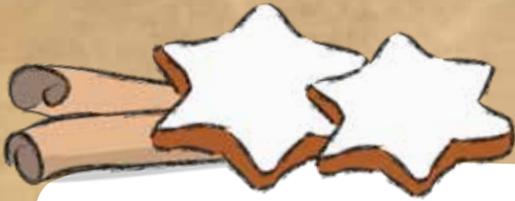


Rezepte & Neues

ADAMAH
BioHof

KW 51
14. - 20.12.2020



Weihnachten genussvoll feiern

Das schönste Fest des Jahres rückt immer näher und damit die Vorfreude auf eine wunderbare **Zeit mit der Familie und engsten Freunden**. Wenn im Ofen der Weihnachtsbraten brutzelt, herrliche Köstlichkeiten in der Küche gezaubert werden und die Liebsten erwartungsvoll am Tisch Platz nehmen, beginnt für viele Weihnachten erst so richtig. Ganz egal ob zum großen Fest traditionell feines Bio-Geflügel, ein herzhafter Braten oder zarter Bio-Fisch auf den Festtagstisch kommt oder ob du deine Gäste zur Feier des Tages mit vegetarischen oder veganen Gaumenfreuden verwöhnst, eines ist auf jeden Fall sicher: Mit unseren feinen Spezialitäten wird dein Festessen besonders **geschmackvoll und kulinarisch vielfältig**. Wenn die Lebensmittel dabei aus bester, artgerechter Tierhaltung stammen, biologisch, fair und überwiegend regional erzeugt wurden, ist das nicht nur ein Genuss für deine Familie, sondern kommt auch der Umwelt zugute. Entdecke jetzt unsere vielfältigen Bio-Spezialitäten und Geschenkideen zum Weihnachtsfest!

adamah.at/weihnachten

Bitte beachte die besonderen Liefertage in der KW 52. Du findest deinen Liefertag im Webshop-Kalender.



Schenke Vorfreude unterm Weihnachtsbaum mit einem Gutschein für köstliche Bio-Produkte oder für einen unserer vielfältigen Workshops am BioHof. So dürfen sich deine Liebsten auf genussvolle Stunden und eine erlebnisreiche Zeit freuen. Nach diesem Jahr, in dem wir unsere Freunde und Familie am meisten vermisst haben, wird das etwas ganz Besonderes sein.

adamah.at/geschenke

Bastelspaß mit Salzteig

Selbstgebasteltes aus Salzteig gehört zu jeder Jahreszeit definitiv zu den Top 5 aus der **Kreativwerkstatt**. Schon die ganz Kleinen haben Riesenspaß daran, sich mit Teig, Ausstechern und Farben auszutoben. Größere Kinder lassen Fantasiewelten entstehen und versinken tief ins detailverliebte Bemalen. Wir haben auf unserem Blog ein simples Rezept für selbstgemachten „**Ruck-Zuck-Salzteig**“ und Tipps für eine kreative und entspannte Adventbastelei für dich.

adamah.at/salzteiganhaenger

Mehr als Pasta

Am 20. Dezember eröffnet das Bistro **SoFäre** in 1020 Wien und damit gibt es eine neue **Bio-Alternative**, bei der sich alles um Pasta dreht. Elisa und Marco ist es wichtig, genau zu wissen, woher ihre Lebensmittel stammen und sie stellen ihre Pasta **frisch aus besten Bio-Zutaten** her. Weil sie Nachhaltigkeit und faire Landwirtschaft unterstützen, kochen sie mit feinen Bio-Produkten vom ADAMAH BioHof. Zur Eröffnung gibt es für dich ein besonderes Schmankerl:

Bring diesen Artikel zu deinem Besuch bei SoFäre mit und der erste Teller Pasta geht aufs Haus!

sofarebistrot.com // Hollandstrasse 10/4-6



Produzent der Woche Hausmühle Steininger

Die Hausmühle der Familie Steininger liegt idyllisch im Herzen des Waldviertels, eingebettet in **Wald und Wiesen**, mit natürlichen Bächen und einem großen Teich. Einst war die Hausmühle eine Mühle zur Mehlerzeugung und nebenbei wurde ein Sägewerk betrieben. Mit der Brüterei und Aufzucht von Gänsen, Enten und Puten wurde der Familienbetrieb wieder zum Leben erweckt. Den Tieren wird ein **natürliches, artgerechtes Leben** ermöglicht und am weitläufigen Gelände der Hausmühle finden sie alles, was ihr Herz begehrt: Sie grasen auf saftigen Weiden, baden im Bach und wachsen **stressfrei** auf. Das Futter für ihre Gänse, Enten und Puten erzeugt Familie Steininger selbst in bester Bio-Qualität. Da die Tiere stets von schmackhaftem Grün umgeben sind, muss nur wenig Getreide zugefüttert werden. Diese **perfekten Rahmenbedingungen** sorgen für ein langsames Wachstum und dadurch sehr mageres, geschmacklich einmaliges Fleisch. Die hofeigene Schlachtung erspart



Bei Familie Steininger fühlt sich die Gänseschar wohl.

den Tieren zusätzlich den Stress durch den Transport und eine fremde Umgebung.

Familie Steininger lebt in drei Generationen in der Hausmühle **im Einklang mit der Natur** und fern von Massentierhaltung und Tierquälerei mit ihren Tieren. Für sie ist es selbstverständlich, dass sich die Tiere wohlfühlen müssen, wenn es auch den Menschen gut gehen soll. Auf diese Weise kann **bewusster Genuss** in bester Qualität ein Höhepunkt zu deinem Weihnachtsfest sein.

Weidegans , <4 kg / 4-5 kg / >5 kg	€ 19,90 / kg
Ente , 2-3 kg	€ 17,95 / kg
Pute , 3-5,5 kg / 6,5-8 kg	€ 17,55 / kg

Unsere Empfehlungen

Joseph Brot, Waldviertel Weihnachtskekse

Die schönsten Geschenke kommen von Herzen, oder aus Josephs weihnachtlicher Backstube. Hergestellt mit viel Liebe in Handarbeit begeistern sie mit feinsten Aromen und himmlischem Genuss.



Weihnachtskekse gemischt, 290 g **€ 27,90**
Pheine Auswahl aus 6 Sorten in einer dekorativen Box.

Anna Paradeiser, Weinviertel Fruchtiger Punsch

Anna Paradeiser erntet in ihrem vielfältigen Obstgarten die verschiedensten Früchte, die sie zu herrlich fruchtigen Produkten weiterverarbeitet. Punsch gehört im Advent einfach dazu!

Punsch, 0,75 l **€ 6,90**
Weichsel // Weingartenpflirsich



ADAMA BioHof, Marchfeld Kochen & Genießen



Mit diesem Set bringen wir mehr Abwechslung und Spaß am Kochen in deine Küche. Auch als Geschenk unterm Weihnachtsbaum macht es große Freude.

ADAMA Starter Kochset **€ 49,00**
Bestehend aus Kochbuch „30 Minuten Gemüseküche“, Bio-Baumwollschürze, Kochlöffel & ADAMA Kräutersalz

ADAMA BioHof, Marchfeld Rosmarin Salatöl

Jetzt in Aktion

Verfeinere deinen Salat mit diesem aromatischen Salatöl, für das wir Rosmarin aus dem eigenen Kräutergarten zusammen mit wertvollem Bio-Raps pressen.



Salatöl Rosmarin, 0,25 l **€ 5,95** statt 6,60
Schmeckt nicht nur im Salat! Probiere es auch als belebendes Hautpflegeöl.



Hühnersuppe mit Nudeln & pochiertem Ei



Dieses Rezept hat unsere Fotografin und Köchin **Sandra Tauscher** kreiert und es kurzerhand zu einem ihrer Lieblingsrezepte erkoren, denn es ist tatsächlich unglaublich köstlich. Obendrein ist das Pochieren der Eier bei diesem Rezept auch noch ganz einfach, weil die Nudeln die Eier wie kleine Nester festhalten.

Zutaten für 4 Personen

500 g **Wurzelgemüse** nach Wahl
 1 **Zwiebel**, 2 **Knoblauchzehen**
 1 TL **Thymian**
 3 **Kirschparadeiser**
 2 EL **ADAMAH Suppenwürze**
 1 Prise gemahlener **Ingwer**
 400 g **Hühnerflügerl**
 200 g dicke **Suppennudeln**
 150 g **Spinat**, 4 **Eier**
 Olivenöl, Salz & Pfeffer

Zubereitung ca. 30 Minuten & 55 Minuten Kochzeit

1. Das **Wurzelgemüse** schälen und klein schneiden. **Zwiebel** und **Knoblauch** schälen, klein hacken und in einem Topf in **Olivenöl** andünsten. **Thymian**, **Wurzelgemüse**, **Paradeiser**, **Suppengewürz**, **Ingwer** und **Hühnerflügerl** zufügen, mit 1 ½ l **Wasser** aufgießen und 45 Minuten köcheln lassen.
2. Danach die Suppe durch ein sauberes Geschirrtuch abseihen. Das **Hühnerfleisch** von den Flügelrln lösen und das **Gemüse** klein schneiden. Die klare Suppe zurück auf den Herd stellen und aufkochen lassen.
3. Die **Suppennudeln** und den **Spinat** hinzufügen. Nach ungefähr 3 Minuten mit einem Schöpflöffel gut umrühren und dann 4 Vertiefungen in die Nudeln drücken.
4. Die **Eier** in die Mulden aufschlagen und die Suppe weitere 6 Minuten köcheln lassen. Inzwischen das **Hühnerfleisch** und das **Gemüse** in Suppentellern anrichten. Die Suppe und jeweils ein **Ei** dazugeben. **Pfeffer** darüber mahlen und gehackte frische Kräuter nach Wahl darüber streuen.

Tipp: Bei Hühnersuppe gilt – je länger desto besser. Besonders kräftig wird sie bei einer Kochzeit von bis zu 3 Stunden.

Lugitsch u. Söhne,
Steiermark

Hühnerflügerl

Der zarte Geschmack entwickelt sich durch das langsame Wachstum der Tiere.



4 Stk, ca 500 g

€ 6,25

Linsenbraten mit Gewürzsauce



© 2020 Jan Thorbecke Verlag

Dieser Linsenbraten ist das beste vegane Bratenrezept für die Festtage. Wir haben es im Buch **Weihnachten Vegetarisch** von Christina Heß entdeckt, in dem du viele großartige winterlich-weihnachtliche Gemüserezepte findest. Erschienen ist es im Jan Thorbecke Verlag, erhältlich im Buchhandel um € 22,-

Zubereitung ca. 30 Minuten & 60 Minuten Backzeit

1. Die **Linsen** nach Packungsangabe weich kochen und abkühlen lassen. Das **Leinsamenmehl** mit 9 EL Wasser vermengen und beiseitestellen. Den **Knoblauch** und die **Zwiebeln** schälen und ebenso wie die **getrockneten Paradeiser** und die **Kräuterseitlinge** würfeln. 1 **Karotte** schälen und raspeln. Alles in 1 EL **Olivenöl** anbraten. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Alles in eine große Schüssel geben. Den **Leinsamenbrei** in Stücke zupfen und mit der übrigen Masse verkneten. Dann die **Semmelbröseln** und die gewaschene und klein gehackte **Petersilie** hinzufügen. Mit **Salz**, **Pfeffer** und dem **Paprikapulver** würzen. Eine Kastenform einfetten und die Masse hineingeben. Im vorgeheizten Ofen etwa 1 Stunde backen.
3. Für die Sauce die zweite **Karotte** waschen und in Stücke schneiden, den **Porree** längs halbieren, waschen und in Halbringe schneiden. Die **weiße Zwiebel** schälen und schneiden. Alles zusammen in etwas **Olivenöl** scharf anbraten, dabei entstehen würzige Röstaromen. Die **Lorbeerblätter** und die **Wacholderbeeren** dazugeben und durchrühren. Das **Mehl** darüberstreuen, durchmischen und mit etwas **Gemüsesuppe** auffüllen.
4. Gut umrühren, aufkochen lassen und wieder etwas **Gemüsesuppe** unterrühren. Jetzt die **Tamarindenpaste** und die **Sojasauce** zugeben und abschmecken. Die Sauce noch ein wenig köcheln lassen, die **Lorbeerblätter** und die **Wacholderbeeren** entfernen und die Sauce im Topf pürieren.
5. Den Braten aus der Form lösen und kurz etwas abkühlen lassen. Mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Zutaten für 4 Personen

600 g gekochte Linsen oder
 300 g ungekochte Linsen
 3 EL Leinsamenmehl oder 2 Eier
 2 **Knoblauchzehen**, 2 gelbe **Zwiebeln**
 50 g getrocknete **Paradeiser**
 100 g **Kräuterseitlinge**
 2 **Karotten**, 200 g Semmelbrösel
 ½ Bund **Petersilie**
 1 EL **Paprikapulver**
 ½ Stange **Porree**, 1 weiße **Zwiebel**
 3 **Lorbeerblätter**, 6 **Wacholderbeeren**
 3 EL Weizenvollkornmehl
 750 ml **Gemüsesuppe**
 1 TL **Tamarindenpaste** oder **Essig**
 3 EL **Sojasauce**
 Olivenöl, Salz & Pfeffer

ADAMAH BioHof, Marchfeld Leinsamenmehl

Entsteht beim Pressen unseres Leinöls. Enthält viel hochwertiges Eiweiß und gesunde Ballaststoffe.

400 g

€ 5,90



gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens - Druckerei Janetschek GmbH - UW-Nr. 637

Weihnachtsgans mit fruchtigem Rotkraut & Spekulatiusknödeln



© 2020 Jan Thorbecke Verlag

Eine innen butterweiche und außen knusprige Gans mit herzhaften Knödeln und fruchtigem Rotkraut ist bei vielen Familien ein traditionelles Weihnachtsgericht, auf das sich alle das ganze Jahr über freuen. Oft gibt es dafür sogar ein seit Generationen überliefertes Familienrezept. Wer allerdings gern kulinarisch ein wenig experimentiert, dem sei diese Variation ans Herz gelegt, die kulinarische Abwechslung in diesen Klassiker bringt. Die Gans wird auf einem Gemüsebett gebraten, das sich später in eine würzige Sauce verwandelt. Dem Rotkraut verleiht Granatafel eine fruchtige Frische und die Knödel erhalten mit knusprigen Spekulatiusbröseln neuen Schwung. Das Rezept stammt aus dem Buch **Zauberhafte Winterzeit** von Enikő Gruber. Erschienen ist das Buch im Jan Thorbecke Verlag, erhältlich ist es im Buchhandel um € 28,-



Das ausführliche Rezept, Tipps zur Zubereitung und eine Version zum Ausdrucken für deine persönliche Rezeptsammlung findest du online in unserem Rezeptportal auf adamah.at/rezepte mit dem Suchbegriff "Weihnachtsgans".

Schwarzwurzel Charlotte mit Kürbisfüllung



Eine Charlotte ist eigentlich eine Süßspeise, die hier als pikante Beilage festlich in Szene gesetzt wird und dich mit einer wahrlichen Geschmacksexplosion überrascht! Das Rezept stammt aus dem großartigen Buch **Weihnachten Vegetarisch** von Christina Heß. Erschienen ist das Buch im Jan Thorbecke Verlag, erhältlich ist es im Buchhandel um € 22,-



© 2020 Jan Thorbecke Verlag

Zubereitung ca. 30 Minuten // 60 Minuten Koch- & Backzeit

1. Zuerst die **Schwarzwurzeln** im gefüllten Wasserbecken schälen und sofort in **Essigwasser** legen, damit sie nicht verfärben. In etwa 5 cm lange Stücke schneiden, in der **Gemüsesuppe** 15 Minuten gar kochen, abgießen und beiseitestellen. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Den **Kürbis** waschen, alle außer die Sorte Hokkaido schälen, halbieren, entkernen und in etwa 2 x 2 cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen, grob zerteilen und alles zusammen auf ein mit **Olivenöl** bestrichenes Blech legen und durchmischen. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen und etwa 20 Minuten backen. Der **Kürbis** sollte weich sein.
3. Währenddessen den **Quinoa** und die **Linsen** laut Packungsanweisung gar kochen und anschließend etwas abkühlen lassen.
4. Den **Feta** zerbröseln, die **Petersilie** und den **Rosmarin** waschen und klein hacken. Alles mit dem **Quinoa** und den **Linsen** vermischen, mit **Salz** und **Pfeffer** kräftig abschmecken und in einem Tortenring mit etwa 20 cm Durchmesser oder auf einen Teller geben. Die **Schwarzwurzeln** um die Füllung mit dem Ring herum aufstellen.
5. Die **Kürbiskerne** zusammen mit den **Mandeln** in einer Pfanne ohne **Öl** anbraten und mit **Paprikapulver** und **Tabasco** würzen. Diese Masse nun auf die Füllung geben und für die Optik und zum Servieren eine Schleife darum binden. Warm servieren.

Zutaten für 6 Personen

- 700 g **Schwarzwurzeln**
- 2 EL Essig oder Zitronensaft
- 2 l Gemüsesuppe
- 500 g **Kürbis** oder **Süßkartoffeln**
- 1 **Zwiebel**
- 1 **Knoblauchzehe**
- 250 g Quinoa
- 250 g rote Linsen
- 200 g Feta
- je 1 EL **Petersilie** und Rosmarin
- 100 g Kürbiskerne
- 100 g Mandelstifte
- ½ TL geräuchertes Paprikapulver
- 2 Spritzer Tabasco
- Olivenöl, Salz & Pfeffer

Weingut Zillinger, Weinviertel REFLEXION Sauvignon blanc

Trocken und würzig, komplex und vielschichtig, kühl und saftig.

0,75 l

€ 14,00

