

Lecker im Dezember

Weihnachtliche Gänsekeulen

Zutaten (für 4 Pers.):

4 Gänsekeulen
Salz, Pfeffer
150 g Lauch
200 g Möhren
200 g Knollensellerie
2 TL getrockneter Thymian
1 Zimtstange
500 ml Geflügelbrühe
200 ml trockener Rotwein
3 TL Speisestärke

Zubereitung:

Gänsekeulen etwa 1 Std. vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Die kalte Keulenhaut mit einem scharfen Messer (oder einem Cutter) kreuzweise einschneiden, dabei möglichst nicht ins Fleisch schneiden. Keulen rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Dünnen Fleischteil nach unten umschlagen. Keulen auf einen Rost legen. Mit einem tiefen Backblech (Fettpfanne) darunter im heißen Ofen bei 180 Grad in der Ofenmitte 30 Min. braten (Umluft nicht empfehlenswert).

Lauch putzen, in 1 cm dicke Halbringe schneiden. Möhren und Sellerie putzen, 1 cm groß würfeln. Mit ausgetretenem Fett auf dem Blech mischen. Mit den Keulen auf dem Rost darüber weitere 30 Min. braten.

Nacheinander Thymian und Zimtstange, Geflügelbrühe und Wein in die Fettpfanne geben



und weitere 1,5 Std. mit den Keulen auf dem Rost darüber braten. Danach die Keulen im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen. In der Zeit die Röststoffe auf dem Blech mithilfe eines Pinsels lösen.

Die Sauce durch ein Sieb in ein Entfettungskännchen gießen. Kurz stehen lassen, damit sich Fett und Sauce voneinander trennen. Sauce behutsam in einen Topf gießen.

Stärke mit wenig Wasser glatt rühren. Sauce aufkochen, die angerührte Stärke esslöffelweise einrühren und kurz kochen lassen.

Dazu passt Rotkohl. Keulen mit Rotkohl und Sauce anrichten. Guten Appetit!



NEUES VOM CASSENSHOF

Dezember 2019

Ihre Familie Voß

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Ein aufregendes und für uns ereignisreiches Jahr neigt sich dem Ende entgegen. Alle Blätter sind nach den ersten Frösten von den Bäumen geweht, wir gewöhnen uns an kalte und lange Nächte und saugen jeden Sonnenstrahl auf. Wir sehnen die geschäftige Besinnlichkeit, die uns unsere Gänse lehren, herbei und freuen uns gleichzeitig auf das Innehalten, welches diesem folgt.

Für uns war dieses Jahr vollgepackt mit richtungsweisenden Ereignissen. Einiges haben wir uns gewünscht, anderes haben wir vorausgesehen und manche Dinge haben uns überrascht. Es war in der Summe so viel, dass wir fast atemlos zurückblicken, erstaunt, dankbar und begeistert. Gleichzeitig wissen wir, dass es nun wieder Zeit ist für ein ruhigeres Jahr. Einfach um all das sacken zu lassen, Dinge zu verbessern und die kleinen Stellschrauben wieder zu entdecken, nachdem man monatelang am großes Rad gedreht hat.

„Wer seine Ziele nicht an den Sternen festmacht, kommt nicht mal auf den Kirchturm.“
Patrick Swayze

Jetzt frisch

Unsere Freiland-Gänse vom Seeufer



Unser Hofcafé hat sich gut entwickelt. Unsere Mitarbeiter sind mit Begeisterung dabei, jeder bringt sich auf seine eigene Weise mit seinen individuellen Fähigkeiten ein und schafft es dabei über sich selbst hinauszuwachsen. Wir sind stolz auf unser Team, das dieses Miteinander ermöglicht, so dass wir uns noch breiter aufstellen können.

Auch die Organisation im Hintergrund ist für uns von tragender Bedeutung. Ende des Jahres haben wir ein neues Programm für unsere Lieferscheine und Rechnungen eingeführt. Das funktionierte deutlich reibungsärmer als erwartet und vereinfacht nun unsere Prozesse enorm. Das beflügelt uns und setzt Kräfte frei für andere Aufgaben. Wir lieben das Zusammenspiel von Herzlichkeit und Professionalität in unserem Arbeitsalltag und wie unsere Mitarbeiter solche Veränderungen mittragen. Das Management unserer Legehennen hat uns mit der Planung der richtigen Eiermengen in diesem Jahr an unsere Grenzen gebracht. Hier müssen und wollen wir uns verbessern. Unsere Spargelsaison war gut, aber auch besonders anstrengend, da sie diesmal im April zeitgleich mit Ostern begann.

TIPP Versuchen Sie sich doch mal an **selbstgemachtem Rotkohl** zum Gänsebraten!

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

Auch hier sind wir froh, ein tatkräftiges Team von Erntehelfern zu haben, die wissen, worauf es ankommt und alle Arbeiten gut zuende bringen.

In der Gesamtschau sind wir glücklich, gemeinsam mit vielen engagierten Menschen das machen zu können, was uns mit Leidenschaft erfüllt. Das wünschen wir uns auch für die Zukunft.

Im neuen Jahr versuchen wir es ein wenig langsamer angehen zu lassen, wo dies möglich ist. Genießen wir den Winter als Ruhezeit im Jahreslauf! Wir freuen uns, wenn Sie uns, unseren Hofladen und unser Hofcafé in Inzmühlen besuchen kommen und einfach mal der Stille auf unserem Hof lauschen.

Wir wünschen Ihnen Frohe Weihnachten und einen wunderbaren neuen Start in ein erfüllendes neues Jahr!

Ihre Familie Voß und Familie Pelka



Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum