

[Den Newsletter im Browser öffnen](#)



## Neues vom Lädeli

liebes Lädeli-Mitglied, liebe\*r Kund\*in

**Hilfst du mit unser 5-Jahres-Jubiläum zu planen?** Wir treffen uns morgen Dienstag, 13.9.22 um 19.30 Uhr im Lädeli und freuen uns, wenn wir für die Vorbereitung unseres Fests vom 29. Oktober noch ein paar (neue) Gesichter begrüßen dürfen.

Langsam nimmt, wie [Daniel Flühmann von Legummes](#) uns schreibt, die Vielfalt an Blattgemüse zu. «Es gibt erste Grünkohl und Cavolo Nero, sowie Spinat. Zudem kommen nächstens Cima di Rapa, Pac Choi und Catalogna.» Unsere Frage an euch: Wer besitzt ein Rezept mit diesen drei Gemüsen oder mit Pastinaken und möchte es mit uns teilen? Wir würden uns sehr freuen, dieses weiterzugeben.

Bereits hat die Kürbissaison begonnen - dafür hat Mirjam Portmann unser Schaufenster mit knalligen Farben wunderschön dekoriert - komm vorbei!

## Fenchelrezepte

Wir haben auf unseren letzten Aufruf zwei feine Rezepte erhalten, die wir euch nicht vorenthalten möchten. Laut [WWF-Kalender](#), der übrigens sehr hilfreich ist, hat der Fenchel von Juni bis Mitte November Saison.

### Fenchelsuppe

1 grosse Fenchelknolle waschen, in dünne Scheiben schneiden und sorgfältig in Butter dünsten, dabei öfters wenden. Mit 9 dl Gemüsebouillon ablöschen und zugedeckt auf kleinem Feuer während ca 1/2 Std. kochen lassen. 5 EL Rahm und 1-2 Eigelb verquirlen und unter Rühren begeben. Würzen. Beim Anrichten etwas gehacktes Fenchelkraut darüber geben. Das Rezept stammt von Markus Nauser.

## Fenchelsalat

Frische, knackige, nicht zu grosse Fenchel halbieren und quer in feine Streifen schneiden, mit klein geschnittenen (Blut-) Orangen, fein gescheibelten Datteln, gerösteten Pinienkernen und einer leichten Orangensaft Vinaigrette (falls vorhanden, etwas Grün vom Fenchel feingeschnitten unter die Vinaigrette mischen), etwas Parmesan darüber hobeln. Das Rezept hat uns Andrea Zwahlen mit folgendem Kommentar zugeschickt: ist einfach köstlich!

Die Rezepte findest du übrigens auch im weissen Ordner im Lädeli – gleich neben der Waage.

Wir wünschen e Guete!

im Namen der Betriebsgruppe  
Manuschak Karnusian

---

*Copyright © 2021 Dorfladen Mittelhäusern*

Dorfladen Mittelhäusern, Hubelhüsistrasse 2, 3147 Mittelhäusern

Du kannst hier den [Newsletter abmelden](#).

---

This email was sent to <<E-Mail-Adresse\*>>  
[why did I get this?](#) [unsubscribe from this list](#) [update subscription preferences](#)  
Dorfladen Mittelhäusern · Hubelhuesistrasse 2 · Mittelhaeusern 3147 · Switzerland

Grow your business with  mailchimp