minuten sanft und doch knusprig braten. Zum Wenden Kuchen auf einen ausreichend großen Teller gleiten lassen.
- > **VARIANTEN:** Speck/Fleisch kann man durch klein gehackte Kapern, eingelegte Tomaten, schwarze Oliven, etc. ersetzen. Spanischerweise lässt sich dieses Rezept auch durch Meeresfrüchte, Gemüse wie Tomate und Paprika oder Aubergine, Fisch oder Ei variieren.