

Liebe Kundinnen, Liebe Kunden,

jetzt ist unser Hoffest schon wiedervorbei - es war ein schönes, aber den Umständen entsprechend, kleines Fest!

Als Neukundin kommen Sie in den Online-Shop mit Ihrer Kundennummer und als Passwort Ihrer Postleitzahl ab montags können Sie dort Ihre persönliche Kiste einsehen, abändern oder abbestellen!

Mit frischen Grüßen

Heike Hatrief

Apfelkartoffeln (aus einem alten Kochbuch)

3 EL Öl

2-3 Zwiebeln - schälen, fein schneiden, in dem Öl anbraten;

500g rohe Kartoffeln - schälen, in dünne Streifen schneiden, } zu den Zwiebeln geben,
300g Äpfel - schälen, entkernen, in dünne Streifen schneiden } gut umrühren,
Salz, Pfeffer, Muskat, etwas Majoran - alles würzen und in eine gefettete Auflaufform
Butter geben, mit Butterflocken bestreuen und im

heißen Ofen weich dämpfen lassen,

Petersilie - vor dem Auftragen mit gehackter Petersilie bestreuen,

als Beilage zu Fleischgerichten, als eigenständige Mahlzeit müssen die Mengen vergrößert werden.

Variationen: zu den Zwiebeln gekochten Solinken oder Speck geben oder zu den Kartoffeln, Sellerie oder Pastinaken geben;

Guten Appetit