



Festliche Weihnachtsschlemmerei

Liebe Kund*innen,

mit diesem Kundenbrief erhalten Sie auch Ihre letzte Ökokiste in diesem Jahr. Wir hoffen, Sie haben in unserem Sortiment viel Inspiration für Ihre Weihnachtsbestellung gefunden und können die Feiertage nun mit köstlichen Leckereien genießen.

Wenn alle Weihnachtskisten fertig gepackt und ausgeliefert sind, machen wir große Inventur und danach Betriebsferien. Im neuen Jahr starten wir nach der Winterpause ab dem 8. Januar 2024 wieder mit unseren Ökokisten. Unser Kundenbüro ist bereits ab Donnerstag, den 4. Januar für Sie erreichbar. In der Zwischenzeit können Sie uns Nachrichten per Mail oder auf unserem Anrufbeantworter zukommen lassen.

Wir wünschen Ihnen wundervolle Feiertage, wohlthuende Gesellschaft, großartiges Essen und einen versöhnlichen Jahresausklang. Wir sehen uns wieder im neuen Jahr!

Es grüßt Sie herzlich Ihr Team von Lotta Karotta

Weihnachtsrezepte

Rote Bete-Lauch-Salat nach Ottolenghi

2-3 Knollen Rote Bete, 1-2 Stangen Lauch, 50g Feldsalat, 1 Bund Koriander, 1 Granatapfel

Dressing: 100g Walnusskerne grob gehackt, 2-3 Knoblauchzehen fein gehackt, 1/4 TL Chiliflocken, 60ml Apfellossig, Saft einer 1/2 Zitrone, 1/2 EL Dattelsirup, 1 EL Wasser, 1/2 TL Walnussöl, 2 1/2 EL Erdnussöl, 1 TL Salz

- Backofen auf 220 Grad vorheizen.
- Rote Bete-Knollen einzeln in Alufolie verpackt 60-90 Min. im Ofen garen lassen, bis sie sich leicht mit einem Messer einstechen lassen. Etwas abkühlen lassen.
- Knollen schälen, halbieren, Hälften in 1 cm dicke Spalten schneiden und in eine Schüssel füllen.
- Porree in etwa 10cm große Stücke schneiden und für 10 Min. in gesalzenem Wasser bei geringer Hitze köcheln lassen. Unter kaltem Wasser abschrecken, die Stücke dritteln und trocken tupfen. In separater Schüssel beiseite stellen.
- Während das Gemüse gart, Zutaten für das Dressing verrühren und einige Minuten ziehen lassen.
- Dressing mit Koriandergrün jeweils auf Roter Bete und Lauch verteilen, vorsichtig mischen und abschmecken.
- Die Rote Bete-Spalten auf einem Teller anrichten, eine Schicht Feldsalat darüber und dann den Porree darüber verteilen. Restlichen Feldsalat darauf verteilen und mit Granatapfelkernen bestreut servieren.

Rotkohlsuppe nach Zucker & Jagdwurst

1kg Rotkohl, 200g Kartoffeln, 2 Äpfel, 2 Knoblauchzehen, 2 Zwiebeln, 15g Ingwer, 1 TL Chiliflocken, 4 EL ÖL, 2 Nelken, 2 Sternanis, 2 Pimentkörner, 3 Lorbeerblätter, 100 ml Rotwein, 800 ml Gemüsebrühe, 200 ml Kokosmilch, Salz, Pfeffer, 1 Orange, 2 Orangen zum filetieren, Koriander

- Rotkohl waschen und in Streifen schneiden. Kartoffeln schälen, Apfel waschen und beides würfeln. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen, kleinschneiden und mit den Chiliflocken in 2 EL ÖL bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. anschwitzen. Währenddessen Nelken, Sternanis, Piment und Lorbeerblätter in ein Gewürzsäckchen oder ein Teefilterbeutel geben und gut mit einem Küchengarn zubinden und beiseite legen.
- Rotkohl, Kartoffeln und Apfel zu den angeschwitzten Zwiebeln hinzugeben, weitere 5 Min. mit anbraten und im Anschluss mit Rotwein ablöschen. Gemüsebrühe und das Gewürzsäckchen hinzugeben und ca. 30-40 Min. auf mittlerer Hitze köcheln lassen.
- Gewürzsäckchen rausnehmen und Kokosmilch zur Suppe geben. Die Suppe pürieren, mit Salz & Pfeffer würzen und Abrieb und Saft von einer Orange zur Suppe geben. Mit filetierten Orangenscheiben und Koriander servieren.

Weihnachtlicher Bratäpfel (Rezeptkiste)

4 Boskoop Äpfel, 40g Butter, 75g Mandelstifte, 30g Rosinen, 1 TL Zimt 1 EL Honig, 100g Marzipan, 250 ml Vanillesoße, Öl

- Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Bratäpfel: den Deckel der Äpfel etwa 2 cm tief abschneiden. Die Äpfel mit einem Ausstecher oder einem Teelöffel vorsichtig entkernen, so dass ein Hohlraum im Apfel entsteht. Füllung: Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Zimt, 50g Mandelstifte, Rosinen, Honig und Marzipan dazugeben und zu einer kompakten Masse verkneten.
- Die Masse in die Bratäpfel drücken und auch überstehen lassen, so dass die Schnittfläche des Apfels mit der Füllung bedeckt ist. Die Äpfel ohne Deckel in eine gefettete Form setzen und mit ein paar Butterflöckchen belegen. Im Ofen 15 Min. backen. Dann mit Backpapier lose abdecken und weitere 10 Min. backen. Nun die Deckel auf die Äpfel legen, 1 EL Mandelstifte in der Form verteilen und noch weitere 10 Min. ohne Abdeckung backen.
- Die Bratäpfel warm auf Tellern anrichten und mit Vanillesauce und den gerösteten Mandelstiften servieren.

Unsere Rezepte sind gedacht für 2-3 Personen. Alle Zutaten gibt es im Shop unter **Neu&Aktuell > Produkte der Woche**.

Wir freuen uns über Ihre Bestellung im Shop auf

www.lotta-karotta.de

Bestellen, Ändern und Ergänzen können Sie

Ihre Ökokiste bis zum TAG VOR LIEFERUNG, 7 Uhr!



DE-ÖKO-006

