



BAUERNFRÜHSTÜCK

deftig

FÜR 3 PERSONEN

VORBEREITUNG: 45 MIN

KOCHZEIT: 20 MIN

ZUTATEN

500 G FESTK. KARTOFFEL
3-4 ZWIEBELN
100 G DURCHWACHSENER
SPECK/
SCHINKENWÜRFEL
6 EIER
200 ML MILCH
SALZ UND PFEFFER
ÖL

NACH BELIEBEN MIT
SCHNITTLAUCHRÖLLCHEN,
KIRSCHTOMATEN ODER
EIDNER GEWÜRZGURKE
GARNIEREN

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln mit Schale kochen. Abgekühlte Kartoffeln pellen und ca. 2 cm groß würfeln.
2. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Zuerst die Speckwürfel danach die Zwiebeln in einer beschichteten Pfanne anbraten und anschließend herausnehmen. Die Kartoffeln würzen und im Bratfett knusprig braten. Speck und Zwiebeln untermischen.
3. Eier mit Milch, Salz und Pfeffer verschlagen und die Masse über den Pfanneninhalt gießen.
4. Zugedeckt bei mittlerer Hitze die Eiermasse 3-4 min stocken lassen – anschließend vorsichtig wenden.

TIPP: ANSTELLE VON FRISCH GEKOCHTEN KARTOFFELN EIGNEN
SICH KARTOFFELN VOM VORTAG



FAMILIE PÜLLEN | HERMANNSHOF | 52388 NÖRVENICH
TEL: 02426/4630 | EMAIL: INFO@PUELLENS-HOFLADEN.DE



KARTOFFELPUFFER- WAFFELN

FÜR 4 PERSONEN

VORBEREITUNG: 20 MIN

KOCHZEIT: 20 MIN

ZUTATEN

1 KG KARTOFFELN
1 ZWIEBEL
2 EIER
1 EL ZARTE HAFERFLOCKEN
3 EL MEHL
2 GESTR. TL SALZ
2 TL ÖL
JE NACH BELIEBEN SÜSS
MIT APFELKOMPOTT ODER
HERZHAFT MIT
KRÄUTERFRISCHKÄSE UND
RÄUCHERLACHS
GENIEßEN.

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben. Die Raspel in einem Sieb kurz abtropfen lassen.
2. Die Zwiebeln fein hacken und mit Kartoffelraspeln, Eiern, Haferflocken, Mehl und Salz zu einem Teig mischen.
3. Waffeleisen mit Öl einstreichen und nach und nach die ca. acht Kartoffelpuffer-Waffeln backen. Die Waffeln herzhaft oder süß genießen.

TIPP: HERVORRAGEND SCHMECKEN DIE WAFFELN AUCH MIT APFELKOMPOTT AUS PÜLLEN'S HOFLADEN



FAMILIE PÜLLEN | HERMANNSHOF | 52388 NÖRVENICH
TEL: 02426/4630 | EMAIL: INFO@PUELLENS-HOFLADEN.DE



PÜLLEN'S HAHN, GESCHMORT

FÜR 3 PERSONEN

VORBEREITUNG: 20 MIN

KOCHZEIT: 120 MIN

ZUTATEN

- 1 PÜLLEN'S HAHN
- 1/2 SELLERIE
- 1 STANGE PORREE
- 2-3 MÖHREN
- 1/4 LITER MÜLLEN'S
WEISSWEIN
- 1/4 LITER HÜHNERBRÜHE
- 1 EL BUTTER
- 1 TL WEIZENMEHL
- 1 TL PAPRIKAPULVER
- SALZ
- PFEFFER

ZUBEREITUNG

1. Den Hahn abwaschen und trocken tupfen.
2. Das Suppengemüse putzen, gründlich waschen und in große Stücke schneiden.
3. Das Gemüse in einen Bräter legen, den Hahn mit Salz und Pfeffer rundum würzen und seitlich auf dem Gemüsebett platzieren.
4. Einen Teil der Brühe und des Weins angießen.
5. Bei 200°C (Umluft) 50 Minuten im geschlossenen Bräter garen. Die restliche Brühe und Wein hinzufügen und den Hahn wenden. Weitere 50 Minuten garen.
6. Butter, Mehl und Paprikapaste mischen. Den Hahn aus dem Bräter nehmen und mit der Paste bestreichen. Weitere 20 Minuten im Ofen bräunen.

TIPP: DAZU PASSEN HERVORRAGEND EIN FRISCHER SALAT UND SALZKARTOFFELN AUS DER SORTE ANNABELLE MIT KRÄUTERQUARK.

**Mehr Rezepte und Infos rund um
Püllen's Hofladen gibt es jetzt auch auf
Facebook und Instagram**

facebook.com/puellenshofladen



@puellenshofladen



HOKKAIDO AUS DEM OFEN

FÜR 4 PERSONEN

VORBEREITUNG: 15 MIN

KOCHZEIT: 20 MIN

ZUTATEN

1 HOKKAIDO KÜRBIS
3 ZWEIGE THYMIAN
1 ZWEIG ROSMARIN
2-3 EL SONNENBLUMENÖL
VON DER BUBENHEIMER
MÜHLE
150GR ZIEGENFRISCHKÄSE
VON BÖÖSCHER
SALZ

ZUBEREITUNG

1. Den Kürbis halbieren und entkernen. Anschließend in 2-3cm dicke Scheiben schneiden und auf einem Backblech platzieren.
2. Das Gemüse leicht salzen und mit dem Öl gleichmäßig beträufeln.
3. Den Ziegenfrischkäse zerbröseln und auf den Kürbisscheiben verteilen.
4. Thymian und Rosmarin hacken und darüberstreuen.
5. Bei 175°C (Umluft) 20-25 Minuten im Ofen garen. Vorheizen ist nicht nötig.

TIPP: DAZU PASST HERVORRAGEND EIN DIP AUS SCHMAND UND KRÄUTERN UND RÜHREI!

Mehr Rezepte und Infos rund um Püllen's Hofladen gibt es jetzt auch auf Facebook und Instagram

facebook.com/puellenshofladen



@puellenshofladen



MARIE-CHRISTIN'S KARTOFFELSUPPE

FÜR 6 PERSONEN

VORBEREITUNG: 15 MIN

KOCHZEIT: 30 MIN

ZUTATEN

1 KG PÜLLEN'S AGRIA
2 GROSSE MÖHREN
1 GROSSE STANGE PORREE
1/2 KNOLLE SELLERIE
1 1/2 LITER HÜHNERBRÜHE
ODER BRÜHE
VOM HAHN IM GLÜCK
150 GR CRÈME FRAÎCHE
SALZ
PFEFFER
MUSKAT

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden.
2. Möhren, Porree und Sellerie putzen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden.
3. Das Gemüse in einen Topf geben und mit der Brühe aufgießen.
4. 30 Minuten im Topf mit Deckel köcheln lassen.
5. Crème fraîche hinzugeben und alles zu einer feinen Suppe pürieren.
6. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

TIPP: DAZU PASST HERVORRAGEND EIN KRÄFTIGES GRAUBROT ODER NACH BELIEBEN EINE LECKERE METTWURST VON METZGEREI LUYSEBERG!

**Mehr Rezepte und Infos rund um
Püllen's Hofladen gibt es jetzt auch auf
Facebook und Instagram**

facebook.com/puellenshofladen



@puellenshofladen



REIBEKUCHEN MIT GEMÜSE

FÜR 6 PERSONEN

VORBEREITUNG: 20 MIN

KOCHZEIT: 40 MIN

ZUTATEN

1 KG PÜLLEN'S AGRIA
1/2 HOKKAIDO ODER
1 ZUCCHINI
3 MÖHREN
1/4 KNOLLE SELLERIE
2 ZWIEBELN
5-6 PÜLLEN'S EIER
4-5 EL MEHL
SALZ
PFEFFER
RAFFINIERTES ÖL ZUM
AUSBACKEN

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln schälen und fein reiben.
2. Kürbis halbieren, die Kerne entfernen und grob raspeln. Alternativ die Zucchini gründlich waschen und raspeln.
3. Möhren, Sellerie und Zwiebeln Schälen und ebenfalls fein reiben.
4. Masse mit Eiern vermengen. Mehl hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Masse als Reibekuchen ausbacken.
6. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

TIPP: DAZU PASST HERVORRAGEND DAS APPELMUS VON HEIKE ODER EIN DIP AUS SCHMAND UND KRÄUTERN!

**Mehr Rezepte und Infos rund um
Püllen's Hofladen gibt es jetzt auch auf
Facebook und Instagram**

facebook.com/puellenshofladen



[@puellenshofladen](https://instagram.com/puellenshofladen)



BRÜNKER'S BATATENPÜREE

FÜR 4 PERSONEN

VORBEREITUNG: 10 MIN

KOCHZEIT: 20 MIN

ZUTATEN

2 GROSSE BRÜNKER'S
BATATEN (SÜSSKARTOFFELN)
2 GROSSE PÜLLEN'S
KARTOFFELN (AGRIA)
1 EL STERNENFAIR BUTTER
100 ML STERNENFAIR MILCH
SALZ
PFEFFER
MUSKATNUSS

ZUBEREITUNG

1. Die Süßkartoffeln und Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.
2. Die Stücke in leicht gesalzenem Wasser 15-20 Minuten weich kochen.
3. Die Kartoffeln abschütten und mit Butter und Milch stampfen oder nach Geschmack pürieren.
4. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

TIPP: WER ES EXOTISCHER MAG, KANN MILCH GEGN KOKOSNUSSMILCH UND MUSKATNUSS GEGEN CURRY AUSTAUSCHEN.

**Mehr Rezepte und Infos rund um
Püllen's Hofladen gibt es jetzt auch auf
Facebook und Instagram**





LENI'S GEFÜLLTE GÄNSEBRUST

FÜR 3 PERSONEN

VORBEREITUNG: 30 MIN

KOCHZEIT: 120 MIN

ZUTATEN

1 PÜLLEN'S
GÄNSEBRUSTFILET
100 GR CHAMPIGNONS
100 GR DURCHW. SPECK,
GEWÜRFELT VON
METZGEREI ABELS
1 MITTELGROSSE ZWIEBEL
1/2 STANGE PORREE
1 MÖHRE
1/4 SELLERIE
1/2 LITER BRÜHE ODER
ROTWEIN
SALZ UND PFEFFER
ÖL
SENF
THYMIAN

ZUBEREITUNG

1. Die Gänsebrust abwaschen und trockentupfen.
2. Champignons klein schneiden, Zwiebeln würfeln und mit dem Speck andünsten.
3. Gänsebrust von innen salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen.
4. Die Füllung hineingeben und die Gänsebrust wie eine Roulade zusammenbinden.
5. Von allen Seiten in Öl in Pfanne oder kleinem Bräter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian und Gemüse hinzugeben und kurz schmoren.
6. Mit Brühe oder Rotwein ablöschen, Deckel schließen und bei 160°C ca. 1,5–2 Stunden garen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
7. Den Braten herausnehmen und warm stellen.
8. Das Gemüse entfernen und die Sauce einkochen und abschmecken.

Mehr Rezepte und Infos rund um Püllen's Hofladen gibt es jetzt auch auf Facebook und Instagram.





SPEKULATIUS-APFEL DESSERT

FÜR 6 PORTIONEN VORBEREITUNGS- UND ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MIN

ZUTATEN

2 ÄPFEL
2 EL ZUCKER
150 GRAMM
BUTTERSPEKULATIUS VOM
LANDCAFÉ HAUS
IMMENDORF
250 GRAMM SCHLAGSAHNE
250 GRAMM QUARK
(20%IGER)
1 PRISE ZIMT
1 PKG VANILLEZUCKER
1/2 STÜCK ZITRONE

ZUBEREITUNG

1. Die Spekulatius Kekse in einen Beutel füllen und mit einem Kochlöffel zerstückeln.
2. Die Äpfel entkernen, schälen und in kleine Würfel schneiden. In etwas Zuckerwasser dünsten bis sie schön weich sind.
3. Für die Creme den Quark mit dem Vanillezucker sowie etwas Zitronensaft gut verrühren. Die Sahne schlagen und unterheben.
4. Nun die Gläser vorbereiten und abwechselnd eine Schicht Spekulatius Kekse Quark-Sahne-creme, sowie die Äpfel einfüllen. Direkt auf der Apfelschicht immer etwas Zimt hinzugeben.

Mehr Rezepte und Infos rund um Püllen's Hofladen gibt es jetzt auch auf Facebook und Instagram.





FORELLEN- HÄPPCHEN

FÜR 4 PORTIONEN VORBEREITUNGS- UND ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN

ZUTATEN

- 4 SCHEIBEN KRÄFTIGES
ROGGENBROT
- 2 EL OLIVENÖL
- 1 LACHSFORELLE VON DER
FISCHZUCHT AUETAL
- 4 TL MITTELSCHARFER SENF
- 2 TL HONIG VON DER
IMKEREI PETERS
- 150 GR RUCOLA

ZUBEREITUNG

1. Das Brot in der Pfanne mit etwas Öl leicht anrösten.
2. Senf und Honig verrühren.
3. Das geröstete Brot in kleine Quadrate zerteilen und mit der Honig-Senf Marinade bestreichen.
4. Forelle in Stücke teilen und auf dem Brot platzieren.
5. Rucola waschen und auf die Forelle geben.
6. Mit Marinade beträufeln und direkt genießen.

Mehr Rezepte und Infos rund um Püllen's Hofladen gibt es jetzt auch auf Facebook und Instagram.





OMAS BESTE QUARKMUTZEN

FÜR 8 PORTIONEN VORBEREITUNGS- UND ZUBEREITUNGSZEIT: 60 MIN

ZUTATEN

6 PÜLLEN-EIER
6 EL ZUCKER
2 PCK. VANILLINZUCKER
1 PRISE SALZ
500 GR QUARK VOM
MILCHHOF SCHÄFER
500 GR MEHL
2 PCK BACKPULVER
PFLANZENFETT ZUM
FRITTIEREN
100 GR PUDERZUCKER ZUM
BESTÄUBEN

ZUBEREITUNG

1. Eier, Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen.
2. Quark unterrühren.
3. Mehl, Backpulver und Salz mischen und mit Knethaken unterheben. Der Teig wird recht zäh.
4. Pflanzenfett in der Fritteuse oder in einem kleinen Topf auf 175°C erhitzen.
5. Mit 2 Teelöffeln kleine Teigkugeln in das siedende Fett geben und langsam ausbacken.
6. Die Mutzen bei Bedarf wenden und nach dem Backen kurz abtropfen lassen.
7. Mit Puderzucker bestäuben und noch warm genießen.

TIPP: FÜR BESONDERS SAFTIGE MUTZEN 2-3 GERIEBENE, SÄUERLICHE ÄPFEL IN DEN TEIG GEBEN.

Mehr Rezepte und Infos rund um Püllen's Hofladen gibt es auch auf Facebook und Instagram.





PÜLLEN'S OSTERZOPF

FÜR 20 SCHEIBEN VORBEREITUNGS- UND ZUBEREITUNGSZEIT: 120 MIN

ZUTATEN

500 GR MEHL
1 PRISE SALZ
1 PÄCKCHEN VANILLIN-
ZUCKER
1 1/2 EL ZUCKER
1 PÜLLEN-EI (GRÖSSE M)
75 GR STERNEENFAIR
BUTTER
250 ML MILCH VOM
MILCHHOF SCHÄFER
2 ML MILCH
1 WÜRFEL (42 G) HEFE
1 PÜLLEN EIGELB
1-2 EL HAGELZUCKER
MEHL FÜR ARBEITSFLÄCHE
UND HÄNDE

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Salz, Vanillin-Zucker und Zucker mischen. Eine Mulde in das Mehl drücken. Hefe in 250 ml lauwarmen Milch auflösen.
2. Milch in die Mulde gießen. Ei und Butter in Flöckchen auf dem Mehrrand verteilen. Alle Zutaten mit dem Knethaken des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verkneten. 40 Minuten gehen lassen.
3. Teig durchkneten, dritteln und zu Strängen rollen. Auf einem Backblech (mit Backpapier) zu einem Zopf flechten. Nochmals 30 Minuten gehen lassen.
4. Eigelb und 2 EL Milch verquirlen. Zopf damit einpinseln, mit Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 190°C 30–35 Minuten backen.

TIPP: DAS ÜBRIG GEBLIEBENE EIWEISS KANN MAN BIS ZUR WEITEREN VERWENDUNG AUCH EINFRIEREN!

Mehr Rezepte und Infos rund um Püllen's Hofladen gibt es auch auf Facebook und Instagram.





SPARGEL KLASSISCH

FÜR 2 PERSONEN

VORBEREITUNGS- UND ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MIN

ZUTATEN

1 KG SPARGEL VOM HOF
NAGELSCHMITZ
8 KLEINE PÜLLEN-
KARTOFFELN
1 PRISE ZUCKER
80 G SCHINKEN GEKOCHT
80 G SCHINKEN ROH ODER
GERÄUCHERT
100GR BUTTER VON
STERNENFAIR
SALZ
PFEFFER

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln waschen und mit Schale in einen Topf mit Wasser geben. Sobald das Wasser siedet, etwa 20 Minuten gar kochen. Die fertigen Kartoffeln pellen und warmstellen.
2. Spargel mit einem Sparschäler schälen. Einen großen Topf mit Wasser erhitzen, der Topf sollte so groß sein, dass der Spargel darin liegen kann. Je nach Dicke der Stangen 10 bis 16 Minuten weich kochen. Das Spargelwasser für eine Spargelcremesuppe aufheben.
3. Schinken auf einem extra Teller anrichten.
4. Kartoffeln und Spargel auf einem Teller anrichten und mit Butter garnieren.

TIPP: DAZU PASST HERVORRAGEND DER FRUCHTIG ANIMIERENDE 2020ER KRÖVER PARADIES KABINETT FEINHERB VON MARTIN MÜLLEN.

Mehr Rezepte und Infos rund um Püllen's Hofladen gibt es auch auf Facebook und Instagram.





HÄHNCHEN-OBERSCHENKEL VOM GRILL

FÜR 4-6 PERSONEN VORBEREITUNGS- UND ZUBEREITUNGSZEIT: 60 MIN
RUHEZEIT: MINDESTENS 120 MINUTEN

ZUTATEN

6ER PACK PÜLLEN'S
HÄHNCHENOBERSCHENKEL
SAFT EINER ZITRONE
1 EL HONIG VON IMKEREI
PETERS
1 ZWEIG FRISCHER THYMIAN
1TL SALZ

ZUBEREITUNG

1. Thymian grob hacken.
2. Zitrone, Honig, Salz, Pfeffer und Thymian verrühren.
3. Hähnchenoberschenkel aus der Packung nehmen und trockentupfen. Anschließend in eine verschließbare Form/Dose geben und die Schenkel mit der Marinade bestreichen.
4. Dose verschließen und im Kühlschrank 2 Stunden marinieren (besser über Nacht).
5. Die Schenkel von beiden Seiten ca. 5 Minuten auf direkter Hitze grillen. Dann ca. 30-40 Minuten langsam auf indirekter Hitze garen.

TIPP: DAZU PASST HERVORRAGEND EIN FRUCHTIG FRISCHER SPARGEL-ERDBEERSALAT

Mehr Rezepte und Infos rund um Püllen's Hofladen gibt es auch auf Facebook und Instagram.





SPARGEL-ERDBEER SALAT

FÜR 4 PERSONEN

VORBEREITUNGS- UND ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MIN

ZUTATEN

500 GR WEISSER SPARGEL
VOM SPARGELHOF
NAGELSCHMITZ
400 GR ERDBEEREN VOM
ERDBEERHOF LÜTTGEN
80 GR RUCOLA
75 GR FETA
6 EL OLIVENÖL
4 EL BALSAMICO ESSIG
2-3 TL HONIG VON IMKEREI
PETERS
SALZ UND PFEFFER

ZUBEREITUNG

1. Spargel schälen, Enden abschneiden, recht bissfest garen. Nach dem Abkühlen in Stücke schneiden.
2. Rucola waschen.
3. Feta in kleine Stücke schneiden.
4. Erdbeeren putzen und halbieren. 100 gr. der Erdbeeren für das Dressing in einen Topf geben.
5. Erdbeeren mit dem Honig erhitzen und pürieren. Abkühlen lassen.
6. Öl, Essig, Salz und Pfeffer hinzugeben und zu einem Dressing verrühren.
7. Spargel, halbierte Erdbeeren, Rucola und Feta in eine Schüssel geben und mit dem Dressing servieren.

TIPP: WENN ES SCHNELL GEHEN SOLL...DAZU PASST AUCH DAS HIMBEER-SCHALOTTEN- DRESSING VON PLANTIKOW.

Mehr Rezepte und Infos rund um Püllen's Hofladen gibt es auch auf Facebook und Instagram.





PIAS ERDBEER BOWLE

FÜR 4-5 PERSONEN VORBEREITUNGS- UND ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN
RUHEZEIT: 60-120 MINUTEN

ZUTATEN

500 GR ERDBEEREN VOM
ERDBEERHOF LÜTTGEN
2 FLASCHEN PIAS
ERDBEERSECCO
1-2 EL ZUCKER
4 CL KORN
1 ZITRONE ODER LIMETTE
1 STIEL FRISCHE MINZE

ZUBEREITUNG

1. Erdbeeren putzen und halbieren.
2. 1/2 Zitrone (Limette) auspressen. Erdbeeren mit Zucker, 1 EL Zitronensaft und Korn vermischen und bei Zimmertemperatur mindestens 1 Stunde ziehen lassen.
3. Minze waschen und Blättchen vom Stiel zupfen. Zu den Erdbeeren geben.
4. Nach Geschmack Zitronenscheiben hinzufügen,
5. Bowle in einem großen Gefäß mit 2 Flaschen gekühltem Erdbeersecco aufgießen.

TIPP: FÜR EINE ALKOHOLFREIE VARIANTE DEN ERDBEERSECCO UND KORN DURCH 0,75 L APFELSAFT UND 0,75 L MINERALWASSER ERSETZEN.

Mehr Rezepte und Infos rund um Püllen's Hofladen gibt es auch auf Facebook und Instagram.





ANNIS HERZWAFFELN

FÜR CA. 20 PORTIONEN VORBEREITUNGS- UND BACKZEIT: 40 MIN

ZUTATEN

10 PÜLLENS FREILANDEIER
GEW.KL. S
250 GR BUTTER
75 GR RÜBENZUCKER
3 PÄCKCHEN
VANILLEZUCKER
1 PRISE SALZ
500 GR. MEHL
1 PÄCKCHEN BACKPULVER
250 ML MILCH
1 EL RUM (OPTIONAL)
PUDERZUCKER ZUM
BESTÄUBEN

ZUBEREITUNG

1. Eier, Butter, Zucker und Vanillezucker mit einer Prise Salz schaumig schlagen.
2. Mehl und Backpulver mischen und verrühren.
3. Milch und Rum (optional) hinzugeben und ebenfalls verrühren.
4. Teig in einem Waffeleisen portionsweise abbacken.
5. Waffeln abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

TIPP: DER TEIG EIGNET SICH SEHR GUT ZUM EINFRIEREN. MIT FRISCHEN ERDBEEREN UND SCHLAGSAHNE SERVIEREN.

Mehr Rezepte und Infos rund um Püllen's Hofladen gibt es auch auf Facebook und Instagram.





RHABARBER- KÄSEKUCHEN

FÜR 12 STÜCKE

VORBEREITUNGS- UND BACKZEIT: 95 MIN

ZUTATEN

FÜR BODEN UND STREUSEL:

125GR STERNENFAIR BUTTER

250GR MEHL

125GR ZUCKER

1 PRISE SALZ

FÜR DIE FÜLLUNG:

150GR WEICHE BUTTER

125GR ZUCKER

2 PÜLLEN-EIER

500GR MAGERQUARK

1 PÄCKCHEN

VANILLEPUDDINGPULVER

2 DÜNNE STANGEN

RHABARBER

1. Butter, Zucker, Mehl und Salz zu Streuseln

verkneten. $\frac{2}{3}$ der Streusel als Boden in einer Springform festdrücken.

2. Butter und Zucker schaumig schlagen, Eier nacheinander hinzugeben. Quark und Puddingpulver unterrühren und die Masse auf dem Boden verteilen.

3. Rhabarber putzen, in 1 cm große Stücke schneiden und gleichmäßig auf der Masse verteilen.

4. Die restlichen Streusel auf dem Kuchen verteilen.

5. Bei 180°C Ober- und Unterhitze 65 Minuten backen.

TIPP: NACH DEM BACKEN EINEN HOLZLÖFFEL ZWISCHEN DIE OFENTÜR KLEMMEN UND DEN KUCHEN LANGSAM IM OFEN ABKÜHLEN LASSEN.

Mehr Rezepte und Infos rund um Püllen's Hofladen gibt es auch auf Facebook und Instagram.





KALTE GURKENSUPPE

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN

ZUTATEN

2 SALATGURKEN VON
FAMILIE BONG
800 GR JOGHURT
1 ZEHE KNOBLAUCH
1/2 TL ZITRONENSAFT
DILL
(ODER MINZE)
SCHNITTLAUCH
PETERSILIE
FORELLENFILETS VON
FISCHZUCHT AUETAL
4 SCHEIBEN BROT VOM
VORTAG
2 EL OLIVENÖL
SALZ

ZUBEREITUNG

1. Gurken, Knoblauch und Kräuter putzen.
2. Entweder alle Zutaten mit dem Stab- oder Standmixer fein pürieren, alternativ Kräuter fein hacken, Gurken grob reiben und mit dem Joghurt und Zitrone vermischen.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Brot in kleine Würfel schneiden und mit Öl in der Pfanne anrösten. Abkühlen lassen.
5. Forellenfilets in mundgerechte Stücke schneiden.
6. Suppe mit Forellenfilets und Brotwürfeln servieren.

TIPP: AUCH MIT EINEM LÖFFEL SCHMAND LECKER!

Mehr Rezepte und Infos rund um Püllen's Hofladen gibt es auch auf Facebook und Instagram.





NELLYS PRUMMETAAT

FÜR 24 STÜCKE

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MIN
BACKZEIT: 30 MIN

ZUTATEN

500 GR BUTTER VON
STERNENFAIR
10 PÜLLEN EIER
250 GR ZUCKER
1 PÄKCHEN
VANILLINZUCKER
1 PRISE SALZ
1 PÄKCHEN BACKPULVER
500 GR MEHL
ZIMT UND ZUCKER

1,5-2 KG PFLAUMEN ODER
ZWETSCHGEN

ZUBEREITUNG

1. Butter und Zucker mit der Prise Salz geschmeidig rühren. Eier nach und nach hinzufügen und auf höchster Stufe verquirlen.
2. Mehl und Backpulver vermischen und kurz unterrühren.
3. Den Teig gleichmäßig auf einem eingefetteten Backblech verteilen.
4. Die Pflaumen entsteinen und halbieren, anschließend fächerförmig auf dem Teig verteilen.
5. Zimt und Zucker mischen und nach Geschmack die Pflaumen damit bestreuen.
6. Kuchen auf dem mittleren Rost in den Ofen schieben und bei 180°C ca. 30 Minuten backen.

TIPP:

MIT VOLLKORNMEHL WIRD DER KUCHEN HERZHAFTER.

Mehr Rezepte und Infos rund um Püllen's Hofladen gibt es auch auf Facebook und Instagram.





PIAS LECKERERER FLAMMKUCHEN

FÜR 1 BACKBLECH

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MIN
BACKZEIT: 20 MIN

ZUTATEN

200 GR MEHL
100 GR QUARK
3 EL MILCH
4 EL ÖL
1/2 TL SALZ
1/2 TL BACKPULVER

150 GR CRÈME FRAÎCHE
200 GR SCHMAND
100 GR QUARK
SALZ
PFEFFER
MUSKATNUSS

150 GR DURCHWACHSENER
SPECK
2 ZWIEBELN

ZUBEREITUNG

1. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. In der Mitte eine Mulde eindrücken, Quark, Öl, Milch und Salz in die Mulde geben und alles zu einem Teig verkneten.
2. Crème fraîche, Schmand und Quark verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
3. Speck würfeln und Zwiebeln in feine Ringe schneiden.
4. Den Teig dünn auf einem eingefetteten Backblech ausrollen.
5. Schmand-Masse auf dem Teig verteilen und mit Speck und Zwiebeln bestreuen.
6. Bei 220°C knusprig backen.

TIPP:

BESONDERS PASSEND ZU FEDERWEISSER

Mehr Rezepte und Infos rund um Püllen's Hofladen gibt es auch auf Facebook und Instagram.





HÄHNCHEN- KÜRBIS-BOWL

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MIN

ZUTATEN

1 KLEINER HOKKAIDO
2 KLEINE ZWIEBELN
1 KNOBLAUCHZEHE
500 GR PÜLLEN'S
HÄHNCHENBRUST
3 EL ÖL
SALZ UND PFEFFER
200 ML ORGANGENSAFT
1 TL HONIG
150 GR
CHERRYTOMATEN
100 GR RUCOLA
1-2 TL BALSAMICO ESSIG

ZUBEREITUNG

1. Kürbis halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, Zwiebeln ebenfalls in Spalten schneiden.
2. Hähnchenfleisch in Würfel schneiden und in Öl in einer Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.
3. Kürbisspalten im heißen Fett 3 Minuten kräftig anbraten und salzen. Zwiebeln hinzugeben und weitere 2 Minuten anbraten. Knoblauch pressen und hinzugeben. Mit Organgensaft ablöschen.
4. Honig hinzugeben und 8-10 Minuten mit Deckel garen.
5. Tomaten und Rucola waschen. Tomaten halbieren, Rucola trockentupfen und verlesen.
6. Tomaten und Fleisch zum Gemüse geben und erhitzen, Balsamico hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Rucola unterheben und sofort servieren!

TIPP:

ALS BEILAGE EIGEN SICH BAGUETTE ODER REIS

Mehr Rezepte und Infos rund um Püllen's Hofladen gibt es auch auf Facebook und Instagram.





SÜßKARTOFFEL- SCHNITZEL

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGS- UND GARZEIT: 40MIN

ZUTATEN

2-4 SÜSSKARTOFFELN
VON FAMILIE BRÜNKER
AUS KELZ
4 PÜLLEN EIER
4 -6 EL MEHL
(VOLLKORN)
6 EL PANIERMEHL
SALZ UND PFEFFER
ÖL ZUM ANBRATEN

ZUBEREITUNG

1. Süßkartoffeln waschen und nach belieben auch schälen.
2. In 1cm dicke Taler schneiden.
3. 3 Suppenteller für das Panieren vorbereiten, dazu Mehl und Paniermehl auf jeweils einem Teller bereitstellen. Eier auf einem andern Teller verquirlen.
4. Die Taler mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend erst in Mehl, dann in Eimasse und zum Schluss in Paniermehl wenden.
5. Süßkartoffeln in der Pfanne in Öl bräunen, dann auf ein Backblech legen.
6. 15-20 Minuten im Ofen bei 180°C fertig garen.

TIPP:

MIT KRÄUTERQUARK ODER CURRYDIP SERVIEREN. DAZU PASST AUCH EIN ENDIVIENSALAT MIT ÄPFELN UND TRAUBEN.

Mehr Rezepte und Infos rund um Püllens Hofladen gibt es auch auf Facebook und Instagram.





URSULAS APFELROTKOHL

FÜR 8 PERSONEN

ZUBEREITUNGS- UND GARZEIT: 90 MIN

ZUTATEN

400 GR ÄPFEL
(BOSKOOP)
1 KG ROTKOHL
2 MITTLERE ZWIEBELN
60 GR BUTTER
60 ML ESSIG (ROTWEIN
ODER APFEL)
40 GR ZUCKER
200 ML APFELSAFT
300 ML GEMÜSEBRÜHE
VON HEIKE
1 TL SALZ
2 LORBEERBLÄTTER
2-3 PIMENTKÖRNER
4 WACHOLDERBEEREN
80-100 GR.
BEERENGELEE

ZUBEREITUNG

1. Äpfel (nach Geschmack) schälen und in kleine Stücke schneiden.
2. Rotkohl raspeln oder fein schneiden. Zwiebeln hacken.
3. Zwiebeln in Butter glasig dünsten, Rotkohl nach und nach hinzugeben und mit anschwitzen.
4. Essig, Zucker, Apfelsaft, Brühe und Salz abmessen, vermischen und den Rotkohl damit ablöschen.
5. Lorbeer, Piment und Wacholder in einem Teebeutel oder Teeei mit in den Topf geben.
6. Gelegentlich kräftig umrühren. Falls zu viel Flüssigkeit übrig bleibt, den Rotkohl die letzten 30 Minuten ohne Deckel auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Insgesamt ca. 1 Std. köcheln lassen.
7. Final den Rotkohl mit Beerengelee abschmecken.

TIPP:

DER ROTKOHL LÄSST SICH SEHR GUT PORTIONSWEISE
UND OHNE QUALITÄTSVERLUST EINFRIEREN.

Mehr Rezepte und Infos rund um Püllen's Hofladen gibt es auch auf Facebook und Instagram.





SCHWANS PRINTENEIS MIT APPLE CRUMBLE

FÜR 6 PERSONEN

ZUBEREITUNGS- UND GARZEIT: 90 MIN

ZUTATEN

1 KG ÄPFEL
2 EL ZITRONENSAFT
1 PCK. VANILLEZUCKER
1 MSP ZIMT

FÜR DIE STREUSEL
160 G MEHL
100 GR ZUCKER
1 PRISE SALZ
100 G BUTTER

1 BECHER SCHWAN
BAUERNHOFEIS
PRINTENEIS

ZUBEREITUNG

1. Apfel schälen, vierteln und entkernen, in 1 cm große Würfel schneiden. Mit Zitronensaft, Vanillinzucker und Zimt mischen. Beiseite stellen.
2. Förmchen (6 feuerfeste Förmchen ca. 8 cm oder eine Auflaufform) fetten. Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.
3. Mehl mit Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Würfeln zugeben. Mit den Händen kurz zu einem krümeligen Teig verkneten.
4. Apfelwürfel auf die Formen verteilen, dabei die Würfel randhoch einfüllen. Diese fallen während des Backens etwas zusammen. Üppig mit den Streuseln bedecken. Ca. 20 Minuten backen. Warm mit Printeneis servieren.

Vielen Dank an Schwan Bauernhofeis für das leckere Rezept!

TIPP:

DEN DESSERT AM VORTAG VORBEREITEN UND KALT STELLEN.
KURZ VOR DEM SERVIEREN ABBACKEN.

Mehr Rezepte und Infos rund um Püllen's Hofladen gibt es auch auf Facebook und Instagram.





MONSCHAUER SENFEIER

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGS- UND GARZEIT: 30 MIN

ZUTATEN

8 PÜLLEN EIER, HART
GEKOCHT
1 ZWIEBEL
1 EL MEHL
1 EL BUTTER
300 ML GEMÜSEBRÜHE
VON HEIKE
150 ML MILCH
150 ML SAHNE
2 EL MONSCHAUER UR-
SENF
SALZ, PFEFFER

ZUBEREITUNG

1. Für die Mehlschwitze, Butter in einem Topf zerlassen, darin die feinen Zwiebelwürfel glasig dünsten, mit Mehl bestäuben, vom Feuer nehmen und die Gemüsebrühe zugeben und fleißig mit einem Schneebesen rühren.
2. Wenn die Masse sämig ist, wieder aufs Feuer stellen, Temperatur minimieren, mit Milch auffüllen und aufkochen lassen. Dabei immer rühren, damit es nicht anbrennt.
3. Nun die Sahne zugeben, aufkochen lassen und dann mit den Gewürzen abschmecken, sollte die Soße zu dicklich geraten, mit Milch, Brühe oder Sahne verlängern.
4. Zum Schluss den Monschauer Senf nach Geschmack zufügen, nicht mehr kochen lassen.
5. Nun nur noch die gepellten Eier zufügen und warm ziehen lassen.

VIELEN DANK AN DIE MONSCHAUER SENFMÜHLE FÜR DAS REZEPT

Mehr Rezepte und Infos rund um Püllen's Hofladen gibt es auch auf Facebook und Instagram.





GRÜNSPARGEL- QUICHE

FÜR CA. 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGS- UND GARZEIT: 90 MIN

ZUTATEN

MÜRBEITEIG:

250 GR MEHL

100 GR KALTE BUTTER

1 PÜLLEN EI

1 PÜLLEN EIGELB

1 PRISE SALZ

FÜR DEN BELAG:

1 KG GRÜNER SPARGEL

VON NAGELSCHMITZ

1 EL BUTTER

1/2 BUND

SCHNITTLAUCH, FEIN
GESCHNITTEN

100 GR PARMESAN,
GERIEBEN

2 PÜLLEN EIER

150 GR CRÈME FRAÎCHE

1 EL ZUCKER

SALZ

MUSKATNUSS

ZUBEREITUNG

1. Aus den Zutaten einen Mürbeteig herstellen und kalt stellen.
2. Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden und die Stangen in 3 cm große Stücke schneiden.
3. Butter in einer Pfanne erhitze, Spargel mit dem Zucker und einer Prise Salz ca. 5 Minuten braten.
4. Eine Form (ca. 28cm) gut ausfetten und mit dem Teig auslegen, einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Hälfte des Käse auf dem Boden verteilen, danach die Spargelmischung darüber geben.
5. Eier mit Crème fraîche verquirlen, den restlichen Käse unterheben, Schnittlauch hinzugeben und mit Salz und Muskatnuss würzen. Die Mischung gleichmäßig über den Spargel geben.
6. Im Backofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene ca. 45 Minuten goldgelb backen.

EIN SCHÖNER BUNTER SALAT ERGÄNZT DAS GERICHT HERVORRAGEND.

Mehr Rezepte und Infos rund um Püllen's Hofladen gibt es auch auf Facebook und Instagram.

