



# Hofgschichten

im Februar

Grias eich,

Wie ihr alle mitbekommen habt, hat uns diesen Monat ein Dieb auf Trab gehalten. Mittlerweile können wir es ein wenig entspannter sehen, weil gegen den Herrn ein Haftbefehl vorliegt. Ein großes Aufatmen auf unserer Seite, aber ein Rest an Misstrauen bleibt als lästiger Beigeschmack zurück. Die Selbstbedienung ist ein sensibles System und wir fragen uns, wie lange es noch funktionieren wird? Eines ist sicher, die Digitalisierung mit der Möglichkeit mit Karte zu zahlen wird heuer noch kommen. Keine Angst, mit Bargeld werdet ihr sowieso auch weiterhin noch zahlen können.

Bei den Erdäpfeln gibt es nur mehr die Sorte Agria zu kaufen. Hierbei handelt es sich um eine vorwiegend mehligkochende Kartoffel. Sie eignet sich trotzdem perfekt als Beilagen-erdäpfel.

Wir haben uns jetzt entschieden, den Preis beim Hanföl dauerhaft zu senken. Erstens hatten wir eine sehr gute Ernte und zweitens wollen wir, dass der Preis nicht dem Genuss dieses hochwertigen Öles im Wege steht. In unserem neu aufgelegten

Ölflyer findet ihr alle wichtigen Infos zu unseren Ölen. Ihr könnt ihn entweder von der Homepage runterladen oder im Hofladen mitnehmen



Wir räumen wieder! Heuer feiern wir sogar das 5jährige Zusammenräumjubiläum. Als wir vor 5 Jahren begonnen haben, wussten wir nicht, auf was wir uns da einlassen. Aber mit mühlviertlerischen Tatendrang und hausruckviertlerischer Sturheit neigt sich dieses Projekt langsam dem Ende zu.



Für die Kartoffellaibchen:  
800 g Kartoffeln, mehlig kochend  
175 g Mehl  
1 Ei  
Kräuter, Salz, Pfeffer, Muskat  
250 g Kräuter Frischkäse  
Sonnenblumenöl

Frischkäse mit zwei Teelöffeln zu 8 rundlichen Nocken abstechen, diese für etwa eine Stunde im Tiefkühler frosten lassen, so dass sie schön fest werden Die Kartoffeln weich kochen lassen und mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Kartoffelteig

verarbeiten, mit den Gewürzen abschmecken. Auf einer bemehlten Unterlage den Kartoffelteig zu einer dicken Rolle formen, Stücke herunter-schneiden und diese mit bemehlten Händen zu Kreisen mit etwa 8 cm Durchmesser formen. In die Mitte der Kreise je eine gefrorene Frischkäse-Nocke setzen, mit einem zweiten Kartoffelteigkreis abdecken und vorsichtig die Ränder mit den Händen verschließen. Den Ofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Reichlich Sonnenblumenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Laibchen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten lassen, ca. 3 Minuten je Seite, dabei immer wieder vorsichtig wenden Dann nochmals in den Backofen geben und weitere 10 Minuten bei 140 Grad Umluft garen lassen Toll dazu schmecken Radieschen, Kirschtomaten oder auch ein bunter Salat.