



Sessler's Sammel-Rezept des Monats November:

CHAMPIGNONSUPPE

100g Butter, 400g Champignons, gewaschen, in Scheiben geschnitten, 1 große Zwiebel fein geschnitten, 3 EL Petersilie, fein gehackt, 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten, ½ dl Weißwein, 1 Liter Gemüsebrühe, 4 EL Mehl, etwas Salz und Pfeffer, ¼ dl Rahm.



In einer Pfanne die Butter erhitzen, Zwiebeln und Champignons andünsten, danach Mehl begeben und alles leicht anschwitzen. Ablöschen mit Weißwein, dann die Gemüsebrühe zugeben, Aufkochen lassen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer. Und mit Sahne verfeinern. Ziehen lassen. Mit Schnittlauch und Petersilie bestreuen

WEISSKOHL-SCHNITTEN MIT HACKFLEISCH

Boden: 400g Weizenmehl, 200g Roggenmehl, 42g Hefe, 400 ml Wasser lauwarm, Salz. Belag: 500g Weißkohl in Streifen geschnitten, 500g Hackfleisch, 1 große Zwiebel, fein gehackt, 2 Zehen Knoblauch, fein gehackt, 1 kleine Chilischote, getrocknet, fein gehackt, 100g Speck in Streifen geschnitten, 100g Bergkäse gerieben, etwas Öl, Salz und Pfeffer.

Boden: Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, mit Mehl in eine Schüssel geben, etwas salzen und zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt aufgehen lassen. Belag: Zwiebel in Öl hellbraun anrösten, Hackfleisch zugeben, gut anbraten. Danach den Weißkohl, den



Bauchspeck, den Knoblauch und die Chili-schote dazugeben, mit Salz und Pfeffer gut würzen und ca. 10 Minuten nicht zugedeckt gut durchrösten lassen. Beiseite stellen und etwas abkühlen. Den aufgegangenen Hefeteig ca. 1 cm dick aus-rollen und auf ein befettetes Backblech legen. Das Weißkohl-Hackfleisch-Gemisch auf dem Teig verteilen, mit dem Käse bestreuen und im Backrohr bei 180 Grad 30-40 Minuten backen lassen.

Lebkuchen

500g Mehl, 500g Zucker, 3 EL Kakaopulver, 3 EL Lebkuchengewürzmischung 1 EL Backpulver, 5dl Milch, 4 EL Öl.

Das Mehl in eine Schüssel sieben und Zucker, Kakaopulver, Lebkuchengewürzmischung und Backpulver dazugeben. Mit dem Esslöffel gut ver-rühren. Die Milch mit dem Öl vermengen. Das Milch-Öl- Gemisch nach und nach zur grossen Schüssel hinzugeben und glattrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech leeren und mit dem Löffel glattstreichen. Den Teig bei 180° auf der zweituntersten Rille für 30 bis 40 Minuten backen. Ofen nicht vorheizen! Den Lebkuchen danach auskühlen lassen und in Stücke schneiden oder mit einer Keksform ausstechen.



Liebe Kundinnen und Kunden,

die Zutaten für die Rezepte erhalten Sie in unseren Bio- und Bauern-Märkten in Althengstett, Oferdingen und Renningen. Unseren Kunden beste heimische und biologisch angebaute Lebensmittel in einwandfreier Qualität zu bieten, liegt uns am Herzen. Diese Philosophie leben wir jeden Tag aufs Neue.

Herzlichst Ihr Sessler-Team



Info



Getreidemühle Althengstett

Im Eulert 1
75382 Althengstett
Tel: 07051-31 48
Fax: 07051-93 78 66
www.althengstetter-muehle.de



Öffnungszeiten im Bio- und Bauernmarkt der Althengstetter Mühle:

Montag bis Freitag:
9 bis 12.30 und 14 bis 18 Uhr
Samstag: 8 bis 12.30 Uhr



Getreidemühle Oferdingen

Am Mühlwehr 16
72768 Oferdingen
Tel: 07121-96 67 0
Fax: 07121-96 67 20
www.oferdinger-muehle.de



Öffnungszeiten Bio- und Bauernmarkt der Oferdinger Mühle:

Montag bis Freitag:
9 bis 12 und 14 bis 18 Uhr,
Samstag: 9 bis 12.30 Uhr



Getreidemühle Mühlgasse 25 71272 Renningen

Tel: 07159-70 61
Fax 07159-17 284
www.sesslermuehle.de
info@seesslermuehle.de



Öffnungszeiten im Mühlenmarkt Renningen:

Montag bis Freitag: 9 bis 18 Uhr, durchgehend geöffnet, Samstag: 9 bis 14 Uhr

