



Zutaten (für 3 Gläser) Zubereitung

2 große Gänsekeulen
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
4 Zweige Thymian
3 Wacholderbeeren
350 Gramm Gänse-
schmalz (evtl. gemischt
mit Schweineschmalz)
2 Lorbeerblätter
1 säuerlicher Apfel
1 TL Salz
Pfeffer (frisch
gemahlen)
Für die Deko:
Lorbeerblätter
rosa Pfefferkörner

Keulen abspülen, trocknen, die Haut ablösen und beiseitelegen. Fleisch in groben Stücken von den Knochen lösen. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blätter grob abzupfen. Wacholderbeeren grob zerdrücken.

Den Backofen auf 150 Grad, Umluft 130 Grad, Gas Stufe 1–2 vorheizen. Schmalz in einem Bräter schmelzen lassen. Alle vorbereiteten Zutaten, Lorbeerblätter und Salz hineingeben, gut mischen. Gänsehaut ausgebreitet auf die Zutaten legen. Den Bräter schließen, auf den Backofenrost stellen und auf die 2. Schiene von unten in den Ofen schieben. Das Fleisch etwa 2 Stunden im Ofen schmoren lassen.

Apfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Apfelwürfel nach 2 Stunden unters Fleisch rühren

und noch eine weitere Stunde im Ofen mit Deckel schmoren lassen. Fleisch in einem Sieb abtropfen lassen, Fett dabei auffangen. Gänsehaut und Lorbeerblätter entfernen. Fleisch mit einer Gabel fein zerfasern, Apfelstückchen zerdrücken.

Fleisch und Apfel mit Salz und Pfeffer würzen und locker in saubere Schraubgläser füllen. Aufgefangenes Fett nochmals erhitzen und langsam über das Fleisch gießen. Es sollte knapp mit Fett bedeckt sein. Falls es nicht reicht, noch etwas Schmalz schmelzen und übers Fleisch gießen. Mit rosa Pfefferbeeren und Lorbeerblättern bestreuen.

Die Gläser sofort fest verschließen, abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen (hält sich im Kühlschrank etwa 1 Woche).



„Im Schmerz
von gestern
liegt die Kraft
von morgen.“

Paulo Coelho

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Ein spannendes Jahr liegt hinter uns. Wie so viele Menschen hatten wir die Hoffnung, dass die Normalität wieder Einzug erhält. Wir haben nicht erwartet, dass uns die Pandemie so lange und nachhaltig beschäftigen wird. Trotz all der Stolpersteine und Hindernisse sind wir froh, das Jahr so gut gemeistert zu haben.

Jeder einzelne von uns hatte im vergangenen Jahr seine ganz persönliche Herausforderung. Da wurden Pläne geschmiedet und über den Haufen geschmissen. Da wurden Entscheidungen gefällt und wieder verworfen. Es wurden Konflikte ausgetragen und Frieden wurde geschlossen. Es sind Menschen von der Welt gegangen und auf die Welt gekommen. Alles ist im Wandel, im Entstehen und im Vergehen. Dies zu akzeptieren und anzunehmen war eine große Herausforderung aber auch ein bereicherndes Lernen.

Jetzt frisch

Geflügel von unseren Seeweiden

TIPP Verschenken Sie **Gutscheine** aus unserem Hofladen oder für unser Frühstücksbuffet

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



Wir sind dankbar, dass uns nur Aufgaben gestellt wurden, die wir meistern konnten. Dankbar getragen zu werden von einer Idee und der täglichen Umsetzung unserer Träume, Ideale und Vorstellungen. Dankbar für die Menschen, die uns im vergangenen Jahr begegnet sind und die uns geprägt haben. Die uns Wege aufgezeigt haben, uns vertraut und begleitet haben. Wir sind gewachsen und gereift.

Die Herausforderungen der letzten zwei Jahre haben uns gezwungen, neue Ideen zu entwickeln. Vieles von dem, was wir entwickelt haben, ist nur stolpernd und stockend in Gänge gekommen. Aber wir geben nicht auf und starten durch, wenn die Wege weniger Stolpersteine bereithalten. Bis dahin lernen wir, sammeln Kraft und halten durch.

Wir wünschen allen Menschen einen langen Atem. Wir wünschen Zuversicht, wenn das Leben stockt. Wir wünschen Energie, wenn das Leben schlingert. Uns trägt das unerschütterliche Vertrauen, dass am Ende immer alles noch besser wird, als wir es uns vorgestellt haben. Wir wünschen Ihnen, dass dies auch für Sie gilt.

Genießen Sie ein zauberhaftes Weihnachtsfest mit Ihren Liebsten und schwelgen Sie in den Genüssen, die die Natur uns geschenkt hat.

Wir freuen uns, gemeinsam voller Tatendrang in ein wunderbares Jahr 2022 zu starten!

*Ihre Familie Vofß
und Familie Pelka*