

Stollen von Hollen

Ab sofort erhalten Sie bei uns wieder die leckeren Stollen von der Steinofenbackstube Hollen. Diese bieten wir in den Sorten Weihnachtsstollen mit Puderzucker und Dinkel-Butterstollen an. In unserem Shop finden Sie viele weitere Weihnachtsartikel in der Rubrik „Weihnachtszeit.“



Kühlboxen und -Akkus

Wir freuen uns über jede Kühlbox und Kühlakku, dass den Weg in unsere Halle wieder findet. Legen Sie dafür einfach die Artikel zu Ihrem nächsten Liefertag für den Fahrer zum Mitnehmen bereit.

Jetzt schon an Weihnachten denken

Lassen Sie sich für das Weihnachts-Festessen von der Vielfalt der Produkte aus unserem Sortiment, den Menüvorschlägen von unseren Köchen und der Qualität des Fleisches und des Fisches inspirieren.

Um Ihnen auch dieses Jahr wieder das Weihnachtsfest mit unserer Fleisch- und Fischauswahl versüßen zu können, bitten wir Sie rechtzeitig zu bestellen. So können wir eine Lieferung bestmöglich garantieren. Vielen Dank!

Es gilt: nur solange der Vorrat reicht!

Weihnachtsbäume und Tannengrün

Wir bieten Ihnen dieses Jahr zum ersten Mal die Möglichkeit Weihnachtsbäume bei uns zu kaufen. Genauer gesagt Nordmantannen - groß, klein, breit, schmal - so wie sie gewachsen sind, ohne Chemie, aus pestizidfreier Bewirtschaftung.

Unsere Bäume kommen aus Diensthof und werden „waldfrisch“ zu Ihnen nach Hause geliefert. Gerne fassen unsere Fahrer beim Hineintragen mit an!

Neben den Weihnachtsbäumen können Sie auch Tannengrün im Bund bestellen.

Rezepte KW 47

Zutaten

- 1 Knollensellerie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 gelbe Zwiebel
- 2 EL glatte Petersilie
- 2 EL Dill
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Kichererbsenmehl (oder normales Mehl)
- 1 EL Kokosöl

Zutaten

- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Rosenkohl
- 500 g Süßkartoffel
- 500 g Gnocchi
- 2 TL Kräuter getrocknet
- 2 TL Thymian
- Chili nach Geschmack
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- 150 g Feta

Zutaten

- 30 g Butter
- 150 g Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- 2 Eier
- 125 ml Milch
- 40 g Zucker
- 1 Pck. Vanille-Zucker
- 1 Pr. Salz
- 4 Äpfel
- Etwas Öl
- Zimt-Zucker

Sellerie-Rösti

Den geschälten Sellerie grob raspeln und mit klein gehackten Knoblauch, Zwiebeln und Kräutern vermischen. Dazu die Eier, Salz, Pfeffer und das Mehl geben und erneut vermischen. Aus dem Teig kleine Kreise formen und in eine Pfanne mit Öl geben. Bei mittlerer Stufe die Sellerie Röstis goldbraun und knusprig von beiden Seiten anbraten. Dazu passt Creme Fraiche, griechischer Joghurt oder eine Salsa-Soße.

Gnocchi mit Süßkartoffeln und Rosenkohl

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Rosenkohl putzen und halbieren. Die Süßkartoffel schälen und in Würfel schneiden. Das Gemüse mit den Gnocchis, den Gewürzen und dem Öl auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech vermischen. Nun den Feta darüber zerkrümeln. Das Blech im Ofen bei 220 Grad Ober-Unterhitze für 30-35 Minuten backen. Jetzt mit Kräuterquark genießen.

Gebackene Apfelringe

Geschmolzene Butter, Mehl, Backpulver, Eier, Milch, Zucker, Vanille-Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben. Den Teig mit einem Schneebesen glattrühren und 30 Minuten ruhen lassen. Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und durch den Teig ziehen. Die Apfelringe in heißem Öl Hellbraun braten. Die fertigen Apfelringe abtropfen lassen und im Zimt-Zucker wälzen.