

KUNDENBRIEF & REZEPTE KW 15/2009



ÖKOKISTE HOFGUT LETTEN

Letten 1 - 83670 Bad Heilbrunn

Tel. 08046/891122 (23) - Fax 08046/891121

E-Mail: info@hofgut-letten.com

Internet: www.hofgut-letten.com

DE – 037-Öko – Kontrollstellennummer

UNSERE KUNDENTELEFONZEITEN

Montag bis Dienstag von 8.00 bis 14.00 Uhr
Mittwoch bis Freitag 8.00 bis 12.00 Uhr



Vom 13.4.-19.4.09 liefern wir einen Tag später aus:

Bestellende ist jeweils einen Tag vor
Ihrer Belieferung bis 9 Uhr.

Sollten wir Sie normalerweise freitags z.B. ins
Büro beliefern, so denken Sie bitte an die
Samstagsauslieferung am 18.4.09.

Wir wünschen Ihnen frohe Ostern!

Überall Osterhasen

Die Verbindung des Hasen mit Ostern hat verschiedene Ursachen: So ist in der byzantinischen Tiersymbolik der Hase ein Symbol für Christus, der im Tod das Leben gebracht hat: Da er keine Augenlider hat, schläft er mit »offenen Augen«. Zum anderen gilt der Hase wegen seiner starken Vermehrung mit bis zu 20 Jungen im Jahr als Symbol der Fruchtbarkeit und der Zeugungskraft, was zum Fest der Auferstehung und des Lebens passt. Das Bild des Hasen wurde dem Osterbrot aufgeprägt, in das ein Ei eingebakken war. So entstand die Vorstellung vom Hasen, der Eier legt.

Der Hase war im Volksglauben allerdings nicht der einzige Überbringer der Ostereier. In Westfalen oder Hannover fiel diese Aufgabe lange dem Fuchs zu, in der Schweiz dem Kuckuck, in Schleswig-Holstein, Oberbayern und Österreich dem Hahn, in Thüringen dem Storch.

Der Osterhasenbrauch entstand vor mehr als 300 Jahren in der Pfalz, dem Elsass und am Oberrhein. Erste Belege aus dem Jahre 1678 sind von Georg Franck von Franckenau, einem Medizinprofessor aus Heidelberg, überliefert. Erst im 19. Jahrhundert setzte sich der Glaube an den Osterhasen generell durch. Dies gelang allerdings früher bei den Stadtkindern, denn bei der Landbevölkerung war wegen besserer

Kenntnisse über die Hasen mehr Überzeugungskraft nötig, um an den Osterhasen zu glauben.

Aus weltlicher Sicht, galt der Gründonnerstag als Abgabe- und Zinstermin für Schuldner an die Gläubiger. Einerseits ist überliefert, dass die Gläubiger in Eiern oder Hasen bezahlt wurden, siehe das Haushaltsbuch eines Speyrer Domherrn. Eine zweite Überlieferung sagt aus, dass der Schuldner bei Bezahlung seiner Schulden ein freier Mann ist, der mit einem Hasen verglichen wurde, der nicht vom Hund gehetzt wird. Auch die Terminierung des Osterfestes lässt eine Verbindung zum Hasen zu. Das Osterfest wird am ersten Sonntag des Frühlingsvollmondes gefeiert und der Hase gilt als Mondtier.

Grüne Soße - nicht nur für Gründonnerstag (für 6 Personen)

ca. 250g frische Kräuter, 300g Joghurt, 300g Sauer-
rahm, 200g Creme Fraiche, Salz, Pfeffer, etwas Essig,
1 fein gewürfelte Zwiebel, 7 hart gekochte Eier

Hacken Sie die Kräuter sehr fein. Alle Zutaten miteinan-
der vermischen und kräftig mit den Gewürzen ab-
schmecken. Die Eier würfeln und mit unterheben. Dazu
passen hervorragend Pellkartoffeln, je nach Gusto auch
ein Tafelspitz!

**Für den Osterbrunch:
Knoblauch-Kräuter-Aufstrich**
(für 6 Personen)

150g gemischte Kräuter: Schnittlauch, Petersilie, Brunnenkresse, Kresse, Kerbel, Bärlauch, Fenchelblätter etc., 50g Mandeln blanchiert, 2 Knoblauchzehen, 75g Topfen, 1El. Leinöl, Saft einer ½ Zitrone, Salz, Pfeffer, 125ml Olivenöl

Kräuter, Mandeln und Knoblauch im Mixer grob pürieren. Quark, Leinöl und Zitronensaft dazu mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Olivenöl dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Wir empfehlen dazu Gemüsesticks und ein deftiges Steinofenbrot der Königsdorfer Backstube!



**Für`s Ostermenü, zum Lamm?
Kartoffel - Pastinaken - Püree**
(für 4 Personen)

900g mehlig Kartoffeln, 450g Pastinaken, Salz, 2El. Sauerrahm, 1El. Butter, Salz, Pfeffer, etwas gehackter Rosmarin

Kartoffeln und Pastinaken schälen, waschen und grob würfeln. In Salzwasser etwa 20min garen. Abgießen, abdämpfen und durch die Kartoffelpresse geben. Mit saurer Sahne und Butter cremig aufschlagen. Salzen und pfeffern. Etwas gehackten Rosmarin unter das Püree heben und servieren.

**Und nach einem ausgedehnten
Osterspaziergang:**

Kaiserschmarrn (für 5 Personen)

800ml Vollmilch mit 16 gehäuftem Ei. griffiges Mehl verquirlen, 4 Prisen Salz dazugeben. 16 Eier mit dem Mixer einrühren. In einer beschichteten Pfanne portionsweise backen: etwas Butter zerlaufen lassen und den Teig etwa 0,5cm dick hineingießen. Mit Deckel ca. 5 min goldbraun backen. Wenden und wieder bei mittlerer Hitze mit Deckel fertig backen. Mit zwei Pfannenwendern zerreißen und auf einem gezuckerten Teller anrichten, mit Puderzucker bestreuen.

Dazu empfehlen wir BAUCK Apfelmus.

Gnocchi mit Kerbel-Gorgonzola-Soße

Für die Gnocchi: 500g mehlig Kartoffeln, 150g Mehl, 1 Ei, Salz

Für die Sauce: 250g Gorgonzola, 150ml Vollmilch ZIERER, 100g Schlagsahne LEMBACH, ½ Bd. Kerbel, Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln gar kochen, schälen und lauwarm durch eine Kartoffelpresse drücken – nicht pürieren! Die Kartoffelmasse mit Mehl und Ei vermischen und zu einem Teig kneten. Aus diesem Röllchen formen und in etwa 3cm große Stücke schneiden. Die Gnocchi in kochendem Salzwasser kochen, sobald sie im Wasser aufsteigen, sind sie fertig und können aus dem Wasser genommen werden. Die fertigen Gnocchi warm stellen.

Den Kerbel nach dem Waschen fein hacken. Gorgonzola entrinden und würfeln, zusammen mit Milch und Sahne in einen Topf geben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und die Hälfte des gehackten Korbels in den letzten 5 min mit ziehen lassen.

Die Gnocchi portionsweise auf den Tellern verteilen, mit der Kerbel – Gorgonzola - Sauce übergießen und mit dem restlichen Kerbel bestreut servieren.

Als Begleitung empfehlen wir Pinot Grigio von der Cantine Volpi.

<u>Ihre Bestellung in KW 16:</u>	<u>Herkunft</u>	<u>Preis</u>	
Gorgonzola DOP 48% Fett i.Tr.	Italien/ICEA	2,32€/100g
Apfelmark ungesüßt	Bauck/demeter	2,45€/700g
Pinot Grigio IGT Barrique 2007	Cantine Volpi/ICEA	7,95€/0,75€

Name:.....

Kundennr.