



NATURGENUSS  
PARTNER

Herbst  
Winter



2024 | 2025

# GENUSS-REZEPTE



## NATURGENUSS PARTNER

Das Genuss-Netzwerk am Rhein und im Westerwald:  
Regionale Produkte, beste Qualität, ganz viel Genuss

### Liebe geht durch den Magen und wahrer Genuss durch die Region

Herbst und Winter bieten wieder mehr Zeit für Genuss am heimischen Herd. Die Tage werden kürzer, die Blätter fallen und der Rollkragenpullover, Schal und Handschuhe werden langsam wieder hervorgeholt. Wie wohltuend ist die Vorfreude, nach einem ausgedehnten Spaziergang an frischer Luft die Wärme eines gemütlichen Zuhauses zu spüren. In der Küche schmurgelt es im Schmortopf, der Backofen leuchtet und die Region bietet ein Füllhorn aus leckeren Ernteprodukten, die Sommer und Herbst hervorgebracht haben.

Jetzt kommt wieder die Zeit, Freunde und Familie um einen großen Tisch zu versammeln, das Beisammensein zu feiern und leckerer Regionalküche ihren großen Auftritt zu geben. Mit den Produkten der Naturgenuss Erzeuger werden Herbst und Winter zu echten Genusszeiten. Gerne traditionell, aber auch immer bunt und voller neuer Inspirationen.



Eine Auswahl von Lieblingsrezepten einiger unserer Erzeugerpartner erwarten dich hier. Mit dabei sind echte Klassiker der Regionalküche, aber auch neue Zubereitungsideen mit feinen Produkten aus dem Westerwald und Rheintal.

Probiere aus, kaufe regional ein, koche nach und lasse es dir schmecken! Freu dich auf die Folgebroschüre Frühling/Sommer 2025!

<b>KARTOFFEL-PLÄTZE VON OMA</b> Familien-Rezept vom Wällerhof Augst	04
<b>RONIGER UHLES</b> Kartoffel-Spezialität vom Hof Ronig in Dattenberg	05
<b>KÄSSPÄTZLE</b> Österreich gibt's auch auf dem Hof Scheffen in Hattert	06
<b>GULASCH VOM ZEBU-RIND</b> Exotisches Rind vom Hofgut Salzberg in Steinebach/Wied	07
<b>WÄLLER HAHN AUS DEM ORIENT</b> Aromen pur mit Geflügel vom Flurhof in Bad Marienberg	08
<b>RINDERFILET MIT FÄCHERKARTOFFELN UND KOHLRABI-GEMÜSE</b> Mit BIO-Genuss von der Dauersberger Mühle	10
<b>ZUCCHINI-SPAGHETTI</b> Veggie-Pasta aus Müllers Hofladen in Kausen	12
<b>WEIDENHAHNER LAMMTOPF</b> Bestes Lamm vom Kolleshof in Weidenhahn	13
<b>WILDE FRIKADELLE VOM REH</b> Herzhaftes von Wild&Gut in Strauscheid	14
<b>ROULADEN VOM RIND</b> Traditionsrezept vom Hof Seegers in Kaffroth	16
<b>LINSENBROT</b> Besonderes Brot-Rezept vom Annahof in Orfgen	17
<b>APFELKUCHEN MIT CRÈME FRAÎCHE</b> Streuobst-Genuss vom Biolandhof Puderbach in Anhausen	18
<b>WEINSCHAUM-PUDDING</b> Mit Wein des Weinguts Hohn in Leutesdorf	19

## Inhalt

Rezepte & Genießer-Tipps

Für 6 Personen

# Kartoffel-Plätze

4 – 5 dicke, roh geriebene Kartoffeln  
500 g Mehl  
1 Päckchen Trockenhefe  
3 Eier  
250 ml Milch  
Salz  
fetter Speck oder Butterschmalz

Die Kartoffeln schälen und fein reiben. Die Kartoffelmasse sanft auspressen und abtropfen lassen. Die Stärke im Kartoffelwasser setzt sich ab und wird wieder zu der Masse hinzu gegeben. Dann das Mehl mit der Trockenhefe vermischen und unter die Kartoffeln rühren. Ebenso die Eier. Zum Schluss so viel Milch zugeben, dass ein zähflüssiger Teig entsteht. Mit Salz abschmecken.

Den Teig rund 30 Minuten an einem zimmerwarmen Ort gehen lassen.

Nun eine gut beschichtete Pfanne mit fettem Speck einreiben (oder etwas Butterschmalz nehmen), erhitzen und darin 1–2 Kellen Plätze-Masse einfüllen und dünn verstreichen.

Von jeder Seite ca. 2-3 Minuten wie Pfannkuchen backen.



Auf dem WÄLLERHOF DER FAMILIE AUGST IN HELMENZEN sind die Plätze ein alt überliefertes Familienrezept.

Milch, Eier, Kartoffeln und Mehl kommen direkt vom Hof.

Die Plätze werden nach dem Backen mit Butter bestrichen, mit Salz bestreut und zu einer guten Tasse Kaffee gegessen.



Für 9 Personen

# Roniger Uhles

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Kartoffeln und Zwiebel schälen und beide grob reiben. Dörrfleisch fein würfeln und Mettwurstchen in Scheiben schneiden. Brötchen in Milch einweichen.

Alle Zutaten miteinander vermischen. Eine große Auflaufform oder einen großen Bräter gut ausfetten und die Mischung hineingeben.

Im vorgeheizten Ofen ca. 2,5 Stunden backen.

3,3 kg geschälte, vorwiegend festkochende Kartoffeln  
1 dicke Gemüsezwiebel  
175 g Dörrfleisch  
400 g geräucherte Mettwurstchen  
1,5 Brötchen  
350 ml Milch  
3 EL Haferflocken  
350 ml Sahne  
¾ EL gemahlene Muskatnuss  
2 EL Salz  
1 TL schwarzer Pfeffer  
3 Eier



HOF RONIG hoch über dem Mittelrheintal BEI LINZ kann auf ein vielhundertjähriges Bestehen zurückblicken. Mit dem Kleinen Hofladen bietet er ein großes Sortiment. Der „Uhles“ – andernorts auch Dippekuchen, Dateschert oder Kesselsknall genannt – ist ein echtes Herbst-Winter-Traditionsgericht. Genieße diesen Auflauf mit frischem Federweißen vom Mittelrhein – ein echter Genuss!

# Kässpätzle

350 g griffiges Mehl Type 550  
ca. 250 ml Wasser  
2 Eier  
Salz  
200 g geriebener Käse (z.B. Bierkäse, Tilsiter, Bergkäse oder eine Mischung aus mehreren Sorten)  
Butter  
Zwiebeln  
Schnittlauch

Mehl, Wasser, Eier und Salz rasch zu einem mittelfesten Teig vermengen. Nicht zu sehr rühren und schlagen. Dann etwas ruhen lassen und durch ein Spätzle-Sieb in kochendes Salzwasser streichen (oder mit einem scharfen Messer dünn den Teig auf ein Holzbrett aufstreichen und dann von dort ins kochende Salzwasser schaben.)

Wenn die Spätzle oben schwimmen, werden sie abgeseiht und zum Abtropfen zur Seite gestellt.

Am besten bereitet man davor schon die gerösteten Zwiebelscheiben vor. Dazu Zwiebeln (Menge nach Geschmack) in feine Ringe schneiden und in heißer Butter langsam schön Farbe annehmen lassen. Das braucht schon eine Weile, dabei immer wieder von Zeit zu Zeit umrühren und etwas salzen.

Spätzle in eine gebutterte Pfanne geben und schön durchschwenken, den geriebenen Käse dazugeben und entweder die geschmorten Zwiebeln ebenfalls unterziehen oder obendrauf verteilen. Mit Schnittlauchröllchen garnieren. Tipp: Man kann die Spätzle auch lagenweise mit Käse bestreuen und im Ofen überbacken.



Auf HOF SCHEFFEN IN HATTERT bestehen familiäre Bande nach Österreich und so liegt es nahe, dass die Kässpätzle nicht nur in Tirol, sondern auch im Westerwald gerne gegessen werden. Die Eier kommen direkt von den glücklichen Hühnern auf den Wiesen rund um den Hof. Mehr gute Produkte findest du im angeschlossenen SB-Hofladen.

# Gulasch vom Zebu-Rind

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden, salzen und im Bräter portionsweise in heißem Öl oder Butterschmalz kurz scharf anbraten und Farbe nehmen lassen.

Aus dem Bräter nehmen und nun die gehackten Zwiebeln und den Knoblauch anrösten. Im Anschluss dann klein gewürfelte Paprika und Möhren dazugeben. Weiter anschwitzen. Dann die Gewürze (bis auf die Petersilie) zugeben und nur noch ganz kurz mitrösten. Das Fleisch wieder hinzugeben und mit Wasser auffüllen, bis alles gerade eben bedeckt ist. Gut durchrühren und salzen. Ca. 2 Stunden sanft köcheln lassen und bei Bedarf etwas Wasser nachfüllen.

Das Gulasch soll eine sämige Konsistenz erhalten. Zum Schluss die Creme fraîche unterrühren aber nicht mehr kochen lassen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit reichlich fein gehackter Petersilie garnieren.



1 kg Bio-Zebu-Rindfleisch  
(Hohe Rippe)  
Bratöl  
500 g Zwiebeln  
1 rote, 1 gelbe Paprikaschote  
3 Möhren  
2 EL Paprikapulver  
1 EL Thymianblättchen  
1 EL Rosmarinnadeln fein gehackt  
1 EL Majoran zerrieben  
1 – 2 Knoblauchzehen fein gehackt  
½ Bund frische Petersilie  
1 Becher Kräuter Creme fraîche  
Pfeffer  
Salz



Zu den Exoten bei den Westerwälder Naturgenuss-Rinderhaltern gehört das vom indischen Subkontinent stammende Buckelrind. Die ruhige, genügsame Tierrasse dient nicht nur der Landschaftspflege, sondern liefert auch ein erstklassiges, sehr aromatisches Fleisch. Das HOFGUT SALZBERG IN STEINEBACH an der Wied bietet den besonderen Fleischgenuss und weitere Produkte im Hofladen an.

Für 6 Personen

# Wäller Hahn aus dem Orient mit

1 küchenfertiger Hahn  
2 TL Kreuzkümmel  
2 TL Paprikapulver  
1 TL Kurkuma  
1 Zehe Knoblauch  
1 kg bunte Rüben und Bete  
(z.B. Möhre, Petersilienwurzel,  
rote und gelbe Bete)  
5 Schalotten  
5 getrocknete Aprikosen  
4 Lorbeerblätter  
2 Bio-Zitronen  
2 EL + 3 EL Butter  
250 g Reis  
0,5 g Safran  
100 g gesalzene Pistazien  
400 g Joghurt  
1/2 Bund Minze  
Olivenöl  
Salz  
Pfeffer

Für die Marinade den Knoblauch pressen, mit Kreuzkümmel, Paprikapulver und Kurkuma, Salz und 3 EL weicher Butter vermischen.

Den Hahn von innen kräftig salzen. Die Marinade auf dem Hahn verteilen und gut einmassieren. Die Keulen an den Gelenken zusammenbinden.

Den Ofen auf 220°C Umluft vorheizen.

Die Schale einer Zitrone reiben, den Rest der Zitrone vierteln. Die Rüben und Bete vierteln oder achteln.

Die Aprikosen grob hacken. Die Schalotten schälen, bei Bedarf halbieren. Das Gemüse und Obst mit der Zitronenschale, 2 EL Öl und den Lorbeerblättern mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in den Bräter geben.

Den Hahn auf das Gemüse setzen und den Bräter ohne Deckel in den Ofen geben und für 40 Min. rösten.

Den Bräter nach 20 Min. einmal um 180° drehen, damit der Hahn gleichmäßig bräunt. Nach 40 Min. die Temperatur auf 160°C reduzieren und den Hahn für weitere 40 Minuten garen.

# Pistazien-Reis

Den Reis waschen und abtropfen lassen. Mit 375 ml Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen. Mit geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme 5 Min. köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Reis 20 Min. quellen lassen.

In einer beschichteten Pfanne 2 EL Butter, eine gute Prise Salz und 4 EL Wasser aufkochen, die Safranfäden hinein geben und etwas ziehen lassen. Den gekochten Reis auf der Safranbutter verteilen und den Reis für weitere 15 Min. auf kleiner Flamme und mit einem Deckel bedeckt braten. Pistazien teilweise unterheben und darüber streuen.

Den Joghurt mit der Schale einer Zitrone vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den fertigen Hahn zusammen mit dem Safran-Pistazienreis und etwas Minze, dem Ofengemüse und dem Zitronenjoghurt servieren.



Auf dem FLURHOF bei ZINHAIN leben glückliche „Zweitnutzungshühner“. Der Hahn produziert Fleisch und ergibt ein mittelgroßes Brathähnchen mit außergewöhnlicher Fleischqualität. Die Henne hingegen legt Eier und ergibt am Ende ihrer Legezeit ein ordentliches Suppenhuhn. Hier stehen der Respekt vor dem Tier und die Produktqualität im Vordergrund – das schmeckt man!

# Wäller Hahn

# Rinderfilet mit Fächerkartoffeln

## Filet:

Ca. 1 kg Bio-Jungrinderfilet  
 2 geputzte Zwiebeln  
 2 Lorbeerblätter  
 Pfeffer  
 Salz  
 2 geputzte Möhren  
 1 Stange Lauch  
 2 geschälte Knoblauchzehen  
 Bratöl  
 Wasser  
 1 – 2 EL Honig  
 300 ml Weißwein o. Gemüsebrühe  
 300 ml Wasser  
 einige Zweige Thymian  
 1 Zweig Rosmarin  
 1 knapper TL Pfefferkörner

## Fächerkartoffeln:

1 kg festkochende Bio-Kartoffeln  
 Salz, Pfeffer  
 frische Kräuter  
 Olivenöl

Das Filet waschen und trocken tupfen. In einem Bräter etwas Öl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten kräftig anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Dann Zwiebeln, Knoblauch, Möhren und Lauch kleinscheiden und gemeinsam mit Lorbeerblättern in den Bräter zu dem Filet geben. Alles zusammen nochmals kurz anrösten. Danach das Fleisch herausnehmen, mit Honig bestreichen und warm halten.

Den Fond aus dem Bräter mit Weißwein oder Gemüsebrühe ablöschen. Wasser, Kräuter, Pfefferkörner und Salz hinzugeben, gut durchrühren und aufkochen lassen. Anschließend das Filet zurück in den Sud im Bräter legen. Den Bräter in den auf 90° C heißen vorgeheizten Backofen geben und 4 Stunden niedergaren lassen. Nach dieser Zeit wird das Filet aus dem Bräter herausgenommen und weiterhin warm gehalten.

Kräuterzweige entfernen. Der Sud wird püriert, abschließend abgeschmeckt und je nach Konsistenz andickt und dient dann als leckere, kräftige Sauce.

Für die Fächerkartoffeln: Mittlere Kartoffeln gründlich waschen. Danach an der kurzen Seite entlang in kleinen Abständen vorsichtig fächerartig einschneiden. Dabei dar-

# und Kohlrabi-Gemüse

auf achten, dass nicht bis ganz zum Boden durchgeschnitten wird. Danach die Kartoffeln auf einem mit Backpapier belegten Backblech auslegen, mit Olivenöl einstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Knoblauch und frische Kräuter, wie Rosmarin, Thymian, etc. zwischen den einzelnen Scheibchen hineinstecken. Nun die Kartoffeln für ca. 50 Minuten bei 200 Grad in den Ofen geben. Je nach Backofen und Dicke der Kartoffeln kann die Backzeit variieren. Falls die Kartoffeln an der oberen Seite zu rasch bräunen, einfach mit Backpapier abdecken, bis sie auch innen gar sind. Die Kartoffeln sind fertig, wenn sie außen knusprig sind und innen weich.

Für das Kohlrabi-Gemüse: Zwiebel klein würfeln und in einem Topf mit etwas Butter glasig anschwitzen. Währenddessen die Kohlrabi schälen und in Würfel oder Stifte klein schneiden. Wenn die Zwiebel glasig geworden ist die Kohlrabi mit in den Topf geben und mit Wasser und Sahne zu gleichen Teilen ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Alles zusammen im geschlossenen Topf ca. 20 Min. köcheln lassen, bis die Kohlrabi bissfest sind. Zum Schluss ggf. das Gemüse mit in etwas Wasser gelöster Kartoffelstärke nach Wunsch andicken, falls die Sauce zu flüssig ist.

## Kohlrabi-Gemüse:

2 Kohlrabi  
 1 mittlere Zwiebel  
 Butter  
 Salz  
 Pfeffer  
 Muskat  
 100 ml Sahne  
 100 ml Wasser  
 Kartoffelstärke



Die DAUERSBERGER MÜHLE in ELBEN ist seit Jahrhunderten im Besitz der Familie Stinner und bietet in Direktvermarktung Eier, Bio-Rindfleisch und Bio-Kartoffeln über den SB-Hofladen an. Das Simmenthaler Fleckvieh besitzt exzellentes Fleisch. Die Bio-Kartoffelsorte Anuschka ist ab September als Einlagerungskartoffel verfügbar. Schön gelbfleischig, festkochend und geschmackvoll ist sie ein Bild von einer guten Kartoffel.

# Bio-Rindfleisch



**MÜLLERS HOFLADEN IN KAUSEN** ist nicht nur regionaler Bauernhofladen, wo das eigene Schottische Hochlandrind wie auch Eier von glücklichen Freilandhühnern neben einem weiteren beachtlichen Sortiment angeboten werden. Auch Zucchini, Kürbisse und Melonen kommen hier vom eigenen Feld.



Für 4 Personen

## Zucchini-Spaghetti

4-6 nicht zu große Zucchini  
8 reife, aromatische Tomaten (oder entsprechende Menge kleiner Cocktailtomaten)  
8 EL Gemüsebrühe  
8 EL Tomatenmark  
2 – 3 EL Frischkäse (Klassik oder Tomate-Basilikum)  
Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
frische Kräuter wie Thymian, Petersilie, Schnittlauch Majoran, Fenchelgrün

Die Zucchini schälen und dann über einen Gemüsehobel in dünne breite Streifen schneiden. Diese wiederum mit einem Messer in dünne Gemüsespaghetti schneiden.

Die Zucchini in einer großen Pfanne in Olivenöl anbraten. Die Tomaten klein schneiden und zu den Zucchini geben. Mit etwas Gemüsebrühe ablöschen. Tomatenmark und den Frischkäse dazugeben und schön cremig einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und den frischen gehackten Kräutern nach Belieben abschmecken.

Wer möchte, bestreut vor dem Servieren die Zucchini-Spaghetti noch mit geriebenem Parmesan.

Für 6 Personen

## Weidenhahner Lammtopf

500 g Zwiebeln im Multizerkleiner fein hacken, 500 g Zwiebeln würfeln. Das Fleisch in 2-3 cm große Würfel schneiden. Schmalz in einem Bräter auslassen und erst die Zwiebelwürfel goldgelb anbraten, dann die zerkleinerten Zwiebeln dazugeben und ebenfalls anbraten. Dann die drei Sorten Paprika und das Ras el Hanout zugeben und kurz durchrösten. Mit Brühe/Fond aufgießen.

Fleisch und restliche Gewürze dazu geben, mit Salz würzen und ca. 60 bis 90 Minuten schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Dazu passt am besten ein schönes lockeres Landbrot um die herrlich leckere Soße zu stippen. Ein Gläschen Rotwein oder ein kräftiges Landbier als Getränk runden das Ganze ab.



1 kg Lammfleisch (z.B. Schulter, Hals, Keule, Haxen)  
1 kg Zwiebeln (500 g gewürfelt, 500 g fein zerkleinert)  
1 Liter Brühe/Lammfond  
1 EL Schweineschmalz  
3 EL Paprikapulver süß  
2 EL Paprikapulver geräuchert  
1 TL Rosenpaprika  
2 – 3 Knoblauchzehen fein gewürfelt  
1 EL Majoran  
1 EL Thymian  
1 EL Kümmel gemahlen  
½ EL Ras el Hanout  
1 TL Rosmarin  
Salz  
weißer Pfeffer



Auf dem KOLLESHOF IN WEIDENHAHN leben Braune Haarschafe und Nolana Schafe. Sie besitzen ein Haarkleid mit einem natürlichen Fellwechsel. Dies ermöglicht eine wirtschaftliche Schafhaltung, da die Tiere nicht mehr geschoren werden müssen. Zudem bieten sie ein exzellentes Fleisch, was ab Hof erworben werden kann.

# Wilde Frikadelle vom Reh

- 500 g Reh-Hackfleisch aus der Schulter
- 1 altbackenes Brötchen
- 100 ml heiße Milch
- 1 Ei
- 1 EL Majoran
- 1 EL Petersilie gehackt
- 2 mittlere Zwiebeln fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe fein zerrieben
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 EL Tomatenmark
- 4 EL Rapsöl
- 2 EL Butter
- Prise Salz
- Prise Pfeffer
- Prise gemahlene Wacholderbeeren

- Portwein-Zwiebelsauce:
- 500 g Zwiebeln in feine Ringe geschnitten
  - 2 + 2 EL Butter
  - 1 EL Mehl
  - 200 ml Portwein
  - 250 ml Wildfond
  - 1 EL Zucker
  - Salz, Pfeffer
  - frischer Thymian

Das Brötchen in Würfel schneiden, in eine kleine Schüssel geben, mit der heißen Milch begießen und abdecken. So zieht das Brötchen gut die Feuchtigkeit. Etwas abkühlen lassen und mit dem Ei gut verkneten. Zwiebeln und Knoblauch in etwas Öl andünsten, anschließend etwas abkühlen lassen.

Weiches Milch-Brötchen, angeschwitzte Zwiebeln und Knoblauch, Senf, Tomatenmark, Majoran und Petersilie zum Hackfleisch geben, mit Salz und Pfeffer sowie mit einer Prise Wacholderbeeren würzen.

Die Masse gut durcharbeiten und Frikadellen formen. Das restliche Öl mit der Butter erhitzen und die Frikadellen langsam schön goldbraun braten.

Für die Sauce 1 EL Zucker in einer Pfanne erhitzen und hellbraun karamellisieren lassen, dann 2 EL Butter hinzufügen, kurz durchrühren und dann die Zwiebelringe dazugeben. Mit Salz würzen und langsam bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren sanft Farbe annehmen lassen. In einem weiteren Topf nun 2 EL Butter schmelzen, Mehl einrühren und die Masse bei ständigem Rühren ganz

# mit Portwein-Zwiebel-Sauce

leicht Farbe annehmen lassen. Die Zwiebeln hinzugeben und weiter schmoren. Vom Feuer nehmen, dann die Mehlschwitze mit Portwein und Brühe ablöschen und alles gut durchrühren und wieder erhitzen. Es sollte eine richtig cremige, eher dickflüssige Zwiebelsauce sein. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sauce über die Frikadelle fließen lassen und mit Kartoffelstampf servieren.



Matthias Eul von WILD UND GUT IN STRAUSCHIED hat selbst eine eigene Damwildzucht, bezieht aber zudem Rot-, Schwarz- und Rehwild von heimischen Jägern. Wildfleisch aus Westerwälder Forsten ist bei ihm ein wahrer Genuss, der sich in einer vielfältigen Angebotspalette widerspiegelt.

Reh-Frikadelle

# Rouladen vom Rind

## Rouladen:

6 Rinderrouladen  
6 EL Senf  
12 dünne Scheiben Rinderschinken  
oder Dörrfleisch  
3 + 2 mittlere Zwiebeln  
500 ml Rinderfond (oder 400 ml  
Fond und 200 ml Rotwein)  
6 Essigurken,  
Salz  
Pfeffer  
Bratöl

## Rotkohl:

1 mittlerer Rotkohl  
2 – 3 EL Öl  
50 ml Essig  
250 ml Rotwein  
Salz  
einige Nelken ganz  
2-3 Lorbeerblätter  
2 Äpfel geschält und entkernt  
2 Zwiebeln  
2-3 EL Zucker

Hierzu passt ein  
kräftiges „Export Dunkel“  
gebraut mit einer Stamm-  
würze von 12° Plato aus dem  
saisonal wechselnden An-  
gebot der DATTENBERGER  
BRAUEREI.

Rouladen mit Senf bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen (nicht zu viel, da Schinken oder Dörrfleisch ebenfalls würzen). Schinken oder Speck darauf legen, ebenso Essigurke und drei in Streifen geschnittene Zwiebeln. Rouladen vorsichtig einrollen und mit einer Fleischnadel oder einem Faden zusammen stecken oder wickeln. Außen mit Salz würzen.

Rouladen in Bratöl scharf anbraten. Dann zwei Zwiebeln fein hacken und ebenfalls anschwitzen. Mit Fond und ggf. Rotwein ablöschen. Hitze reduzieren. Rund 60-70 Minuten bei geschlossenem Topf sanft schmoren. Zuletzt die Soße nochmals abschmecken und evtl. mit etwas Stärke binden.

Den Rotkohl in feine Streifen hobeln. In einem Topf Öl erhitzen und fein gehackte Zwiebeln und Äpfel anschwitzen, salzen und zuckern und leicht Farbe nehmen lassen. Dann Rotkohl und Gewürze zugeben. Alles weiter anschwitzen. Mit Essig und Rotwein ablöschen und langsam bei geschlossenem Deckel ca. 60 Min. schmoren lassen. Ab und zu umrühren. Nochmals abschmecken und ggf. Gewürze entfernen.



HOF SEEGER'S IN KAFFROTH steht für hochwertige Bio-Produkte. Im SB-Hofladen gibt es Fleisch und Wurst vom Black Angus Rind, sowie Milch und Getreideprodukte. Auf den Wochenmärkten in Aegidienberg und Bad Honnef ist Hof Seegers mit Verkaufswagen vertreten.

# Linsenbrot

1 kg Linsen mit 3-4 Lorbeerblättern und 10-12 Wacholderbeeren aber ohne Salz kochen, bis sie gar sind (rund 20-30 Minuten). Gewürze entfernen. Das Kochwasser für die spätere Teigzubereitung auffangen.

Die fein gehackten Zwiebeln mit 10 g Salz mischen und ziehen lassen. Mehl auf die Arbeitsfläche geben. Eine Mulde in die Mitte drücken. Zerbröckelte Hefe mit etwas lauwarmem Wasser im Becher mischen und auflösen. Mehl mit Hefewasser, Sauerteig, gesalzene Zwiebeln (die etwas Wasser gezogen haben), Linsen und Salz mischen. So viel Wasser weiter hinzugeben, dass ein mittelfester Teig geknetet werden kann. Den Teig in eine mit etwas Mehl ausgestreute Schüssel geben, mit einem frischem Geschirrtuch abdecken und rund 45 Minuten an einem zimmerwarmen Ort gehen lassen. Inzwischen rechteckige Backformen ausfetten.

Den Ofen auf 270°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und nochmals gut durchkneten (er darf etwas klebrig sein. Am besten mit einem Teigschieber arbeiten).

Teig in die Backformen einfüllen und glatt streichen. Nochmals eine halbe Stunde gehen lassen und dann in den heißen Ofen schieben. Nun die Temperatur auf 200°C reduzieren und die Brote in etwa 45 Minuten hellbraun backen.

Nach dem Backen ein wenig auskühlen lassen und dann stürzen.

1 kg Linsen vom Annahof  
250 g fein gehackte Zwiebel  
Salz  
1,7 kg Weizenmehl Typ 550  
50 g fertigen Sauerteig  
40 g Hefe (1 frischer Hefewürfel o.  
2 Päckchen Trockenhefe)  
200-300 ml lauwarmes Wasser  
(Kochwasser Linsen plus  
ggf. weiteres Wasser)  
3 - 4 Lorbeerblätter  
10 - 12 Wacholderbeeren



Es muss nicht immer Linsensuppe sein. Der ANNAHOF IN BERG BEI ORFGEN im Raiffeisenland baut zwei Sorten Linsen an, die sich vielfältig verarbeiten lassen. Das Linsenbrot hat uns direkt beim ersten Kennenlernen gefallen. Herzhaft und wirklich etwas Besonderes.

# Apfelkuchen mit Crème fraîche

## Teig:

250 g Mehl  
2 TL Weinstein-Backpulver  
125 g Zucker  
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
1 Bio-Ei  
150 g gesalzene Butter

## Belag:

750 g Streuobstäpfel  
80 g Speisestärke  
700 ml Streuobst-Apfelsaft  
200 g Zucker  
Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
400 g Crème fraîche oder Schmand  
Akazienhonig

Für den Mürbeteig alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührers, dann möglichst rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig für 30 Minuten kaltstellen.

Den Mürbeteig mit bemehlten Händen auf den Boden einer Springform (Durchmesser 26 cm) drücken. Dabei einen 4 cm hohen Teigrand formen.

Den Backofen auf 160 Grad, Gas Stufe 3, vorheizen.

Für den Belag die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in schmale Spalten schneiden. 8 EL Streuobst-Apfelsaft mit der Stärke glatt rühren. Restlichen Apfelsaft, Zucker und Vanillezucker aufkochen lassen. Stärke-Apfelsaft-Mischung unter Rühren dazu gießen, kurz aufkochen lassen und vom Herd ziehen. Die Apfelstücke unterrühren. Die Apfelmischung kurz abkühlen lassen.

Die Apfelmasse auf den Mürbeteigboden geben und im vorgeheizten Backofen etwa 1 Stunde backen. Aufpassen, dass der Teigrand nicht zu dunkel wird, eventuell nach 30 Minuten abdecken.

Kuchen abkühlen lassen und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Kurz vor dem Servieren die Crème fraîche auf den Kuchen streichen und den flüssigen Akazienhonig darüber träufeln.



Der BIOLANDHOF PUDERBACH AUS ANHAUSEN hat ein großes Herz für Bienen und Streuobstwiesen. Mit seiner „Kleinen Saft- und Honig-Fabrik“ produziert er Säfte und Honigsorten in hoher Qualität. Über Regiomaten und Ab Hof Verkauf kommst du in den Genuss der leckeren Produkte.

# Weinschaum-Pudding

2 Päckchen Vanillepudding mit Zucker und 200 ml Traubensaft verrühren. Wein und restlichen Traubensaft erhitzen. Sobald die Flüssigkeit zu kochen beginnt, den Topf von der Herdplatte ziehen und die aufgelösten Vanillepuddingpulverpäckchen unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen unterrühren. Wieder auf die Herdplatte zurückstellen und einige Minuten köcheln lassen.

Die Masse in eine Schüssel füllen, das Eigelb rasch unterziehen und mit Frischhaltefolie die Oberfläche direkt abdecken. Abkühlen lassen.

Nach dem Erkalten die Folie entfernen und die Masse gut durchrühren. 1 Becher kalte Schlagsahne mit dem Päckchen Sahnesteif aufschlagen. Ebenso das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Beides vorsichtig unter die Masse heben.

6 Dessertgläser mit einigen Weintraubenhälften befüllen, die Creme darüber geben und den Weinschaumpudding kaltstellen.

500 ml Weiß- oder Rotwein  
500 ml roter oder weißer  
Winzer-Traubensaft  
2 Päckchen Vanillepudding  
6 EL Zucker  
1 Eigelb  
1 Eiweiß  
200 ml Schlagsahne  
1 Päckchen Sahnesteif  
Rote oder weiße kernlose  
Weintrauben nach Belieben



Das WEINGUT HOHN IN LEUTESDORF gibt es bereits seit 12 Generationen. Riesling, Spätburgunder, Dornfelder, Weißer Burgunder, Grauer Burgunder und Chardonnay werden in Steillagen bis 78 Prozent kultiviert. So entstehen charaktervolle, unverwechselbare Weine, die direkt ab Weingut oder im Onlineshop erworben werden können.





# Advent auf den Höfen

NATURGENUSS PARTNER

\*\*\*\*\*

## Feiern Sie mit uns den Advent auf den Höfen

Nach dem Erfolg der letztjährigen Adventsveranstaltungen, haben sich für November und Dezember zahlreiche Naturgenuss-Partner der Initiative vorgenommen, die Angebotsreihe „Advent auf den Höfen“ fortzusetzen. An den fünf Wochenenden vor Weihnachten werden sich bei Genussmanufakturen und Landwirten die Türen öffnen. Die Vorweihnachtszeit gehört zu den stimmungsvollsten Zeiten des Jahres. Sie ist aufgrund der bevorstehenden Feiertage von besonderem Genuss geprägt und sie bietet Zeit und Raum, einmal mehr die guten landwirtschaftlichen Produkte direkt auf den Höfen besser kennenzulernen.

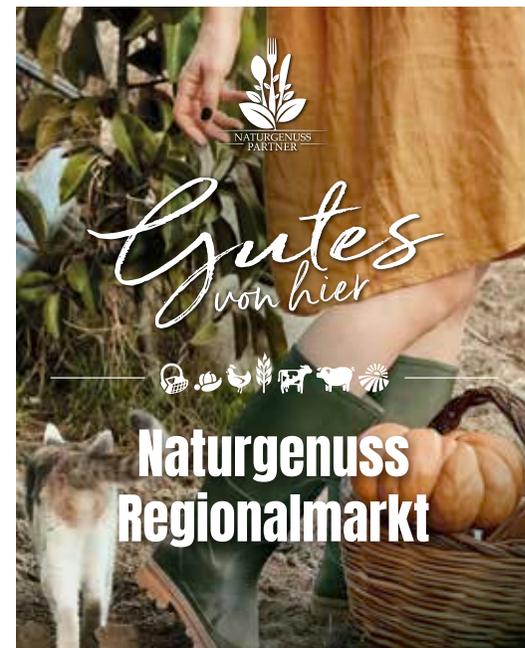
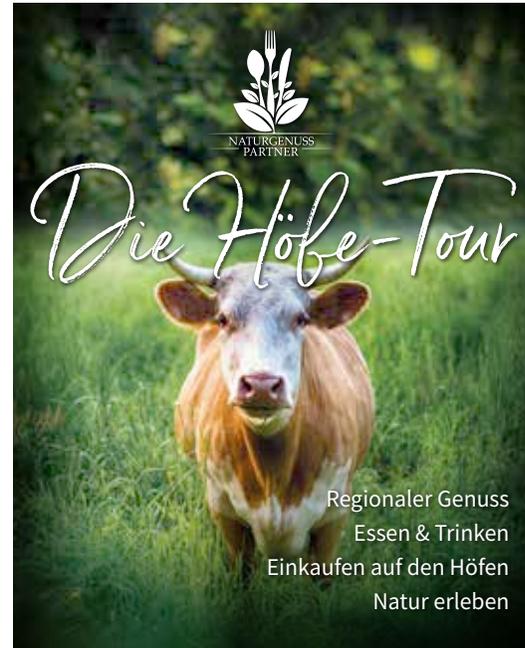
Das Angebot wird vielfältig sein. Je nach Möglichkeiten wird es kleinere und größere Genusserebnisse geben, die auch dazu einladen, vor Ort zu probieren, einzukaufen und vielleicht auch schon das ein oder andere wohlschmeckende Weihnachtspräsent für Freunde und Familie zu finden. Unser Tipp: packen Sie ruhig auch eine Kühltasche für mögliche Qualitäts-Fleischeinkäufe (TK oder vakuumiert) ein.

Alle Anbieter und Termine finden sich komplett ab Mitte November auf der Homepage der Regionalinitiative.

Wer möchte, plant danach seine eigene Landpartie, besucht die Anbieter und lernt dabei sicherlich viele neue gute Bezugsquellen für regionalen Genuss kennen. Kurzfristig Änderungen in der Durchführung von „Advent auf den Höfen“ sind in den heutigen Zeiten möglich.



Die Festtage stehen vor der Tür. Nicht nur, aber doch gerade zu diesen genussreichsten Zeiten sollten die qualitativ hochwertigen Regionalprodukte erste Wahl sein. Unsere Sortimentsbroschüre informiert über das Angebot unserer Partner. Auch online unter [www.naturgenuss-partner.de](http://www.naturgenuss-partner.de)

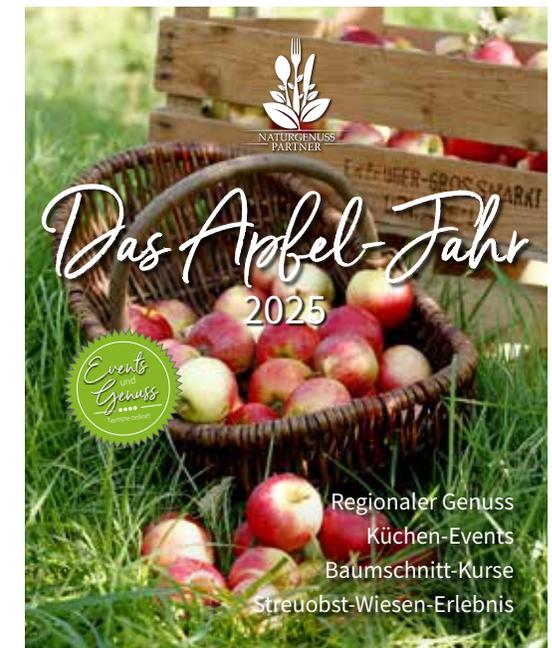
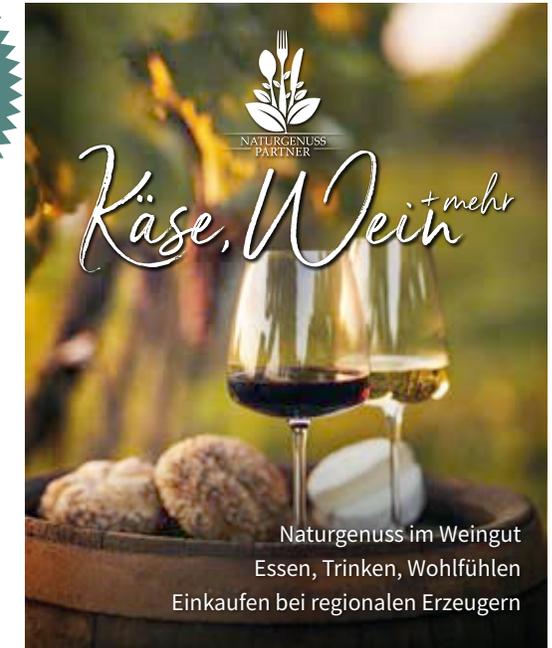


## Bei uns steckt Erlebnis mit im Einkaufskorb

Naturgenuss – das heißt nicht nur lecker regional einkaufen und genießen. Wir freuen uns auch über die Begegnungen mit Menschen, denen regionales Bewusstsein genauso am Herzen liegt wie uns. Deshalb planen und organisieren wir auch unterschiedliche Veranstaltungen und Aktionen über das Jahr verteilt, wo Naturgenuss Partner mit Kunden und Besuchern in Kontakt kommen. Ganz nach dem Motto „Es gibt nichts Gutes, außer man tut es!“

Der Naturgenuss Landsommer von Juni bis September, der jährlich stattfindende Naturgenuss Regionalmarkt im September und die zahlreichen stimmungsvollen Angebote zum Advent auf den Höfen sind mittlerweile fester Bestandteil im „Wäller“ Jahreslauf. Darüber hinaus gibt es noch interessante thematische Aktionsreihen wie die Beef-Wochen rund um Westerwälder Premium-Rindfleisch oder die Teilnahme unserer Partner an weiteren Regionalveranstaltungen, Märkten und Messen.

Infos zu unseren Veranstaltungen:  
[www.naturgenuss-partner.de](http://www.naturgenuss-partner.de)





NATURGENUSS  
PARTNER



NATURGENUSS-PARTNER IST EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT DER WIRTSCHAFTSFÖRDERUNG IM LANDKREIS NEUWIED GMBH UND DES NATURPARK RHEIN-WESTERWALD E.V.

Herausgeber: Wirtschaftsförderungsgesellschaft im Landkreis Neuwied GmbH (Jörg Hohenadl, Projektleitung) | Naturpark Rhein-Westerwald e.V. | Konzept: dreierwerbung.de  
Fotos: AdobeStock, iStockphoto | Jörg Hohenadl | Alle Angaben ohne Gewähr.