

Reine Topfsache.

NOVEMBER 2016

PRODUKT DES MONATS!

PRODUKT DES MONATS: HOFGENUSS RINDERROULADEN IM GLAS.

Schnelles Slowfood für den Herbst. Für jedes gekaufte Glas gibt es eine Packung Serviettenknödel (4 Stück) dazu.



04.11. **WASSER IST LEBEN!**

Die Mineralwasser aus den verschiedenen St. Leonhards-Quellen zum Probieren. [10-17 Uhr]



05.11. **KNOTEN, ZÖPFE, KRÄNZE.**

Feines Hefegebäck, frisch gebacken von Bärbel Hägele und Margret Tenta. [8-14 Uhr]



11.11. **RACLETTE.**

Geschmolzene Käse-Köstlichkeiten mit Julia Haug und Verena Schießel. [10-17 Uhr]



12.11. **KLEINE EUROPATOUR.**

Neuigkeiten in unserem Weinsortiment: Annette Ukachu stellt Ihnen ausgesuchte Weine aus Frankreich, Italien, Spanien und Portugal vor. [10-17 Uhr]



12.11. **NUSSMUSE, AUFSTRICHE NOUGAT & CO.**

Die Nusspezialisten von Eisblümerl Naturkost stellen vor, was alles aus Nüssen entstehen kann. Tipp: Hier gibt es das weltbeste Nougat – ein Muss in jeder Weihnachtsbäckerei! [10-17 Uhr]



18./19.11. **100 KLEINIGKEITEN FÜR DEN ADVENTSKALENDER.**

Mit Gabi Gäckle in unserer Wellnessabteilung; jeweils von 10-17 Uhr.



19.11. **KÄSEFONDUE.**

Tipps, Tricks, Kniffe und die besten Käsesorten – präsentiert von Gudrun Hartmann. [10-17 Uhr]



25.11. **DORFKÄSEREI GEIFERTSHOFEN.**

Probieraktion mit leckeren Rahm-, Schnitt- und Bergkäsen aus dem schwäbischen Wald. [10-17 Uhr]



Vorschau Dezember:

02.12./03.12. **SEIFEN AUS DER SEIFENMANUFAKTUR WANDEL, STUTTGART.**

Handgesiedete Seifen vom Block, Badeschokolade, Badepralinen & Kugeln, Kerzen und vieles mehr! Mit Gabi Gäckle und Esther Wandelt; jeweils von 10-17 Uhr.



KURZ & KNACKIG

NEWSLETTER NOV. 2016



Organix und Hoflieferant haben die Töpfe zusammen-
gesteckt und für Sie in diesem Newsletter zwei leckere
Fondurezepte zusammengetragen. Mehr Infos zur Zube-
ereitung, Tipps und Empfehlungen an der Käsetheke im
Organix und an der Bedientheke von Hoflieferant.

*Viel Vergnügen beim Ausprobieren und gesellige Stunden!
Margret und Christof Tenta von Organix und
Reiner Munz von Hoflieferant*

Je mehr, desto leckerer.

Ein Fondue ist eine gesellige Angelegenheit. Wenn sich Freunde oder die Familie gemeinsam um einen Topf scharen, schmeckt das Essen gleich nochmal so gut. Damit Ihr Fondue auf Anhieb gelingt, haben wir den Rezepten jeweils ein paar allgemeine Infos vorangestellt. Mehr Tipps und Antworten auf Ihre Fragen bekommen Sie gerne bei uns im Markt.

Fondue mit Fleisch

Egal, ob Rind, Schwein, Lamm oder Geflügel – nahezu jede Fleischsorte eignet sich für ein Fondue. Je nach Zubereitungsart werden die Fleischstücke aber anders geschnitten. Bei Fondue im Öl (gut geeignet: Byodo Brat- und Backöl) wird das Fleisch in mundgerechte Würfel geschnitten. Bei unserem Winzerfondue, für das bevorzugt Wildfleisch zum Einsatz kommt, wird das Fleisch in dünne Scheiben geschnitten und dann im Weinsud gegart. Wir beraten Sie gerne und bereiten das Fleisch nach Ihren Wünschen vor.

Winzerfondue

Zutaten

Wildfleisch (ca. 150-200 g pro Person)
0,3 l kräftiger Rotwein, z.B.
einen Lemberger vom Stromberg
0,3 l Hoflieferant Rinder- oder Wildfond
Ein Schuss Holundersaft
1 Stange Zimt, 5 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter, 5 Nelken
7 schwarze Pfefferkörner
1 TL Honig, Salz



Zubereitung

Vermischen Sie alle Zutaten in einem geeigneten Topf und lassen Sie sie mindestens eine halbe Stunde ziehen, bevor Sie mit Salz abschmecken. Für das Fondue bringen Sie den Sud zum Sieden (nicht kochen) und setzen den Topf anschließend auf ein Rechaud.

Unsere Empfehlung

Wildfleisch schmeckt uns im Winzerfondue am besten, aber selbstverständlich können Sie das Rezept nach Gusto abwandeln. Kurz blanchiertes Gemüse wie Pilze, Rosenkohl, Brokkoli, Blumenkohl oder Paprika sorgen zusätzlich für Abwechslung. Preiselbeeren, Kräutersalz und Soßen zum Dippen machen den Genuss perfekt. Als Beilagen eignen sich beispielsweise eine feine Pilzpfanne und Kartoffeln oder einfach ein kräftiges Bauernbrot. Der Lemberger vom Stromberg aus der Organix Weinabteilung schmeckt übrigens nicht nur im Fondue gut, sondern auch ganz hervorragend dazu.

fonduta di formaggio (Italienisches Käsefondue)

(für ca. 3-4 Personen)

Zutaten

250 g Fontal, 250 g Bergkäse
100 g Taleggio (ohne Rinde)
oder Gorgonzola
1 Knoblauchzehe, halbiert
300 ml Weißwein
(z.B. Weißburgunder)
1 EL Speisestärke
2 EL Kirschwasser
Pfeffer und Salz



Zubereitung

Den Fonduetopf mit 1/2 Knoblauchzehe ausreiben. Darin den Weißwein langsam erhitzen und den geriebenen Käse portionsweise einrühren. Die andere Hälfte der Knoblauchzehe fein zerkleinert in den geschmolzenen Käse geben. Speisestärke im Kirschwasser auflösen, zum Käse geben und alles kurz aufkochen. Die Flamme im Rechaud entzünden und den Fonduetopf aufsetzen. Buon appetito!

Unsere Empfehlung

Zum Tunken eignet sich bestens ein würziges, dunkles Vinschgauer Bergbrot) oder ein rustikales italienisches Landbrot. Als Wein empfehlen wir einen Pinot Grigio aus dem Veneto. Fleischliebhaber können das Fondue noch mit in feine Streifen geschnittenem Bündner Fleisch oder Rinderrauchfleisch verfeinern.

Margret's Tipp:
Ofenkäse



Das „Mini-Fondue“ für den Backofen gibt es an unserer Käsetheke in verschiedenen Varianten – mit unserem Vacheirin für 8 Personen übrigens auch in Maxi.

Käsefondue

Fürs Fondue eignen sich Töpfe aus Gusseisen, Edelstahl oder Keramik. Vergewissern Sie sich aber bei letzterem, dass die Keramik wirklich hitzebeständig ist. Pro Person sollten Sie etwa 150-200 g Käse rechnen. Im Zweifel etwas mehr, denn die Reste können am nächsten Tag prima als Käsesoße oder in einem Kartoffelgratin verwendet werden. Birnen, Äpfel oder Ananas bringen durch ihre Säure und Süße einen leckeren Kontrast zum Käse. Als Beilage passt auch ein knackiger Blattsalat. Mehr Tipps und eine große Auswahl an geeigneten Käsen für ihr Fondue bekommen Sie an unserer Käsetheke, alle weiteren Zutaten im Markt und an der Bedientheke von Hoflieferant.