

# Kundenbrief

100 % Bio frisch ins Haus

Dezember 2023

ÖKOKISTE  
Kirchdorf



*Liebe Ökokistenkundin, lieber Ökokistenkunde,*

Weihnachten steht vor der Tür und das Jahr neigt sich dem Ende entgegen. Für Ihre Treue und Ihr Vertrauen im vergangenen Jahr möchten wir uns ganz herzlich bei Ihnen bedanken!

Mit der Bestellung Ihrer Ökokiste leisten Sie einen wertvollen Beitrag die ökologische Landwirtschaft und weitere Projekte, wie den Moorschutz weiter vorwärts zu bringen.

Die Ökokiste Kirchdorf engagiert sich für den Moorschutz in Oberbayern mit einer alljährlichen Spende bei der Greensurance Stiftung ([www.greensurance-stiftung.de](http://www.greensurance-stiftung.de)). Mit einer extra Weihnachtsspende möchten wir dieses Projekt ganz besonders unterstützen.



Moore sind seltene Ökosysteme, welche zur Artenvielfalt, zum Klimaschutz und Hochwasserschutz beitragen. Durch die Renaturierung werden Lebensräume für Pflanzen und Tiere, wie zum Beispiel den fleischfressenden Sonnentau, wiederhergestellt und erhalten. Zudem speichern intakte Moore große Mengen an Kohlenstoff und schützen damit das globale Klima. Weiterhin nehmen Moore Wasser wie ein Schwamm auf und können dadurch zum Hochwasserschutz beitragen. Durch unsere Unterstützung werden wertvolle Hochmoore mit einer sehr besonderen Biodiversität in Oberbayern geschützt und wertvolle Ökosystemleistungen aktiviert.

**Wir wünschen Ihnen friedvolle und besinnliche Weihnachtstage und ein gesundes und glückliches neues Jahr 2024!**

**Josef und Franz Achatz mit Familien  
und dem gesamten Ökokistenteam**



## Knollensellerie- salat (gekocht)

Dieser klassische Wintersalat wird gerne zu Weihnachten zur Gans serviert und passt auch sehr gut als Beilage zu Raclette oder Fondue!

**Zutaten für 4 Personen:** 1,2 kg Knollensellerie, 1 Zitrone, 125 ml heiße Gemüsebrühe, 6 EL Weißweinessig oder Balsamico bianco, Salz, etwas Zucker, schwarzer Pfeffer, 6 EL Olivenöl

**Zubereitung:** Den Sellerie waschen, schälen, je nach Größe achteln und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und im Siebeinsatz weich dämpfen. Anschließend in eine Schüssel geben, alle Zutaten für die Marinade verrühren und über den heißen Sellerie geben. Auskühlen lassen.

**Wichtig:** Abgedeckt im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen! Vor dem Servieren nochmals abschmecken.



## Raclette- & Fonduekäse

Für die gesamte Winterzeit haben wir feine und schmackhafte Käsesorten am Stück für Sie im Sortiment. Sie können einzelne Sorten mit Gewicht nach Wunsch oder unser Raclettekäse-Paket zum Vorteilspreis bestellen.

*Käseangebot Raclette & Fondue*

*Folgen Sie uns bei Social Media – dort erfahren Sie regelmäßig Neues und Wissenswertes.*





## Blaukraut

Aus der Region

**Verwendung:** Verwendung findet das Wintergemüse klassischerweise gekocht als Blaukraut oder fein gehobelt als Rohkostsalat. Insbesondere als Beilage zum Weihnachtsmenü wird es sehr geschätzt! Gekochtes Blaukraut wird durch mehrmaliges Aufwärmen besonders gut und wird klassisch mit etwas karamellisierten Apfelspalten zubereitet und mit weihnachtlichen Gewürzen, Johannisbeergelee und Rotwein verfeinert. Ein Schuss Essig sorgt für eine Vertiefung der Farbe.

## Weihnachtliches Apfel-Blaukraut

**Zutaten für 4 Personen:** 500 g Blaukraut, 2 Zwiebeln, 4 Nelken, 2 Lorbeerblätter, 1 säuerlicher Apfel, 2 EL Öl oder Ghee, 1 EL Zucker, 2 EL Weißweinessig, Salz, 80 ml trockener Rotwein

**Zubereitung:** Das Blaukraut putzen, waschen, den Strunk heraus schneiden und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Zwiebeln schälen, 1,5 Zwiebeln in feine Würfel schneiden; die Lorbeerblätter mit den Nelken an der übrigen Zwiebelhälfte festspicken. Den Apfel schälen, vierteln, Kernhaus entfernen und in feine Spalten schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, den Zucker darin hell bräunen, Zwiebelwürfel und Apfel zugeben und kurz andünsten. Kraut zugeben, mit Essig ablöschen, salzen und mit Rotwein aufgießen. Spickzwiebel zugeben und ca. 125 ml Wasser zugießen. 45-60 Min. leicht köcheln lassen, nach Bedarf noch etwas Flüssigkeit zugießen.



## Eingelegtes Wintergemüse

Nach georgischer Art, abgewandelt von Silvia.

**Zutaten für ca. 4 Gläser à 720 ml, bei anderen Gläsern bitte entsprechend umrechnen. Die Gemüsemenge ist irrelevant, nur die Zusammensetzung des Suds sollte immer gleich sein.**

**Zutaten:** 350 g Blaukraut, 350 g Weißkraut, 1 Rote Bete, 1 Gelbe Bete, 2-3 Möhren

**Zutaten für den Sud:** 1 L Wasser, 3 EL Salz, 50 g Zucker, 1 TL Senfkörner, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 4 Lorbeerblätter, 100 ml Weißweinessig oder Apfelessig, 50 ml Olivenöl

**Zubereitung:** Vom Kraut die Strünke entfernen, den Kohl in grobe Stücke zerteilen und waschen. Die Rüben schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Die Möhren schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Dann das Gemüse in saubere Einmachgläser füllen und fest zusammendrücken. Das Wasser mit Salz, Zucker und Gewürzen aufkochen. Den Essig und das Öl unterrühren und den Sud auf dem Gemüse verteilen, sodass das Gemüse bedeckt ist. Deckel schließen, auf den Kopf stellen und auskühlen lassen. Die Gläser 3 Tage bei Zimmertemperatur stehen lassen und zweimal täglich kurz schwenken. Anschließend noch 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen, dann ist es verzehrfertig.

Das Gemüse ist 1-2 Wochen im Kühlschrank haltbar. Es wird kalt gegessen und passt gut als Beilage zu gegrilltem Fleisch, Eierspeisen, zu Raclette und Fondue oder zur Brotzeit.



## Heidesand-Plätzchen

Der norddeutsche Klassiker verfeinert mit Zitrone und Pistazien.

**Zutaten für ca. 30 Stück:**

180 g Butter, fein abgeriebene Schale von 1-2 Zitronen, 180 g Zucker, 250 g Weizenmehl Type 405, 1 EL Milch, 30 g Pistazien ungesalzen (Art.Nr. 3769)

**Zubereitung:** Die Butter in einem Topf schmelzen lassen, kurz erhitzen und anschließend vollständig auskühlen lassen. Anschließend mit einem Rührgerät die Butter mit der Zitronenschale schaumig aufschlagen, dann den Zucker unterrühren. Das Mehl sieben und mit der Milch unterrühren, dann auf einer Arbeitsplatte mit den Händen verkneten und zu 2 Rollen mit einem Durchmesser von ca. 3,5 cm formen. Dies erfordert etwas Geduld, da der Teig sehr trocken ist, daher der Name „Heidesand“.

Die Pistazien mittelfein mahlen, die Rollen darin wälzen und die Pistazien gut festdrücken. Die Rollen einzeln in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank mehrere Stunden kühlen. Anschließend den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen, ein Blech mit Backpapier auslegen. Je eine Rolle in 1 cm breite Scheiben schneiden, mit Abstand auf das Blech legen und nacheinander auf mittlerer Schiene 10-15 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

**Wichtig:** Die Plätzchen sind fertig, wenn sie innen noch hell und weich sind und nur der Rand ein wenig hellbraun ist. Sie härten beim Abkühlen aus!



Ökokiste Kirchdorf • Demeter-Gärtnerei Achatz  
Römerstraße 14 • 85414 Kirchdorf • Telefon 08166 99220  
info@oekokiste-kirchdorf.de • www.oekokiste-kirchdorf.de

© Ökokiste Kirchdorf • Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.



DE-ÖKO-037