

Letzte Woche gab es kein Anschreiben da der Druckertoner mitgeliefert wurde!

Diese Woche gibt es leider Krankheitsbedingt keine Käselieferung

Liebe Kundinnen und Kunden

in Derndorf beim Besthaushof
zu der Hofführung fanden sich ein gutes Dutzend Menschen ein,
nach dem Besuch der Mutterkuhherde und einiger Felder, gab es
noch einen längeren Gedankenaustausch bei selbstgebackenem Brot
und verschiedenen Hautaufstrichen - nächstes Jahr planen wir eine
Wiederholung!

Auf dem Bedernauer Feld sind jetzt alle Kürbisse geerntet, der
Grünkohl hatte den ersten Frost, nur der Winterranch wächst
hoffentlich noch etwas, insgesamt war es kein einfaches Jahr
für den Gemüseanbau. Viele Gärtnerinnen hatten gerade mit
den Salaten und Tomaten große Probleme, es war einfach
zu oft zu naß.

Mit frischen Grüßen
Kerle Katerfeld

Lauchquiche

250g Mehl
1 Ei
1/2 TL Salz
150g Butter, kalt

rasch zu einem Mürbeteig Kneten, evtl. 3-4 EL Wasser zu geben
und 1h kühl stellen (nicht im Kühlschrank)

1 kg Lauch (oder Karotten, Zucchini) - putzen, waschen, längs halbieren, in 2cm breite Sträßen
1/2 Tasse Weißweinschnittchen, in etwas Butter und dem Wein (oder Wasser) bissfest garen,
Teig ausrollen, Springform (26cm) auslegen mit 3cm Rand, mit Gabel einstechen, ca. 10 Min
vorbäcken (200°C), den Lauch dann auf den Teig geben

2 Eier

200g saure Sahne

100g geriebener Käse

verquirlen mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen

3 EL gehackte Kräuter dazu geben über den Lauch verteilen,
ca. 30-40 Min goldgelb backen! Guten Appetit