



Zutaten (für 4 Pers.):

Für die Gänsekeulen:
4 Gänsekeulen à 400 g mit Knochen
2 Zwiebeln
100 g Knollen-Sellerie
1 kleine Karotte
1 TL Puderzucker
1 EL Tomatenmark
1 TL Honig
350 ml kräftiger Rotwein
300 ml Hühnerbrühe
2 Scheiben Ingwer
1 Knoblauchzehe (in Scheiben)
1/4 rotschaliger Apfel (z.B. Elstar in Spalten)
je 1 Zweig frischer Majoran und Beifuß
1 Streifen unbehandelte Orangenschale
1 TL Speisestärke
mildes Chilisalz

Zubereitung:

Zwiebeln, Sellerie und Karotte schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Puderzucker in einem Topf bei milder Hitze hell karamellisieren und die Gemüswürfel darin andünsten. Tomatenmark und Honig unterrühren und kurz mitrösten.

Mit 1/3 des Weins ablöschen und alles sirupartig einkochen lassen. Den restlichen Wein nach und nach angießen und jeweils einköcheln lassen, dann die Brühe dazugießen und alles in einen Bräter geben.

Die Gänsekeulen waschen, trocken tupfen, in den Bräter legen und im Ofen etwa 2 1/2 Stunden offen braten.

Gänsekeulen herausnehmen und warm stellen.

Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf geben, dabei das Gemüse etwas ausdrücken. Ingwer, Knoblauch, Apfel, Majoran, Beifuß und Orangenschale hinzufügen, einige Minuten in der Sauce ziehen lassen.

Speisestärke in wenig kaltem Wasser glatt rühren, nach und nach in die köchelnde Sauce geben, bis diese sämig bindet. Zum Schluß die Sauce nochmals durch ein Sieb gießen, mit Chilisalz abschmecken und warm halten.

Dazu empfehlen wir Apfel-Rosenkohl-Gemüse, Kürbis-Püree und Rote Bete Salat. Fragen Sie in unserem Hofladen nach dem Rezept.

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Der Herbst ist eingezogen und alles beginnt zu leuchten, erst die Blätter, dann die Kerzen und vor allen Dingen unsere Augen. Unser Scheunenzauber schafft es jedes Jahr wieder, uns in eine aufgeregt besinnliche Stimmung zu versetzen. Zuerst müssen wir uns immer einen kleinen Ruck geben, schon im Oktober an Gänsebraten, Glühwein und Plätzchenbacken zu denken, aber wenn wir dann erst mal im Flow sind, können wir uns nicht mehr bremsen. So können wir diese besondere Zeit weihnachtlicher Gefühle voll auskosten.

Anfang November werden die ersten Gänse geschlachtet, die zu dem Zeitpunkt noch größtenteils an die Gastronomie ausgeliefert werden. Offensichtlich haben Sie, unsere Kunden, zu dem Zeitpunkt noch nicht die Muße für ein Gänseessen zu Hause. Natürlich macht so ein Gänsemenü auch viel Arbeit, die man meist nur zu besonderen Anlässen investiert. Wir sehen es gern als besondere Form der Meditation an,

„Reich ist,
wer weiß,
dass er genug hat.“
LaoTse

Jetzt frisch

Wurzeln sind eine vitalstoffreiche Energiebombe



sich so lange und intensiv mit der Vorbereitung eines einzigartigen Genusses zu beschäftigen. Gönnen Sie sich diese Muße und stimmen sich schon jetzt auf die Entschleunigung ein.

Ende Oktober haben die Landwirte in Deutschland gestreikt. Der Unmut ist sowohl bei den Verbrauchern als auch den Landwirten groß und geprägt von Unwissen und Missverständnissen. Wir selbst als Akteur empfinden die Faktenlage als komplex und kaum möglich, unsere Wünsche auf wenige Kernaussagen, die für sich stehen können, verständlich und widerspruchsfrei zu reduzieren. Klar ist uns aber, dass wir dankbar sind einen Weg gefunden zu haben, direkt mit Ihnen in Kontakt zu kommen. Wir empfinden uns als Unternehmer, der sein Glück selbst in der Hand hält, der sich täglich aufs Neue entscheiden kann und vor allen Dingen als jemand, der sich täglich verändern kann. Dies ist manchmal anstrengend, aber bewahrt uns davor, uns als Opfer der Politik zu sehen. Wir wünschen uns verlässliche Leitplanken, die Planungssicherheit geben. Wir wünschen uns, wie jeder andere Mensch, Wertschätzung für unsere Arbeit. Und wir

TIPP Denken Sie jetzt an Ihre **Gänse-Bestellung** für Ihr Festtagsmenü!

HOFLADEN & CAFÉ GEÖFFNET DO-SO, 8-18 UHR

wünschen uns bewusste Verbraucher, denen nicht egal ist, was und wo sie es kaufen. Danke, dass Sie unsere Produkte kaufen.

Unser Frühstücksbuffet, welches wir in unserem Hofcafé in Inzmühlen am Samstag anbieten, erfreut sich zunehmender Beliebtheit. Auch an allen anderen geöffneten Tagen (Donnerstag bis Sonntag) bieten wir ein Frühstück aus saisonalen und regionalen Zutaten an. Unser Hofcafé wird ständig erweitert und ausgebaut, sodass wir mehr und mehr Sitzplätze zu bieten haben und die Auswahl steigt.

Auch in der kalten Jahreszeit ist unser Hof einen Besuch wert. Die Hennen sind bei Wind und Wetter da und freuen sich über kleine und große Besucher, die zum Hühnerfüttern vorbeikommen. Unser Spielplatz lädt auch im Winter zum Toben ein und die Trettrecker stehen bereit. Mit der richtigen Kleidung macht ein Hofausflug richtig Laune. Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Voß und Familie Pelka



Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum