

SchwärzehoF

aktuell:

Ausgabe 19
Oktober 2019

Kürbisse & Walnüsse

Sehr verehrte Kundinnen und Kunden,

mit vielerlei Früchten hält der Herbst Einzug – endlich ist wieder Kürbiszeit! Mit zahlreichen Kürbisgerichten wird die Speisekarte erweitert. Die Auswahl reicht von Suppe, Nachtisch, Eintopf, süßem oder salzigem Backwerk bis hin zu Eingemachtem.

In unserem Hofladen und auf dem Wochenmarkt finden Sie unsere Kürbisse aus eigenem Anbau. Die Kürbisernte ist dieses Jahr besonders gut ausgefallen und wir bieten Ihnen eine Vielzahl an verschiedenen Sorten an: den leuchtend-orangefarbenen Hokkaido, den birnenförmigen Butternut, den Mandarinkürbis, den Mini Red Turban sowie zahlreiche Bastel-, Schnitz- und Zierkürbisse.

Mit unseren anderen Obstsorten wie Äpfel und Birnen sieht es dieses Jahr jedoch schlechter aus. Nach der überreichen Ernte von 2018 haben die Obstbäume in diesem Jahr eine Pause eingelegt. Mit unserer Walnussernte wiederum sind wir sehr zufrieden. Für den Nikolausteller und die Weihnachtsbäckerei können demnach genügend Nüsse geknackt werden.

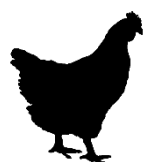
So neigt sich das Jahr langsam dem Ende zu. Bevor es soweit ist, hoffen wir noch auf einige Sonnentage und einen goldenen Herbst. Genießen Sie die Früchte des Herbstes mit den Rezepten auf der Rückseite.

Unser Tipp: Ab Dezember gibt es nach einem Jahr in der Lagerung wieder alle unsere altbekannten Edelbrände wie Obstler, Mirabellen- und Zwetschgenschnaps, sowie auch einige neue Sorten. Probieren Sie doch einmal unsere neusten Schnäpse Dollenseppler-Kirsche und Speierling, oder die verschiedenen Birnensorten Geißhirtle, Knollbirne und Gälmöstler!

Familie Käppeler

	Dienstag	9 ⁰⁰ – 11 ⁰⁰	16 ⁰⁰ – 18 ⁰⁰
	Mittwoch	10 ⁰⁰ – 12 ³⁰	–
Unser Hofladen hat zu folgenden	Freitag	9 ⁰⁰ – 11 ⁰⁰	16 ⁰⁰ – 18 ⁰⁰
Zeiten für Sie geöffnet:	Samstag	9 ⁰⁰ – 11 ⁰⁰	16 ⁰⁰ – 18 ⁰⁰
	Samstag	7 ⁰⁰ – 12 ³⁰ auf dem Singemer Wochenmarkt	

Walter & Maria Käppeler
SchwärzehoF
78224 Singen am Hohentwiel
Telefon 07731/43459





Walnussbrötchen (ca. 16 Stück)

Zutaten

500 g Weizenmehl Typ 550
250 g Dinkelmehl Typ 1050
1 Würfel Hefe
2 TL Salz
Knapp 500 ml lauwarmes Wasser
150 g gehackte Walnüsse

Zubereitung

Beide Mehlsorten in eine Schüssel sieben und die Hefe in die Mitte geben. Das Salz am Rand der Schüssel verteilen. Wasser hinzugeben und alles zu einem mittelfesten Hefeteig kneten. Anschließend die gehackten Walnüsse unterkneten. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen (min. 1 Stunde). Nachdem der Teig aufgegangen ist in ca. 70 bis 90 g schwere Stücke aufteilen und Brötchen formen.
Im Backofen bei 200 Grad ca. 25-35 Minuten backen.



Zutaten

2 TL Olivenöl
1 TL Salz
2 TL Sojasauce
1 EL brauner Zucker
300 g Nusskerne (Walnüsse oder Haselnüsse)
1 Zweig Rosmarin

Zubereitung

Den Rosmarin grob hacken. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren.
Die Nüsse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 8 bis 12 Minuten rösten. Zwischendurch durchmischen – die Nüsse sollten leicht braun werden.



Gebackene Hokkaidowürfel mit Kräuterquark

Zutaten

1 Hokkaidokürbis
Frischer Thymian
1 Paprika
4 EL Olivenöl
2 TL grobes Meersalz

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in 2 cm große Würfel schneiden.
Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen, Paprika klein schneiden. Öl mit Thymian und Salz mischen.
Kürbiswürfel mit Marinade verrühren und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und ca. 20 Minuten backen.
In der Zwischenzeit Quark, Frischkäse und die klein geschnittenen Kräuter verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Kräuterquark mit den Kürbiswürfeln servieren.

Zutaten für Kräuterquark

250 g Quark
100 g Frischkäse
Kräuter Querbeet
Salz & Pfeffer



Kürbis-Karotten-Cremesuppe

Zutaten

750 g Butternut gewürfelt
300 g Karotten, geschält & gewürfelt
Rapsöl zum Andünsten
Ca. 1 l Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
200 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Petersilie

Zubereitung

Karotten und Kürbis im Öl andünsten und mit der Gemüsebrühe ablöschen, Lorbeerblatt hinzugeben.
Suppe bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Lorbeerblatt entfernen und die Suppe pürieren. Die Sahne hinzugeben, die Suppe nochmals erhitzen und je nach Konsistenz mit Gemüsebrühe verdünnen. Würzen, mit fein gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Guten Appetit wünscht Familie Käppeler