

KUNDENBRIEF & REZEPTE KW 51/2008



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

Liebe Kunden,

wir wünschen Ihnen Frohe Weihnachten und einen guten Start ins Neue Jahr! Wie jedes Jahr verschieben sich die Liefertage zum Jahreswechsel auf Grund der Feiertage:

<u>Ihr üblicher Liefertag</u>	<u>Bestell-Ende</u>	<u>Ihr Liefertag in KW 52 und 1</u>
Dienstag Mittwoch	Freitag, 19. bzw. 26.12.2008 12 Uhr	Montag, den 22.12. und 29.12.2008
Donnerstag	Montag, 22.12. bzw. 29.12.2008 9 Uhr	Dienstag, den 23.12. und 30.12.2008
Freitag	Dienstag, 23.12. bzw. 30.12.2008 9 Uhr	Mittwoch, den 24.12. und 31.12.2008

Bitte beachten Sie die detaillierten Hinweise auf Ihrer Rechnung. Danke!

Die Auslieferung am Dienstag, dem 6. Januar 2009 erfolgt ohne Einschränkungen.

Bitte bestellen Sie für die Mittwochsauslieferung bis Montag, 5. Januar 2009 bis 12 Uhr.

Ihr Team der Ökokiste Hofgut Letten

Raclette

Das oder die Raclette (frz. „racler“: schaben, kratzen) ist – neben dem Käsefondue – eines der Schweizer Nationalgerichte, die aus geschmolzenem Käse zubereitet werden. Auch der zur Zubereitung verwendete Käse wird oft „Raclette“ genannt. Im Mittelalter galt „Bratchäs“ (Bratkäse) als eine besonders nahrhafte Speise der Almhirten. Man reicht heute „Gschweltli“ (Pellkartoffeln), saure Gurken, Essigzwiebeln usw. dazu. Nach urtümlich Walliser Art wird ein halber Laib von besonders fein schmelzendem Vollfettkäse (Gommer Käse, Raclette-Käse) so nahe ans Feuer gelegt, dass dieser langsam zu schmelzen beginnt. Sobald der Käse schmilzt, wird etwas davon auf einem Teller abgeschabt. Seit den 50er Jahren wird Raclette nicht mehr hauptsächlich am Feuer gemacht, sondern hat in

der Form von speziell dafür gebauten Tischöfen seinen Weg nicht nur in die schweizerischen Esszimmer gefunden. Es gibt zwei Arten: Ein klassisches Raclettegerät besteht aus einer Heizspirale und einer Käsehalterung, in die ein halber oder viertel Laib hinein gespannt wird. Wenn die oberste Käseschicht braun wird, kann sie abgeschabt werden. Dieses Gerät ist besonders bei großen Tafelrunden zu empfehlen. Das meist verbreitetste Gerät gibt es für 4-6 Personen. Oben auf einer Heizplatte kann Fleisch angebraten werden, jeder Gast hat ein Tiegelnchen, das beliebig bestückt werden kann und unter der Heizspirale gebräunt wird. In diesen Pfännchen können auch Gemüse und Obst gelegt werden, die dann mit dem Raclette-Käse überbacken werden.

Wir bieten Ihnen Schweizer Raclette-Käse aus unserem Sortiment an: Ein so genannter Halbhartkäse, den wir Ihnen am Stück anbieten. Wir empfehlen Ihnen dazu die Weißweine unseres

Kompetenzpartners PELISANDE: **Chardonnay IGT bianco 2007** der Cantine Volpi oder **Pinot Grigio BOIRA 2006** aus dem Veneto.

Raclette Grundrezept
(für 4 Personen)

1 kg Kartoffeln fest kochend, 1 El. Kümmel, 800g Schweizer Raclette, 200g kl. Gewürzgurken LAURER, 100g Edelsalami, Meersalz RAPUNZEL, weißer Pfeffer aus der Mühle

Die gewaschenen Kartoffeln mit Kümmel als Pellkartoffeln gar kochen, aber nicht zu weich. Vom Raclette - Käse gleich dünne Scheiben in Größe der Raclette - Pfännchen abschneiden und auf einer Platte anrichten. Die Gurken abtropfen lassen und in einer Schale anrichten. Die Edelsalami ebenfalls auf einer Platte anrichten. Die Teller im Backofen gut anwärmen. Kartoffeln auf dem Raclettegerät warm halten. Während jeder Teilnehmer der Tafelrunde in seinem Pfännchen eine Portion Käse schmelzen lässt, kann er sich ein, zwei Kartoffeln schälen und diese mit Salz und Pfeffer bestreuen. Den geschmolzenen Käse zu den Pellkartoffeln auf die heißen Teller mit dem Holzspatel schaben und möglichst heiß mit den Gurken und Salamischeiben verspeisen.



Raclette mit Rinderfilet (für 4 Personen)

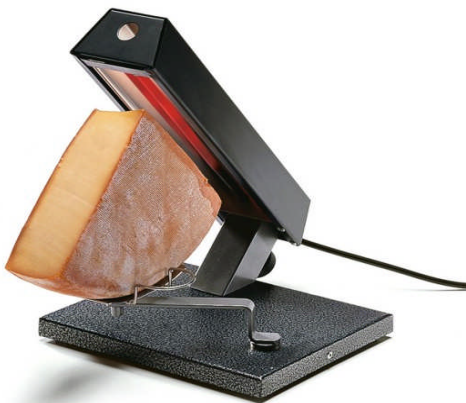
800g Rinderfilet, 1 Tasse Olivenöl „GIALLORO“, ½ TL. Kurkuma gemahlen. 1 Pr. Cayennepfeffer, 2 kleine Stangen Lauch, 2 Ciabatta KÖNIGSDORFER BACKSTUBE, 400g Schweizer Raclette, 0,13l Sahne LEMBACH, Meersalz RAPUNZEL, weißer Pfeffer aus der Mühle

Das Fleisch abtrocknen, von allen Häuten und Fettteilen befreien und in feine Streifen schneiden. Das Öl mit Kurkuma und Pfeffer verrühren. Die Fleischstreifen in das Öl geben, öfter wenden und etwa 3 Stunden marinieren lassen.

Den gewaschenen Lauch ganz fein in Ringe schneiden, in einer Schüssel anrichten. Die Ciabattas in Scheiben schneiden. Das Raclettegerät bereit stellen und die Ciabatta portionsweise auf der Platte aufbacken.

Den Käse grob raspeln, Sahne steif schlagen, mit den Käseraspeln vermischen und in einer Schüssel anrichten.

Jeder Gast füllt sein Raclette-Pfännchen zunächst mit Lauchringen, gibt darauf die marinierten Filetstreifen, salzt und pfeffert sie und bedeckt das Ganze mit einer Haube Käsesahne. Die Pfännchen solange überbacken, bis die Käsesahne leicht zu bräunen beginnt. Den Inhalt der Pfännchen mit dem Holzspatel auf die Teller geben und mit den Ciabattascheiben verzehren.



Für Ihre Bestellung in KW 52

Schweizer Raclette 48% Fett i.Tr.	Schweiz/BIOSUISSE	2,35€/100g
Chardonnay IGT bianco 2007	Cantine Volpi/ICEA	5,45€
Pinot Grigio IGT 2006	Cantine Volpi/ICEA	7,95€	
Gewürzgurken 670g	D/Laurer	3,25€
Ciabatta 350g	Königsdorf/BIOLAND	2,90€	
Edelsalami 100% Rind 80g geschnitten	Chiemgauer/BIOKREIS	3,45€

Name

Kundennummer.....