

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

Der Zuckerhut ist in Teilen Österreichs, der Schweiz und Norditalien gebräuchlicher als bei uns. Da er aber bis  $-7^{\circ}\text{C}$  draußen bleiben kann ist er noch ein schöner, regionaler Wintersalat. Verwandt ist er mit dem Chicorée und er wird auch genauso verwendet. Wenn er allerdings zu bitter ist, kann ~~die~~ Blätter ein paar Minuten in warmes Wasser legen, dann schmecken sie viel milder, dann noch etwas Orange und Apfel mit in den Salat schneiden, so entsteht ein leckerer Salat.

Pastinaken sind ein seit Urzeiten bei uns übliches Gemüse, welches erst im 18. Jhd. durch Kartoffeln und Karotten verdrängt wurde, in England und Skandinavien sind sie noch viel üblicher. Sie können mit in den Eintopf, oder auch in den Kartoffelbrei, sehr lecker sind sie mit Öl bepinselt, mitgebacken bei den Ofenkartoffeln.

Mit winterlichen Grüßen  
Hilke Katzeid

### Pastinakensuppe

2 Schalotten/Zwiebeln } schälen, fein hacken, in wenig Öl im Topf anschwitzen,  
1-2 Knoblauchzehen }

3 Pastinaken  $\approx 0,5\text{ kg}$  - abbürsten, grob würfeln - in den Topf geben, einige Minuten anbraten,

1 Schöpf Weißwein } angießen, 10 Min köcheln lassen, pürieren, nochmals  
400-500ml Brühe } erhitzen,

200ml Sahne - zugeben, nicht mehr köcheln lassen,

Kräuter nach Geschmack (Thymian, Bohnenkraut, Majoran, ...) zugeben,

Salz + Pfeffer - abschmecken,

$\frac{1}{2}$  Bol Petersilie - hacken, bei Tisch darüber streuen,

Guten Appetit  
2