

[Den Newsletter im Browser öffnen](#)



Neues vom Lädeli

liebes Lädeli-Mitglied, liebe*r Kund*in

Hast du die wunderbaren Eier von Anita gesehen? Und weisst du, dass es im Lädeli auch Schoggi-Eili gibt? Und überhaupt wieder neue Produkte wie zum Beispiel Pinienkerne und geriebene Haselnüsse und Mandeln. Man findet jetzt praktisch alle Zutaten für einen Osterfladen im Dorflädeli. Doch bevor wir das Rezept dazu verraten - und zudem ein leckeres Federkohl-Rezept (dafür die Pinienkerne!) - hier ein paar News:

Brotlieferungen

Da Anita teilweise nur wegen uns Brotteige ansetzen musste und manchmal nur 3 Brote ausliefern konnte, haben wir entschieden, (fast) nur noch ein*e Lieferant*in pro Tag anzubieten:

Montag, Donnerstag, Freitag und Samstag: von Anitas Burobrotstube

Dienstag: von Demian Weingart

Mittwoch und Freitag: vom Ängelibeck

Wir freuen uns, dass wir nach wie vor täglich frisches Brot anbieten können, möchten aber so wenige Brote abschreiben wie möglich. Man kann Brot übrigens auch gut einfrieren. Falls du Brot-Wünsche hast, lass es uns wissen!

Tipps für schlampige Salate und weiche Rüeblli

Wir bemühen uns sehr, dass unser Gemüse frisch ist und auch so aussieht. Doch immer wieder stellen wir fest, dass zum Beispiel der Salat schlapp macht. Du kannst den Salat zuhause wieder aufpeppen, indem du ihn 5-10 Minuten in lauwarmes Wasser legst. Manchmal reicht es auch, ihn mit Wasser zu besprühen und in Plastik einzulegen. Man staunt, wie frisch er wieder ist.

Offenbar funktioniert das auch mit weichen Rüeblli oder Radiesli: einfach für mehrere Stunden in kaltes Wasser legen, am besten im Kühlschrank - dann sind sie wieder knackig. Hast du erprobte Tipps fürs Lagern von Gemüse? Dann lass es uns wissen, wir teilen es gerne.

Kuchen von SimOne

SimOne backt und backt: Jeden **Montag** und **Freitag** gibt es feine Kuchenstücke von Simone Conrad vom Riedholzweg. Es gibt immer wieder neue Kreationen - aktuell und total stimmig: **Rüeblikuchen!**

Osterfladen-Rezept

Das versprochene Osterfladen-Rezept kommt von Bettina Schilliger. Den Kuchen hat bereits ihre Mutter jeweils gebacken - und die Erfahrung zeigt: Nur 1x Ostern im Jahr reicht definitiv nicht:

250g Blätterteig auswallen, Aprikosenkonfi darauf verteilen

5dl Milch, 80g Rundkornreis, 1 Pise Salz, 1 Päckli Vanillezucker - Reisbrei kochen und abkühlen lassen

2 Eier und 75g Zucker - schaumig rühren, zum Reisbrei geben

1 geriebene Zitronenschale, 150g Rahmquark, 75g gemahlene Mandeln - mit dem Rest mischen und auf den Teigboden verteilen.

Bei 200°C 30 Minuten backen, mit Puderzucker bestreuen und nach Lust und Laune verzieren!

Das Monatsrezept - Federkohl mit Linguine

Wie es schon fast Tradition ist, möchten wir **Rezepte für seltene oder «schwierige» Gemüse austauschen**.

Susanne Failing hat uns ein Rezept mit Federkohl geschickt, mit folgenden Worten: «Das Rezept ist von meinem Zwillingbruder. Als Norddeutsche haben wir eine enge Beziehung zum Grünkohl, allerdings weniger als elegantes Pasta-Gericht sondern in Kombination mit Fleisch und Kartoffeln ;-)».

Hier das Rezept:

Federkohl/Palmkohl (ohne Rippen) blanchieren.

Zwiebeln andünsten, den Kohl, Weisswein und etwas Gemüsebouillon dazugeben und mit Rahm abrunden.

Das Gemüse mit (Vollkorn-)Linguine, gerösteten Pinienkernen, Pfeffer und Parmesan servieren: Sieht toll aus und schmeckt auch so!

Gesucht: Rezepte mit Pak Choi, Rübchöhli (Kohlrabi) oder Fenchel

Wenn du ein einfaches und feines Rezept mit diesen Gemüsesorten hast und weitergeben magst, schreibe es doch an betrieb@dorfladen-mittelhaeusern.ch. Wir werden es dann in einem der nächsten Newsletter teilen.

Frohe Ostern wünscht euch
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 manuschak@gmx.ch

[why did I get this?](#) [unsubscribe from this list](#) [update subscription preferences](#)
Dorfladen Mittelhäusern · Hubelhuesistrasse 2 · Mittelhaeusern 3147 · Switzerland

Grow your business with  mailchimp