



Zutaten (4 Pers.)

400 g Rosenkohl
etwas Salz
2 Msp. Natron
1 rote Zwiebel
1 EL ganze Haselnüsse
1 großer roter Apfel (200 g)
2 EL Schnittlauchröllchen

75 g Crème fraîche
2 EL Apfelessig
3 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
1 TL süßer Senf
2 TL flüssiger Honig
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Rosenkohl putzen, vierteln und im Salzwasser mit Natron etwa 2 Min. bissfest garen. Kurz in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Haselnüsse grob hacken. Apfel waschen, vierteln und in Scheiben schneiden.

Für das Dressing Crème fraîche, Essig, Senf, Honig und Öl verrühren und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Die Zutaten, bis auf 1 EL Schnittlauchröllchen und die Haselnüsse, mit dem Dressing vermengen und abschmecken. Übrige Schnittlauchröllchen und gehackte Haselnüsse über den Rosenkohlsalat streuen und servieren.



„Ein offenes Herz zu haben
ist der revolutionärste Akt
unserer Zeit.“

Max St. John



Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Das feuchte und zunehmend kalte Wetter treibt uns Menschen in die warme Stube, wo wir es uns gerne bei Tee und Plätzchen am warmen Ofen gemütlich machen. Für unsere Gänse ist jetzt die Zeit, wo sie nochmal schön an Gewicht zulegen. Die Nässe von oben macht ihnen wenig aus, sie laufen trotzdem schnatternd und weidend über die Wiese. Dank des bisher recht warmen Herbstes ist die Wiese auch noch schön grün und saftig. Der Regen perlt am Gefieder der Gänse einfach ab und durch ihre Daunen sind sie gut vor Kälte geschützt. Gerne patschen sie auch im Schlamm herum, dann sind die Bäuche schön dreckig und sie verbringen viel Zeit damit, ihr Gefieder zu putzen. Manchmal legen sie auch eine Ruhezeit unter den schützenden Bäumen ein, wenn es von oben besonders dicke kommt. Wenn es kalt wird, fressen sich die Tiere eine Speckschicht an, die zusätzlich isoliert. Die männlichen Gänse bringen dann noch etwas mehr auf die Waage und hier besonders die, die sich am Futtertrog am besten durchsetzen. Wenn Sie also eine

Jetzt frisch

Neue herzhaftes Suppen aus unserer Hofküche



kleine Gans kaufen, ist der Fettanteil geringer als bei einem richtig dicken Exemplar. Wenn Sie eine größere Gesellschaft zum Gänseessen mit einem eher mageren Gänsebraten versorgen wollen, empfehlen wir Ihnen, zu einer kleinen bis mittleren Gans noch ein paar Teile – Brust und/oder Keulen – dazuzunehmen. Wenn Sie eine gut genährte Gans in die Röhre schieben, können Sie einen Teil des auslaufenden Fettes abschöpfen und mit Äpfel und Zwiebeln zu einem köstlichen Gänseeschmalz verarbeiten.

Es gibt aber noch andere Teile der Gans, die ihre besonderen Qualitäten haben. Aus den Karkassen – Knochen mit wenig Fleischanteil, Gänseklein – lässt sich eine wunderbare Soße oder Suppe kochen. Wir bieten auch Flomen an, reines Gänsefettgewebe, das sich einfach zu Gänseeschmalz verarbeiten lässt. Die Innereien der Gans packen wir zu jedem geschlachteten Tier mit bei. Von den Gänsen, die wir zerteilen, haben wir aber auch Innereien separat im Angebot – Herz, der kräftige Magenmuskel, der sich auch fürs Auskochen eignet und die beliebte zarte Gänseleber. Fragen Sie bei Bedarf einfach in unserem Hofladen nach.

TIPP Gutes für die feine Gänseküche: **Karkassen, Flomen, Gänseleber** – fragen Sie uns!

HOFLADEN & CAFÉ INZMÜHLEN IM NOVEMBER GEÖFFNET MI–SO, 8–18 UHR

Für die gemütlichen Stunden in der warmen Stube bieten wir in der Vorweihnachtszeit immer mehr selbstgebackene Plätzchen an. Zum genussvollen Aufwärmen nach einem erfrischenden Spaziergang haben wir auch einige neue Suppen im Programm, z.B. Kürbis-, Kohlrabi-, Sellerie- und Hochzeitsuppe. Besonders lecker und stärkend ist auch unsere Hühnersuppe.

Vor dem Hofladen erwartet Sie im Zelt unsere Weihnachtsausstellung mit Schmuck aus farbenfrohen und duftenden Naturmaterialien, Kerzen und vielen schönen Dekoartikeln. Ein schönes Zuhause, das Leib und Seele nährt, ist ein wunderbarer Schatz zum heilsamen Auftanken. Pflegen Sie die Zeiten der Muße und Einkehr – vielleicht auch mal bei einem liebevoll angerichteten Landfrühstück in unserem Hofcafé. Im November haben wir für Sie von Mittwoch bis Sonntag geöffnet. Unter der Woche gibt es Frühstücksvarianten à la carte, am Wochenende unser großes Frühstücksbuffet. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung unter 04188 - 899640.

Ihre Familie Voß und Familie Pelka



Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum