Gemüsekiste
Bioland-Betrieb Kampfelder-Hof

BESTELLHOTLINE
05101.916307
www.gemuesekiste.com

→ September Angebote

→ Rund um die Uhr bestellen!

Alle Produkte aus kontrolliert ökologischem Anbau

Der Federweißer 2010 ist da!

Sie haben Freunde eingeladen und brauchen noch eine kulinarische Idee für den Abend? Wir empfehlen Federweißer, den Sie im September und Oktober wieder bei uns finden. Dazu einen warmen Zwiebelkuchen – perfekt!
Federweißer ist kein richtiger Wein, sondern der erste Schritt des Traubenmostes auf dem Weg zum fertigen Wein. Durch Zusetzen von Hefe beginnt der süße Most zu gären. Ist der Zucker des Mostes - bei unserem Federweißer kein zugesetzter - zu Alkohol vergoren, stellt die Hefe ihre Arbeit wieder ein – der Federweißer wird Schritt für Schritt weniger süß. Nebenbei ist der Federweißer auch noch sehr gesund, da er ungefiltert viele Vitamine und Mineralstoffe enthält. Übrigens muss er immer stehend gelagert werden, da die Kapseln aufgrund der Kohlensäure-Entwicklung nicht dicht sein dürfen.

3,99€/1l
5% Kistenrabatt

Kartoffel-Sauerkrautkuchen

Wer den Federweißer nicht nur mit Zwiebelkuchen genießen möchte, dem bietet zum Beispiel der Kartoffel-Sauerkrautkuchen eine leckere Alternative. Dazu passt hervorragend ein knackiger Blattsalat mit Balsamico-Essig und Olivenöl.

Zutaten (für 4-6 Personen)
1 kg Kartoffeln (mehlig kochende), 300 g Sauerkraut, 100 g Crème fraîche, 80 g Leerdamer, 2 Zwiebeln, 1 Ei, 3 EL Olivenöl, 100 ml Gemüsebrühe, 100 ml Weißwein, 15 g Kümmelkörner, 2 Lorbeerblätter, ½ Bund glatte Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskatnuss,

Zubereitung:
Für den Belag die Zwiebeln in dünne Streifen schneiden und danach mit Kümmel und Lorbeer in Olivenöl glasig dünsten. Dann das Sauerkraut hinzugeben. Alles mit Gemüsebrühe und Weißwein ablöschen und 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen bis die Flüssigkeit weitgehend reduziert ist. Währenddessen den Käse dünn raspeln.
Für den Teig die Kartoffeln dämpfen und erst anschließend schälen. Die Hälfte der Kartoffeln klein stampfen, die andere Hälfte grob reiben. Mit dem Ei, Crème fraîche, Salz, Pfeffer und Muskat vermischen, Petersilie dazugeben und die Masse auf ein gebuttertes Backblech streichen. Bei 220 Grad im Ofen 25 Minuten backen.
Den Belag auf den gebackenen Kartoffelboden geben, mit dem Käse bestreuen und nochmals bei 220 Grad kurz goldgelb überkrusten. Der Kuchen ist heiß und kalt ein Genuss.

Brot des Monats: Roggenbrot
Inhaltsstoffe: 100% Roggen, Salz, Sauerteig, Wasser, Hefe
1000g

3,99€

Münsterländer Grienkenschmied von Söbbeke
Dieser Demeter-Käse schmeckt herzhaft und rustikal. Während seiner Reifung wird er mit Rotkulturen gepflegt und zum Ende seiner Reifung hin mit einem Kräutersud aus Schabziger-Klee, Löwenzahn, Brennessel und Petersilie affiniert. Kein Rohmilchkäse, mikrobielles lab, 50% Fett i.Tr.

1,89€/100g

Echter Basmati Reis, Kornkraft
Besonders aromatisch, geschält!
1000g

4,49€

Himbeer- & Lemon- Balsamico von Byodo
Unvergleichlich frisch und fruchtig schmecken beide Balsamico-Sorten zu leckeren Salaten und hellen Saucen, zu Antipasti und leichten Dips.
250g

4,49€

a. Weißenhorner Kräutercreme
b. Frischkäse Herbstlaune, Hof Butendiek
je 150g

a. 1,99€
b. 2,49€

Herbst-Joghurts von Söbbeke
a. Mohn-Vanille
b. Pflaume-Orange
c. Birne-Ingwer
d. Kornelkirsche
500g

1,89€

a. Cornichons
330g Einwaage
b. Rote Beete in Scheiben von Marschland
370ml

a. 2,49€
b. 1,49€

a. Pizza-Teig Dinkel Backmischung vom Bauck-Hof
350g
b. Cubetti – Tomatenstückchen von bioladen
400g
Die ideale Grundlage für selbstgemachte Pizzen...

a. 1,99€
b. 1,09€

Amaranth Früchte Müsli von Allos
500g

4,49€

a. Hochlandkaffee und
500g
b. Espresso gemahlen von bioladen
250g

a. 5,49€
b. 3,69€

a. Salsa Piccante von La Selva
340g
b. Bolognese vegetarisch von B. Fischer
365g
Unsere Tomatensaucen im September:
Einmal feurig fruchtig, einmal vegetarisch mild.

a. 1,99€
b. 2,49€

Allgäuer Chilli-Käse, Schaukäserei Wiggensbach
Fein würziger, leicht scharfer Wiggensbacher Chili Käse.
50% F.i.Tr.,
kein Rohmilchkäse,
Kälber Lab

1,59€/100g

Schokoladenträume in Tafeln verpackt von Vivani
a. Cappuccino
b. Dunkle Nougat
c. Feine Bitter
100g

1,29€

a. Geflügel-Leberwurst
Besonders mager in bewährter Qualität
ca. 120g
b. Salami – Snack 10er von Schröder´s
Kleine Salami-Sticks zum Wegnaschen!
ca. 100g

a. 2,49€/Stck
b. 2,99€/100

a. Salvador, rot
Feinwürziger, fruchtbetonter Qualitätswein, temperamentvoll aus dem Süden Spaniens.
1,0l
b. Gascogne halbtrocken weiss
Ananas mit unaufdringlicher Süße, überwältigend intensiv fruchtig. Mit einem Hauch von säurefrischer Zitrusfrucht.
0,75l

je 3,49€
5% Kistenrabatt

Roter Sauser von der Zellertaler Kellerei
Achtung Auslieferung erst ab. 9. September möglich!
Der Rote Sauser ist ein noch nicht vergorener neuer Wein. Er wird aus roten Rebsorten hergestellt. Roter Sauser schmeckt hervorragend zu einer Brotzeit. Nebenbei ist er auch noch sehr gesund, da er ungefiltert viele Vitamine und Mineralstoffe enthält.
1L

3,79€
5% Kistenrabatt

Angebot solange der Vorrat reicht. Ab sofort gültig