

Hofgschichten im Jänner



Die Dezember-Ausgabe unserer Hofgschichten haben wir uns diesmal gespart, obwohl es Vieles zu erzählen gäbe. Gut gefallen hat uns die Aussage eines Kunden, der Weihnachtsgeschenke bei uns eingekauft hat. Er meinte so: "Dieses Jahr schenkt er Gesundheit." Naturbelassene Lebensmittel sind heilsam und eine ausgewogene gesunde Ernährung kann viele Arztbesuche ersparen. Wir nutzen den Jänner für eine innere Reinigung. Unsere Öle und der Verzehr rein pflanzlicher Produkte sind dabei sehr hilfreich.

Der Jänner beginnt mit einer Woche Urlaub, die wir in Polen an der Hohen Tatra verbracht haben. Ja man kann Urlaub in Polen machen! Es ist ein wundervolles Land mit so viel schöner Natur. Bis nach Krakau sind wir mit unseren Jungs gekommen. Nach einer abenteuerreichen Reise freut man sich aber auch wieder auf sein Nest zuhause. Wieder daheim, betrachtet man sein gewohntes Umfeld mit viel mehr Wertschätzung. Außerdem sind wir bei diesen frostigen Temperaturen auch gerne in unserer kuscheligen kleinen Wohnung. Und Weihnachten hat bei uns die Lego-Ära eingeläutet - daher wird momentan fleißig gebaut 😊

Vor Weihnachten gab es ein Dilemma bei uns am Hof. Wir hatten den ersten größeren Diebstahl im Hofladen (Geld wurde aus der Kassa entwendet). Anfangs ist man ein bisschen geschockt, dann kommt die Frustration. Schwarze Schafe gibt es überall. Wichtig ist nun das Vertrauen nicht zu verlieren! Trotzdem möchten wir euch nun darauf hinweisen, dass unser Hofladen videoüberwacht wird.



Momentan genießen wir die lauschigen Winterabende sehr. Bei einem Schlückchen Wein, karamellisierten Kürbiskernen oder geröstete Sojabohnen lassen wir unsere Gedanken in die Zukunft schweifen. Wir gestalten, formen und planen ein neues Anbaujahr, dabei haben wir Schmetterlinge im Bauch. Am Hof gibt es so vieles zu tun, vor allem zu optimieren. Eine Optimierung wäre zum Beispiel die Digitalisierung des Einkaufs im Hofladen. Wie denkt ihr darüber? Würdet ihr es toll finden, in Zukunft mit einer Bankomatkarte zahlen zu können?

Unsere Erdäpfelvorräte neigen sich bei der Sorte Red Lady und Ditta dem Ende zu. Wir schätzen, dass wir sie noch gut einen Monat im Sortiment führen können. Von der mehlig Sorten Agria haben wir aber noch genügend. Auch unser Hanfschokolade wird bald aus dem Regal verschwunden sein und erst im Herbst bekommen wir wieder die nächste Lieferung. Also unbedingt noch Hamsterkäufe machen um die Zeit ohne eure Lieblingsprodukte zu überstehen 😊.

Wir sind auf der Suche nach neuen Abonnenten für unsere Hofgschichten. Da wir nicht auf Social Media sind, brauchen wir eure Hilfe um größere Kreise ziehen zu können. Wir würden uns freuen, wenn ihr Freunden, Nachbarn, Arbeitskollegen und Familie von uns erzählt. Unser Newsletter ist ganz einfach mit einer Mail an info@leitnersbiohof.at zu bestellen.

Was wir LeitnerBauern sehr gerne tun:
Gutes Essen zusammen mit guten Freunden genießen!

Türkische Linsensuppe

Zutaten

250 g Linsen
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Karotte - ca. 100 g
1 Kartoffel

1 EL Sonnenblumenöl
1,4 L Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer

Zutaten für das Topping

2 EL Sonnenblumenöl
1 TL getrocknete Minze - alternativ

Zubereitung

Linsen abspülen. Zwiebel und Knoblauch klein hacken, Karotte und Kartoffel schälen und in Würfel schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch, Karotte, Kartoffeln und Linsen unter Rühren kurz anschwitzen.

Gemüsebrühe zugeben und alles einmal aufkochen lassen. Bei geringer Hitze für 20-30 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich sind. Dann die Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Topping Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und Minze und Paprikapulver einrühren.

Die Suppe mit dem Öl-Topping, Zitronenspalten und getoasteten Brotscheiben servieren.

Cantuccini mit gerösteten Kürbiskernen

Zutaten:

250 g Mehl
150 g Zucker
1 TL Backpulver

1 Prise Salz
30 g weiche Butter
2 Eier
150 g geröstete Kürbiskerne

Mehl mit Zucker, Backpulver und Salz vermengen. Butter und Eier dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Geröstete Kürbiskerne (Kürbiskerne in einer Pfanne kurz anrösten) zum Teig geben und unterkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten kaltstellen. Backofen auf 170 °C Heißluft vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen. Teig in 6 Teile teilen und jeweils zu einer 25 cm langen Rolle formen. Rollen im Abstand von 8 cm auf die Bleche legen und im heißen Ofen 15 Minuten vorbacken, auskühlen lassen. Backofen auf 150 °C herschalten. Teigrollen schräg in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Plätzchen mit der Schnittfläche nach unten auf die Bleche setzen. Cantuccini im heißen Ofen 15-20 Minuten backen, auskühlen lassen.