



Mini Tannenbäume


Verleihen Sie Ihrem Zuhause eine festliche Note mit unseren Mini Tannenbäumen! Perfekt für Apartments, Büros oder als charmantes Geschenk. Mit ihrer lebendigen Ausstrahlung und dem dekorativen Pot-Design sind unsere Mini Tannenbäume nicht nur eine wunderbare Ergänzung zur festlichen Dekoration, sondern auch eine nachhaltige Wahl für umweltbewusste Weihnachten. Holen Sie sich den festlichen Glanz in Miniaturform.

Weihnachtsfleisch

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!



Lohmannshof Aktion

Aktuell bieten wir frisches Lammfleisch an, welches wir vom 15.12. bis zum 21.12.2023 ausliefern. Der Bestellschluss ist der 08.12.2023 um 8.00 Uhr. Übersteigt die Nachfrage das Angebot, werden die frühesten Bestellungen berücksichtigt.



Rezepte KW 49

- ### Zutaten
- 1 Bund Lauchzwiebeln
 - 350 g Möhren
 - 750 g Pastinaken
 - 450 g Hähnchenfilets
 - Öl
 - Salz, Pfeffer
 - 2 TL Currypulver
 - 300 ml Gemüsebrühe
 - Saure Sahne

Pastinaken-Möhre-Pfanne

Lauchzwiebeln, Möhren und Pastinaken waschen. Die Lauchzwiebeln in Ringe, die Möhren in Stücke und die Pastinaken in Scheiben schneiden. Das Fleisch waschen in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl goldbraun anbraten. Nach dem Herausnehmen das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse im Bratfett andünsten, mit Currypulver bestäuben und anschwitzen. Anschließend mit der Brühe ablöschen. Die Hähnchenwürfel hinzugeben und ohne Deckel für 8 Min. garen lassen. Nach dem Garen mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse auf einem Teller mit einem Klecks saurer Sahne anrichten.

- ### Zutaten
- 150 g Feldsalat
 - 1 Frühlingszwiebel
 - 1 Orange
 - 45 g Walnüsse
 - 2 EL Balsamicoessig
 - 2 EL Honig
 - 2 EL Orangensaft
 - Salz, Pfeffer

Feldsalat mit Orangen

Den Feldsalat waschen, abtropfen und in eine Schüssel geben. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Nun die Orange schälen und die filetieren. Die Walnüsse grob hacken und zusammen mit den Zwiebeln und den Orangen zu dem Feldsalat geben. Für das Dressing den Essig, Honig, Orangensaft, Salz und Pfeffer vermengen und unter den Salat mischen.

- ### Zutaten
- 4 Äpfel
 - 2 EL Orangensaft
 - 40 g gemahlene Haselnusskerne
 - 20 g Butter
 - 1 TL Rohrzucker
 - Vanillesauce

Bratapfel mit Vanillesauce

Den Ofen auf 175° C vorheizen. Äpfel waschen und das Kerngehäuse ausstechen. Orangensaft und Haselnusskerne verrühren. Die Äpfel mit der Nussmischung füllen. Die Äpfel auf ein Backblech setzen. Ein Butterflöckchen mit etwas Rohrzucker auf jeden Apfel legen. Für ca. 40 Min. in den Ofen geben. Kurz vor dem Herausnehmen der Äpfel die Vanillesauce erhitzen. Zum Schluss die Äpfel mit der Vanillesauce servieren.