

Wissenschaftliche  
2024

Liebe Kundinnen und Kunden,

übernächste Woche ist Hühner der 1. Mai!

Wir bedanken Sie wie gewohnt am Donnerstag und Freitag, aber  
Um-, Ab- und Neubestellungen bitte bis ~~Donnerstag~~ Freitag - keine  
Mengen auch noch bis Dienstag Abend!

In der Himmelfahrtswoche müssen wir die Lieferungen  
~~zwei Tage~~ vor verschicken:

Donnerstagpakete können schon Dienstag  
Freitagpakete können am Mittwoch

und der Bestelllauf ist schon am Montag?

Mit großen Grüßen  
Liebe Kathrin

Brennende Kiasha (veraltetes Rezept)

100g Dinkessort  
250ml Gewürzbrühe - der etwas was } aufkochen, quellen lassen  
100g Brennmehl - waschen, grob hacken  
1 Zwiebel - fein hacken, anbraten, Brennmehl zugeben bis sie zusammenfallen!

1 Ei  
Sammellinole/Hopfenfloden } mit Dinkel + Brennmehl  
Salz, Pfeffer, Muskat } zu einem zähen Teig verarbeiten, mit Löffel  
Brotlinge formen, evtl. in Serum oder Hopfenfloden waschen  
in Öl anbacken, dazu passt ein (Wild-)Krautquark  
und Kartoffeln,  
guten Appetit