

Vorbestellungen bitte einen Tag im Voraus!
 Dienstag bis Freitag steht die Ware dann von 10.30 Uhr bis 14.00 Uhr in der Küche zur Abholung bereit!

Montag, 20. November 2023

Kartoffelsuppe

Dienstag, 21. November 2023

1. Kohlroulade gefüllt mit Hackfleisch, geschmorter Kohl und Salzkartoffeln, Apfelmuscreme € 8,45

2. Kasseler Bauch mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln, Apfelmuscreme € 8,45

Außerdem: Herbstlicher Gemüseintopf mit Maultaschen

Mittwoch, 22. November 2023

1. Szegediner Gulasch (Gulasch mit Sauerkraut) mit Kartoffelstampf, Zimtmousse € 8,45

2. Chili con Kürbis vom Hokkaidokürbis mit Reis (vegetarisch), Zimtmousse € 7,95

Außerdem: Rosenkohleintopf mit Kasseler

Donnerstag, 23. November 2023

1. Leichte Lachslasagne mit Spinat, dazu frischer Salat, Grießflammerie € 8,95

2. Rindersteakpfanne „Stroganoff Art“ (mit Silberzwiebeln, Gewürzgurken) Spätzle, grüne Bohnen, Grießflammerie € 9,45

Außerdem: Kaiserschmarrn (gezupfter Pfannkuchen mit Rosinen, Mandeln und Vanillesoße)

Freitag, 24. November 2023

Zarter Sauerbraten mit Rotkohl und Knödel, Spekulatiuscreme

€ 9,45

Bitte spätestens einen Tag im Voraus vorbestellen!
 (Änderungen vorbehalten!)

Kartoffel-Rosenkohl-Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

750 g Kartoffeln
750 g Rosenkohl
500 g Kasseler Braten
Salz, weißer Pfeffer, Kümmel,
3 Eier
3/8 l Milch
1 TL Gemüsebrühe
1 Prise geriebene Muskatnuss
3 EL Paniermehl
30 g Butter oder Margarine
Fett für die Form
Evtl. etwas Käse zum Überbacken



Unser Tip!
Statt Rosenkohl können Sie auch
Wirsingkohl verwenden!

**Backofen, mittlere Schiene,
Umluft 180°, Ober-Unterhitze
200°, Gasherd Stufe 3**

Zubereitung:

Die Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser etwa 20 Minuten kochen. Dann abgießen, pellen und in Scheiben schneiden.

Frischen Rosenkohl putzen, halbieren und in kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten garen, dann abgießen. Den Kasseler Braten in Würfel schneiden.

Eine feuerfeste Form ausbuttern und die Kartoffeln, den Rosenkohl und die Kasseler Würfel einschichten. Dabei mit Salz, Pfeffer und dem Kümmel würzen.

Eier und Milch verquirlen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und der Gemüsebrühe abschmecken. Die Eiermilch über den Auflauf gießen und mit Kümmel und Paniermehl bestreuen. Die Butter oder Margarine in Flöckchen auf dem Auflauf verteilen. Evtl. mit Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen wird unser Auflauf nun etwa 25 – 30 Minuten gebacken.

Guten Appetit!