

Badeurlaubpräsentation 2021

Sommerurlaub der großen Kiste:
KW 31-34, 2.-29. Aug.

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

die Sommerpause der frischen Kiste beginnt dieses Jahr schon mit der ersten Augustwoche! - Meine Schwester heiratet! Und wir müssen dafür nach Berlin, deshalb müssen wir auch ausnahmsweise die letzte Auslieferung im Juli um einen Tag vorverchieben!

Jetzt geht es schon wieder regionalen Feindel - mit unken neben dem Rezept auch für Skeptiker eßbar - bis sogar mehr lecker. Ansonsten kann er vielseitig verwendet werden: roh köstlich im Salat, überbacken auf Toast oder im Medienterrin Gewürze.

Mit frischen Ingwer, liebe Marja

Feindel-Risotto

300g Risotto-Ris
1 große Zwiebel, gewürfelt } mit etwas Öl in großem Topf andünsten
500g Feindel - waschen, putzen, in ca. 2cm große Stücke schneiden, kurz andünsten

1-2 Knoblauchzehen - fein gehackt dazu geben,
1l Gemüsebrühe (entw. aus Wagnstein) - dazu geben bis Reis bedeckt ist,
Köcheln lassen, rühren, befeuchten, rühren, ... ca. 20 Min bis
Reis gar ist!

Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft - würzen
ca. 100g Parmesan, geraspelt } unterrühren, mit Feindelgrün garniert
1-2 EL Butter

guten Appetit