



Zutaten für 4 Personen:

300 g Heidekartoffeln
1 Möhre
50 g Sellerie
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Schuss Sahne
2 Nocken Butter
5 cl Portwein weiß
600 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer aus der Mühle;
Muskat, Kümmel gemahlen
1 Lorbeerblatt
2 Kohlwürste, geräuchert
1 Beet Gartenkresse

Zubereitung (ca. 45 min.):

1. Gemüse und Kartoffeln waschen und schälen. Anschließend alles in walnussgroße Stücke schneiden und etwas sortiert auf ein Blech legen.
2. In einem hohen Topf eine Nocke Butter schmelzen und darin alles der Reihe nach jeweils ca. 1 Minute anschwitzen: Zwiebeln, Möhre, Sellerie, Knoblauch, Kartoffeln und Lorbeerblatt. Mit Portwein ablöschen. Anschließend die Gewürze hinzugeben und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Ca. 30 Minuten mit Deckel kochen lassen.
3. Den Topf vom Herd nehmen, die Nocke Butter sowie den Schuss Sahne hineingeben und alles mit dem Pürierstab fein pürieren. Aufkochen lassen und abschmecken.
4. In der Zwischenzeit die Kohlwurst in Scheiben schneiden und die Kresse abernten. Die Wurstscheiben in die Suppenteller verteilen, mit der heißen Suppe übergießen und mit der Kresse dekorieren.



„Wer das Glück locken will, muss es dem Glück so schön wie möglich machen.“

Luisa Francia

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Es ist soweit: Wir freuen uns, Ihnen unser neuestes Projekt vorstellen zu können. Monatlich werden wir Sie mitnehmen zu einer kleinen Reise auf das Land, mitten hinein in die Natur und das Treiben auf unserem Hof.

Neben unserem Hofladen in Inzmühlen haben wir nun auch eine Filiale in Hamburg-Othmarschen eröffnet. Wir freuen uns, dass unser Angebot auch dort so gut angenommen wird. Durch die Erweiterung wird unser Sortiment immer vielfältiger. Was bleibt, ist die ausgesuchte Qualität. Wir legen Wert darauf, die Geschichte hinter unseren Produkten zu kennen – wie sie hergestellt werden und wer dahintersteht. Nur wenn das gegeben ist, können wir die Schätze mit Leidenschaft verkaufen. Über alles geben wir Ihnen gerne Auskunft, auch Tipps zur Zubereitung bekommen Sie jederzeit von uns. Mit jahreszeitlichen Rezeptideen wollen wir Sie auch in diesem Kundenbrief anregen: Leckere und erprobte Rezepttipps finden Sie auf der Rückseite.

Jetzt frisch

Die Fülle an Kartoffeln und Kohl



Die Kartoffeln sind gerodet – in diesem Jahr haben wir besonders viele alte Sorten im Angebot: die kräftig lilafarbene Violetta, die würzige Rote Emmalie, die delikat nussige La Ratte und die rotschalige aromatische Désirée aus eigenem Bio-Anbau. Die Ernte war mit viel Handarbeit verbunden, besonders bei der zarten Französin La Ratte, deren üppiges Krautkleid sich dem Roder widersetzte. Dafür ist die Qualität der handgeborgenen Schätzchen nun auch allerbest!

Die Farbpigmente in den Knollen, sog. Anthocyane, sind wirksam gegen freie Radikale und stärken damit das Immunsystem. Die Kartoffeln behalten besonders beim Kochen mit der Schale ihre schöne Farbe, so lässt sich ein lustig bunter Kartoffelsalat herstellen. Besonders lecker sind auch Rosmarin-Kartoffeln mit der länglichen, gelbfleischigen La Ratte.

Auch ist jetzt die richtige Zeit, in verschiedensten Kohlgewächsen zu schwelgen! Sie bekommen bei uns die ganze Palette über Rot-, Weiß- und Spitzkohl, Wirsing, Kohlrabi, Rosenkohl und Grünkohl.

TIPP Es ist Jagdsaison – fragen Sie nach unserem aktuellen Wildangebot.

Wir freuen uns, Ihnen einen neuen Partner für gute Milchprodukte aus der Region vorstellen zu können: Von „Kruses Hofmilch“ aus Rellingen beziehen wir Frischmilch, Natur- und Fruchtjoghurt, verschiedene Sorten Frischkäse, dazu Quark und Frischkäse aus Ziegenmilch. Die Kühe und Ziegen weiden in Landschafts- und Wasserschutzgebieten, die hochwertige Milch wird direkt auf dem Hof verarbeitet.

Nun, wo es etwas ruhiger wird auf dem Cassenshof, freuen wir uns auf den Scheunenzauber am ersten Novembersonntag mit weihnachtlichem Flair, ausgesuchten Ausstellern, Livemusik mit den „Heidkösters“, Märchenvorlesen im Pferdestall, Tombola – und mit Ihnen!

Besuchen Sie uns auch in unserem Hofladen auf einen Kaffee mit selbstgebackenem Kuchen, ab jetzt gibt es auch eine schöne Auswahl an Weihnachtsdekoration.

Ihre Familie Voß

HOFLADEN & CAFÉ MO-SO, 8-18 UHR



Scheunenzauber

Vorweihnachtlicher Markt
So, 4. Nov., 11-18 Uhr

