

Feindts



APFELBLATT



Familie Jan-Hinrich Feindt - Westerjork 57 - 21635 Jork

Dezember 2017

der letzte Monat des Jahres ist angebrochen, und Weihnachten 2017 steht vor der Tür. In diesem Jahr hat sich eine Menge ereignet. Deutschland hat gewählt, und unsere Regierung hat es nicht geschafft, eine Jamaica-Koalition zu bilden. Vielleicht werden sogar Neuwahlen im nächsten Jahr nötig werden. Somit steht also alles wieder "auf Anfang".

Nur das Obstjahr nimmt immer den gleichen Verlauf, jedenfalls, was den Arbeitsaufwand der Obstbauern betrifft. Zum Jahresende wird es für die meisten meisten etwas ruhiger, so dass sie sich auch mal vom Stress der vergangenen Monate erholen können oder sogar in den wohl verdienten Urlaub fahren.

Wie letztendlich das Ergebnis, sprich der Ertrag für die Obstbauern aussieht, ist von diesen leider nicht immer beeinflussbar. Da spielen eine Reihe von Faktoren mit, der größte davon, das Wetter. In diesem Jahr ist das Ernteergebnis witterungsbedingt leider nicht ganz wunschgemäß ausgefallen. Es wurden sehr viel weniger Äpfel geerntet, dafür sind diese aber von besonders guter Qualität und von der Menge auch ausreichend, um Sie, liebe Konsumenten, mit den leckeren knackigen Äpfeln zu versorgen. Der Obstbauer Ihrer Wahl hat eine große Auswahl besonders geschmacksvoller Äpfel für Sie bereit, das gilt natürlich auch für Birnen. Greifen Sie zu.

In diesem Sinne wünscht Ihnen die Redaktion des ESTEBURG - Obstbauzentrums Jork ein wunderschönes Weihnachtsfest. Bleiben Sie gesund, sind Sie es nicht, werden Sie es schnell wieder, und kommen Sie gut in das Jahr 2018, für das ich Ihnen viel Erfolg und einen glücklichen Verlauf wünsche.
Ihre Brunhilde Mannke



Weihnachtsrezept -

wenn eine ganze Gans zuviel ist, wie wäre es mit

Gänsebrust auf Kartoffeln

für 4 Personen - Zubereitungszeit 2 Stunden

* Zutaten:

- * 1 Gänsebrust mit Knochen (etwa 850 - 1000 g)
- * Salz
- * schwarzer Pfeffer
- * 1 - 2 TL getrockneter Majoran
- * 1/8 l heißes Wasser
- * 3 große Zwiebeln
- * 1 kg festkochende Kartoffeln
- * 2 TL Kümmel

* Zubereitung:

Den Backofen auf 220°C vorheizen. Die Haut der Gänsebrust rautenförmig einschneiden. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Dann das Fleisch mit der Hautseite nach unten in einen Bräter legen und das heiße Wasser zugießen. Die Gänsebrust zugedeckt in den heißen Backofen stellen und 30 Min. schmoren.

Inzwischen die Zwiebeln und die Kartoffeln schälen und klein würfeln. Mit dem Kümmel, Salz und Pfeffer vermischen.

Gänsebrust herausnehmen. Kartoffeln und Zwiebeln in den Bräter geben. Das Fleisch mit der Hautseite nach oben darauf legen.

Alles im offenen Bräter bei 180°C 1 Stunde garen, bis die Haut der Gänsebrust knusprig ist. Dabei häufig mit dem Bratenfond übergießen.



Guten Appetit beim Weihnachtsfestessen !