

Weihnachtsspende

Ein weiteres Jahr mit vielen Herausforderungen geht zu Ende. Für uns ist es wichtiger denn je, auch in Krisenzeiten an die vielen wichtigen sozialen Projekte zu denken, die ehrenamtlich betrieben werden und auf Spenden angewiesen sind. Im Rahmen unserer Aktion gemeinsam mit „Ärzte ohne Grenzen“ freuen wir uns jede Spende für Menschen in Not. Schauen Sie auf unserer Internetseite vorbei oder sprechen Sie uns direkt an. Wir danken Ihnen für Ihr Mitmachen! [Hier finden Sie unsere Spendenaktion.](#)

Neu im Sortiment

TK Apfel-Rotkohl
2,49 €/450 g



Milks
1,25 €/100 g



Hühnerfrikassee *bioladen
7,99 €/400 g



Kokosmilch leicht 9 % Fett
1,69 €/400 ml



Betriebsruhe

Wie jedes Jahr machen wir zwischen Heiligabend und Neujahr Pause. Die Lieferungen fallen in diesem Zeitraum vom 23.12.2023 bis 01.01.2024 aus und auch 14-tägige Lieferungen werden nicht um eine Woche verschoben, sondern entfallen ganz.

In der ersten Januar Woche beliefern wir Sie von Dienstag bis Freitag. Alle Montags- und Dienstagstouren werden am Dienstag, 02.01.2024 ausgeliefert, hier ist der Bestellschluss am Freitag, 29.12.2023 um 10 Uhr. Bestellschluss für alle Mittwochskunden ist Samstag, 30.12.2023 um 8 Uhr. Für alle Donnerstags- und Freitagskunden bleibt der Bestellschluss wie gehabt 2 Tage vor Lieferung.

Das Gemüseabo-Team wünscht Ihnen schöne Feiertage! ☆

Rezepte KW 51

Zutaten

- 700 g Rosenkohl
- 2 Zwiebeln
- 70 g Speck (durchwachsen)
- 200 g Steinchampions
- 500 g Hähnchenfilet
- 100 g geriebener Käse
- Salz, Pfeffer
- Öl

Zutaten

- 1 Rotkohl
- 500 g Hähnchenbrust
- 1 Brötchen
- 50 g Speck
- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 1 EL Butter
- 3 EL Öl
- 1 EL Essig
- Salz, Pfeffer

Zutaten

- 300 g Clementinen
- 250 g Mehl
- 200 g Puderzucker
- 1 EL Speisestärke
- 125 g Butter
- 2 Eigelbe
- 1 Prise Salz

Überbackenes Hähnchenfleisch mit Rosenkohl

Den Rosenkohl im Salzwasser ca. 10 Minuten garen, abgießen, abtropfen lassen und in eine gefettete Auflaufform geben. Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Zwiebeln und Speck würfeln, Champignons in Scheiben schneiden. Den Speck knusprig auslassen, Zwiebeln und Pilze darin andünsten und würzen. Anschließend über den Rosenkohl verteilen. Die Hähnchenfilets im Öl von allen Seiten goldbraun braten, würzen und als letztes in die Auflaufform geben. Zum Schluss mit dem geriebenen Käse bestreuen und ca. 20 Min. überbacken, den Käse nicht zu braun werden lassen.

Rotkohlrouladen

Den Rotkohl in Salzwasser 15 Minuten blanchieren. 16 große Blätter vorbereiten. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Das Hähnchenfleisch fein hacken. Brötchen einweichen. Den Speck, die Zwiebel und die Möhre würfeln und in Butter anbraten. Gewürze, Brötchen und das Hähnchenfleisch untermischen. Die Füllung auf den Kohlblättern verteilen und anschließend die Rouladen mit Küchengarn binden und in Öl anbraten. Nun die Rouladen im Backofen 40 Minuten garen. Den Bratenfond mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Clementinen Plätzchen

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Clementinen heiß abwaschen, die Schale abreiben, Früchte halbieren und den Saft auspressen. Mehl, 100 g Puderzucker und Speisestärke in eine Schüssel sieben. Butterflöckchen, Salz und die Hälfte des Clementinenschalenabriebs, die zwei Eigelb und ca. die Hälfte des Saftes hinzu geben und zu einem Teig verkneten. Anschließend ca. 30 Min. kalt stellen. Auf einer bemehlten Fläche den Teig ausrollen und, mit Förmchen die Plätzchen austechen und auf ein Blech mit Backpapier legen. Auf mittlerer Schiene ca. 10-12 Minuten goldbraun backen. Für die Glasur 100 g Puderzucker in eine Schüssel geben und nach und nach vorsichtig den Clementinensaft einrühren. Plätzchen ca. 5 Minuten abkühlen lassen und mit der Glasur bestreichen. Den restlichen Clementinenschalenabrieb darüber streuen. Die Glasur wird nach ca. 20 Minuten fest.