



### Zutaten:

- 1 Ente (etwa 2 1/2 kg)
- Salz, Pfeffer
- 1/2 Bund Thymian
- 2 säuerliche Äpfel
- 3 Zwiebeln
- 2 Scheiben frischer Ingwer
- 2 Möhren
- 1/4 Knolle Sellerie
- 1 Stange Lauch
- 1 EL Puderzucker
- 1 EL Tomatenmark
- 1/4 l trockener Rotwein

### Zubereitung:

Ente innen und außen gut waschen und trockentupfen. Direkt an der Bauchöffnung innen beide Fettstücke abziehen.

Innen und außen kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben. Thymian abbrausen und trockenschütteln. Die Äpfel und 2 Zwiebeln schälen, die Äpfel auch entkernen. Beides achteln, mit Ingwer und Thymian mischen und in den Entenbauch legen.

Die Ente mit der Brust nach unten in einen großen Bräter legen, 200 ml heißes Wasser angießen. Die Ente in den Ofen (zweite Schiene von unten) schieben, Temperatur auf 120° schalten (Ober- und Unterhitze nehmen!) und die Ente 3 1/2 Stunden braten. Dabei ab und zu umdrehen und mit der Flüssigkeit aus dem Bräter beschöpfen.

Nach 2 1/2 Stunden übrige Zwiebel und das Gemüse waschen oder schälen, putzen und klein würfeln.

Puderzucker in einem Topf schmelzen lassen. Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Mit dem Wein aufgießen und aufkochen lassen, das Gemüse hinzufügen. Die Sauce offen bei schwacher Hitze etwa 1 Stunde vor sich hin köcheln lassen.

Die Ente aus dem Ofen holen und mit dem Messer und der Geflügelschere in 8–12 Stücke zerteilen. Mit der Haut nach oben auf den Rost legen. Backofengrill anschalten, den Rost mit der Fettpfanne darunter in den Ofen (10–15 cm Abstand zu den Grillschlangen) schieben und die Entenstücke grillen, bis die Haut knusprig ist. Dann im abgeschalteten Ofen ruhen lassen. Die Sauce aus dem Bräter und dem Topf durch ein Sieb gießen, auffangen und zurück in den Topf schütten. Aufkochen, abschmecken und zur Ente servieren. Dazu gibt's außerdem Semmel- oder Kartoffelknödel.



### Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Nun ist er da. Der Herbst mit all seinen Facetten, aber leider auch die zweite Welle, von der man zwar wusste, dass sie kommen wird, aber zumindest wir hatten dies recht erfolgreich verdrängt.

Jedes Jahr zur Winter- und Herbstzeit schrieben wir, dass die Natur es so eingerichtet habe, dass man sich etwas zurückziehen und bei sich selbst ankommen kann, dass man eintaucht in die Ruhe und den Stillstand in der Natur. Das werden wir in diesem Herbst und Winter besonders tief und bewusst tun.

In der Not entstehen bekanntlich ganz wunderbare Ideen. So ist es mit unserem Café im Pferdestall. Bedingt durch Familiengründungen haben einige von uns nun weniger Zeit für die Pferde und das Reiten. Die Zuchtpferde stehen auf der Weide und genießen ihr Draußenleben. Andere Familienmitglieder haben das Hobby professionalisiert und haben ihr Pferd jetzt im Reitstall stehen. Was bleibt, ist ein

„Phantasie ist wichtiger als Wissen,  
denn Wissen ist begrenzt.“  
Albert Einstein

# Jetzt frisch

## Rotkohl und Rosenkohl - winterliche Gemüse-Genüsse



wunderbarer Pferdestall, der im Frühjahr bei uns seit Jahren zur Gänse-  
aufzucht genutzt wird. Nun haben wir uns entschieden, das Gebäude  
in den Wintermonaten am Wochenende als zusätzlichen Cafébereich zu  
nutzen. Dafür wurde der Stall gewaschen und gestrichen. In die Boxen  
haben wir Holzhackschnitzel gestreut, der breite Mittelgang erlaubt ein  
Flanieren mit Abstand. In jeder Box stehen ein Tisch und Stühle, so hat  
jeder seinen Raum und kann sich sicher fühlen. Keiner läuft dicht am  
Tisch des Nachbarn vorbei, es ist ruhig und behaglich. Nachts wird ein-  
geheizt, sodass es tagsüber schön warm ist. Wie gewohnt gibt es unsere  
unkomplizierte Selbstbedienung. Sie holen sich im Hofladen Ihren Kaffee  
und Kuchen und suchen sich anschließend Ihren Platz. Unsere Sitzplätze  
unterm Scheunendach gibt es weiterhin, sodass man die Kinder auf dem  
Spielplatz im Blick hat, während man im Trockenen sitzt. Kuschelige  
Decken machen auch das Sitzen hier an der frischen Luft gemütlich.

Unser Scheunenzauber fällt in diesem Jahr aus. Ein Ausflugsziel sind wir  
dennoch. Unsere Torten- und Kuchenauswahl ist an allen Tagen vielsei-

**TIPP** Bestellen Sie rechtzeitig Ihren **Festtagsbraten** aus naturnaher Aufzucht!

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

tig und schöne Sitzplätze sowohl drinnen im Caféraum als auch draußen  
sind ausreichend vorhanden – unter den Eichen oder auf der Terrasse  
am Hofladen neben dem Spielplatz. Wir haben genug Platz, dass sich die  
Besucher auf unserem Hof in Inzmühlen gut verteilen. Genießen Sie die  
herbstliche Atmosphäre, eine schöne Weihnachtsausstellung und einen  
entspannten Tag bei uns auf dem Hof. Ob zum Frühstück oder fürs  
Kaffeetrinken – Sie sind uns willkommen.

Die ersten Gänse werden jetzt Anfang November geschlachtet. Feiern Sie  
dieses Jahr den Martinstag im Kreise der engsten Familie? Besonders in  
dieser Zeit ist es schön, sich kleine Highlights zu schaffen und Feste so  
wie früher zu feiern. Für ein leckeres Gänsegericht geben wir gerne Tipps  
und Rezepte zur gelungenen Zubereitung. Auch die weiteren Zutaten  
finden Sie in unserem Hofladen, ebenso wie stimmungsvolle Dekoration.  
Wir freuen uns auf Ihre Bestellung.

*Ihre Familie Vofß und Familie Pelka*

