

Hofgschichten im Oktober

Was für ein herrlicher, fast nebelfreier, Herbst!? Wir haben die Ernte am Hof abgeschlossen. Die Sojabohnen sehen heuer wirklich wunderbar aus und wir freuen uns schon darauf, wenn sie fertiggeputzt und verpackt wieder im Hofladen stehen. Die Leinernte war eher bescheiden, dafür sind die Kerne vom Kürbis sehr gut ausgereift und eignen sich hervorragend zum Pressen.

Unser Dinkel ist momentan im Shop aufgebraucht - die Lager sind aber voll - wir müssen ihn erst wieder schälen lassen. Für die kalte Jahreszeit versprechen wir, dass es genügend Dinkel zum Backen geben wird. Statt Dinkel könnt ihr aber auch unseren Emmer kaufen. Er ist



herzhaft und nussig im Geschmack. Teig aus Emmermehl muss schonend verarbeitet werden. Deshalb sollten man ihn nur langsam, wenig intensiv und so lange kneten, bis er gut dehnbar ist.

Am 1. Oktober standen wir am Markt der Erde im OKH. Wir präsentierten uns mit allerlei Leckereien. Aber richtig gut kamen unsere Erdäpfel-Spiralen an. Das Tolle war, dass wir für die Fritteuse unser eigenes Sonnenblumenöl verwenden konnten. Unser Sonnenblumenöl, obwohl kaltgepresst, ist extrem hitzestabil. Grund dafür ist eine spezielle Züchtung der Pflanze.

Den gesamten Oktober sind wir, wie jedes Jahr, mit der Erdäpfel-Einlagerung beschäftigt gewesen. Wir sortieren unsere Erdäpfel in 25 kg Säcke. Kunden können sich dann diese Säcke zu einem günstigeren Preis abholen. Die Ditta, speckige Erdäpfelsorte, wurde heuer wieder besonders vom Drahtwurm zerfressen. Wir bemühen uns, sehr streng zu sortieren. Die Konsequenz ist, dass wir sehr viele Schweinefuttererdäpfel haben. Also liebe Schweine- und Hühnerbesitzer meldet euch bei uns! Das Kilo Sauerdäpfel bekommt ihr bei uns um 0,15 Cent!



Eine Neuheit bei uns am Hof ist unsere Hanfschokolade von Zotter. Unsere Hanfsamen wurden karamellisiert, eingebettet in Hanfnougat und überzogen mit dunkler Kuvertüre. Ein Gaumenschmaus und pures Glücksgefühl! Gerade für die kälter werdenden Tage eine große Stärkung. Nicht nur kälter werden die Tage, sondern auch kürzer. Lagerfeuer erhellen die frühen Abende und mit einer gegrillten Knacka und Steckalbrot a la Leitner ist es für Groß und Klein ein riesiges Event.



Die Temperaturen sinken und wer keine kalten Füße mag, findet bei uns eine große Auswahl an bunten Socken. Wundervoll gestrickt und ein herrliches Geschenk für jedermann.



Von 7. bis 13. November bieten wir euch im Hofladen eine Verkostung unserer Öle an. Hier habt ihr Gelegenheit, uns und unsere Produkte näher kennenzulernen. Kommt vorbei zum Schmökern, Gustieren oder einfach nur zum Plaudern.

Frittierte Kartoffelbällchen mit Käseherz

- 600 g mehligkochende Kartoffeln (Agria)
- 3Eier
- 100 g Bergkäse, gerieben
- 100 g Bergkäse, würfelig
- 100 g Paniermehl
- Salz
- Muskatnuss
- Sonnenblumenöl



Zubereitung

Kartoffeln mit Schale in reichlich Salzwasser für ca. 40-45 Minuten weichkochen. Anschließend das Wasser abgießen und die Kartoffeln kurz auskühlen lassen. Dann schälen und die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken.

Jetzt den geriebenen Käse zu den gepressten Kartoffeln geben. Dann ein ganzes Ei und zwei Eigelb dazu schlagen. Das übriggebliebene Eiweiß in eine Schüssel geben und verquirlen.

Kartoffelmasse mit einem Holzlöffel vermischen und mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Anschließend aus der Kartoffelmasse kleine Bällchen formen. In die Mitte der Bällchen eine Mulde drücken und die Bergkäsewürfel hineingeben und das Bällchen wieder verschließen. Paniermehl in eine Schüssel geben. Die gefüllten Kartoffelbällchen nun erst ins Eiklar tauchen und danach im Paniermehl wenden. Jedes Kartoffelbällchen zweimal panieren. Tipp: Wenn das Eiklar nicht reichen sollte, kannst du es mit etwas Milch strecken. Unser Sonnenblumenöl in einem hohen Topf erhitzen und die Bällchen bei ca. 170°C für jeweils ca. 2-4 Minuten goldbraun ausbacken.

Die fertigen Kartoffelbällchen mit einer Schaumkelle herausholen und abtropfen lassen. Tipp: Sollte der Käse im Inneren noch nicht ganz geschmolzen sein, kannst du die Bällchen nochmal für 8-10 Minuten bei 180°C in den Ofen schieben.