

Liebe Kundinnen, Liebe Kunden,

Der Brie mit Walnüssen stammt von der Familienkäserei Bantel aus dem Voralberg, hoch über dem Bodensee gelegen, stammt die Milch für ihre Käse aus Deutschland und Österreich, aber alle Lieflandwege liegen im Umkreis von 15 km! Die Energie für die Produktion gewinnen sie von der eigenen Photovoltaik- und Biomasseheizanlage. Die Walnüsse stammen natürlich ebenfalls aus Biologischen Anbau!

Meerrettich: Nicht nur der hohe Gehalt an schwefelhaltigen, ätherischen Ölen macht den Meerrettich über die reine Gewürzpflanze hinaus zur Heilpflanze. Er regt den Appetit an, fördert Kreislauf und Durchblutung der Schleimhäute, wirkt blutdrucksenkend und wird allgemein bei Asthma, Katarrhe, Gicht und rheumatischen Leiden empfohlen. Aber er ist natürlich einfach lecker in einer hellen Soße, als Sahnemeerrettich oder mit in den Salat geraspelt.

Mit frischen großen
Hilke Kateril

Sahnemeerrettich

2 EL geriebenen Meerrettich
1 EL geriebener Apfel darüber etwas Zitronensaft } vermengen
Salz

Variation: ertl. etwas Orangensaft/-saft oder rote Marmelade mit unterheben.

Meerrettichsoße

weiße Soße herstellen, zuletzt Meerrettich fein gerieben dazu und 5-10 Min. mit köcheln lassen, längeres Kochen mindert die Schärfe!

Auch in die Salatsoße paßt ein klein wenig vom geriebenen Meerrettich!
Guten Appetit