

Rezepte vom

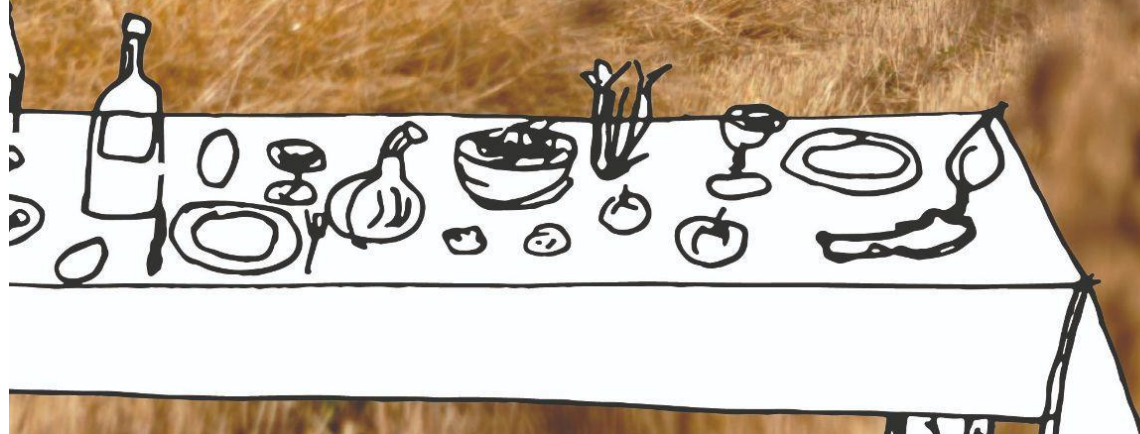


Mitmach

HOFDINNER

auf dem Hof Basta im Oderbruch

Gemeinsam wird aufgetischt,
was auf dem Hof wächst.



Veranstalter:innen:

kollektiF aufgetischt
brandenburg.*imWandel*

Gefördert durch:

AKTION NACHHALTIGE ENTWICKLUNG
LOKALE AGENDA 21





Gurkengranita mit Basilikum

Granita kommt ursprünglich aus Sizilien: Ein veganes Wassereis zum Löffeln und Schlürfen. Sehr klassisch ist Zitronen-Granita, aber auch Mandel-Granita ist auf Sizilien sehr beliebt. Jedoch kann man Granita mit allem machen, was lecker ist, regional ginge eine Granita also auch aus Lupinen-Espresso oder Getreide- und Nussmilch, aus Früchten oder eben Gurken. Die Grundmischung besteht aus Wasser, Frucht(saft), Zucker und nach Belieben verschiedene Gewürze oder Kräuter.

Dessert. Getränk. Aperitif.

Zutaten (für ca. 30 Portionen)

3,5 kg Gurken
175 ml Verjus
700 g Zucker
1750 ml Wasser
3 Prisen Salz
2 Bd Basilikum
optional Eiswürfel
optional Gin

Zubereitung:

1. Zucker und Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und unter Rühren den Zucker schmelzen. Den Verjus unterrühren, mit Salz abschmecken. Etwas abkühlen lassen.
2. Gurken schälen und wenn bereits Kerne vorhanden sind, diese entfernen. Gurke in grobe Stücke schneiden. Gurkenschalen für die Deko aufheben.
3. Basilikum waschen und fein schneiden oder hacken.
4. Gurkenstücke mit dem Zuckerwasser-Verjus- Gemisch in ein hohes Gefäß oder einen Standmixer geben und kräftig pürieren.
5. Die Gurkenmasse durch ein Sieb passieren und den Saft in einer Schüssel auffangen.
6. Das klein gehackte Basilikum unterrühren. Warm sollte der Saft etwas zu süß schmecken. Durch die Kälte des Eises wird die Süße anders wahrgenommen.
7. Den Zucker-Gurkensaft in eine möglichst flache Auflaufform oder Schale geben und in das Gefrierfach stellen.
8. Nach ca. 1,5 h sollten sich erste Eiskristalle an den Rändern gebildet haben, diese dann lösen und mit einer Gabel umrühren und die Kristalle etwas aufkratzen.
9. Anschließend noch 3 Mal im Abstand von ca. 1 Stunde die Granita mit einer Gabel durchrühren/ankratzen.

Servieren:

Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, die Innenseite der Gläser je mit einer Gurkenschale auslegen und die Gläser mit der Granita befüllen. Nach Belieben mit Gin aufgießen.

Tipp: Soll es schneller gehen, dann den Saft mit Eiswürfeln herunterkühlen und etwas weniger Wasser verwenden.

Schwarzkohl-Chips

Schwarzkohl oder auch Palmkohl genannt, eignet sich wunderbar, um sehr leckere und sehr krosse Chips herzustellen. Auch andere Kohlsorten wie Grünkohl können ebenfalls verwendet werden, um die leckeren "Kale-Chips" herzustellen. Das Besondere an diesen Chips ist, dass sie mit extrem wenig Öl und sehr niedriger Temperatur gebacken werden.

Snack. Glutenfrei.

Zutaten (für ca. 35 Personen)

600 g	Palmkohl
3 EL	Öl
2 TL	Salz

Zubereitung:

1. Kohlblätter waschen, mit einem Messer die Stiele der Schwarzkohlblätter herausschneiden. Die Blatthälften in lange Stück schneiden.
2. In einer Salatschleuder trocknen und dann zwischen zwei Geschirrtücher legen. Sie müssen am Ende komplett trocken sein.
3. Backofen auf 100 °C Umluft aufheizen.
4. Die geschnittenen Kohlblätter in eine Schüssel geben, die sauberen Hände leicht mit Öl beträufeln, zwischen den Handflächen verreiben und dann die Blätter massieren, sodass die Kohlblätter von allen Seiten mit einer hauchdünnen Ölschicht bedeckt sind. Die Blätter auf ein mit einem Backpapier ausgelegtes Blech legen, sodass sie sich nicht überlappen. Ganz leicht mit ein paar Prisen Salz bestreuen
5. In den Backofen schieben und ca. 10-20 min. knusprig backen, ab und zu die Ofentür etwas aufmachen, um die Feuchtigkeit entweichen zu lassen. Der Kohl sollte nicht bräunlich, sondern dunkelgrün und knusprig werden, aber nicht verbrennen.

Servieren:

Die Kohl Chips schmecken frisch aus dem Ofen am besten. Sie lassen sich aber auch kurz bei 100 °C wieder knusprig aufbacken, falls sie Feuchtigkeit gezogen haben.

Auberginen mit Getreidesalat

Auberginen sind der Inbegriff der Mittelmeerküche. Wusstest du, dass du die Auberginen besser nicht im Kühlschrank lagern solltest? Allerdings werden Auberginen auch außerhalb des Kühlschranks schnell weich: daher schnell essen, am besten frisch vom Feld. Salzen oder in Wasser einlegen hilft zudem, dass die Auberginen beim Anbraten und Zubereiten nicht allzu viel Fett aufnehmen.

Vorspeise oder Snack

Zutaten (für ca. 35 Personen)

5 große Auberginen
500 g Getreidebruch
(alternativ: Bulgur,
Couscous oder
vorgekochtes
100 g Getreide)
3 Bd Salzgurken
1 Bd Petersilie
Minze
1 Salzgurkensud
35 Chili
1 EL Johannisbeerrispen
100 ml Honig
Lein-Rapsölmischung
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Auberginen in ca. 1,5 cm runde Scheiben (ca. pro Person eine große Scheibe oder zwei kleine) schneiden, auf beiden Seiten leicht salzen, ca. 15 Minuten warten und das ausgetretene Wasser mit Küchenpapier abtupfen. Mit Öl marinieren.
2. Den Getreidebruch mit Wasser (ca. doppelt so viel) und etwas Salz zum Kochen bringen, danach mit geschlossenem Deckel köcheln bis dieser bissfest gegart ist. Mit etwas Öl abschmecken.
3. In der Zwischenzeit die Auberginen von beiden Seiten auf dem Grill grillen, bis sie weich und goldbraun sind.
4. Nach dem Garen den Getreidebruch mit einer Gabel durchrühren. Salzgurken in Würfel ca. 0,5 cm schneiden und unter den Salat mischen.
5. Für das Dressing Salzgurkensud, Honig, Öl und dem Saft von 5 Rispen Johannisbeeren einem halben TL gehackter Chili mischen. Das Dressing mit dem Getreide mischen.
6. In der Zwischenzeit die Kräuter waschen, grob hacken und zum abgekühlten Getreidesalat geben und mit den Komponenten des Dressings abschmecken.

Servieren:

Die Auberginenscheiben auf großen flachen Tellern auslegen und den Salat auf die abgekühlten Auberginen anrichten und mit Johannisbeerrispen garnieren.

Tomatenselektion

Tomaten sind das beliebteste Gemüse der Deutschen. Zu Recht: sie sind süß, sie sind sauer, und sie schmecken umami, denn sie enthalten natürlicherweise Glutaminsäure. 30 kg werden pro Kopf und Jahr im Durchschnitt verzehrt. Jedoch kommen nur 3,5 % davon aus deutschem Anbau. In diesem simplen Salat steht die Vielfalt der frisch und reif geernteten Tomaten im Fokus.

Salat

Zutaten (für ca. 35 Personen)

3 kg gemischte Tomaten
1 Bund Basilikum
Honig
Öl
Salz
fermentierter
Tomatensud
(alternativ Essig oder
Zitronensaft)

Zubereitung:

1. Tomaten gegebenenfalls von der Rispe entfernen und waschen.
2. Je nach Größe der Tomaten diese in Scheiben oder Hälften schneiden.
3. Basilikum waschen und Blätter vom Stängel abzupfen.
4. Eine Mischung aus Lein und Rapsöl mit Honig und Salz und fermentiertem Tomatensud in das Schraubglas füllen und kräftig schütteln. Abschmecken und gegebenenfalls etwas mehr Säure oder Öl dazugeben.
5. Die Tomatenscheiben auf einem großen Teller anrichten. Mit dem Dressing beträufeln und zum Schluss das Basilikum darauf verteilen.

Tipp: Für Salatdressings gilt generell eine Mischung zwischen Essig und Öl von 1:2. Je nach dem Säuregrad oder dem Geschmack kann dies natürlich auch variiert werden. In einem Schraubglas hält das Dressing gleich mehrere Tage im Kühlschrank und kann für einige Tage Vorrat und gleich mehrere Salate gemacht werden.

Ajvar

Dieser Dip aus Paprika, Auberginen und je nach Geschmack scharfen Peperoni stammt aus dem Balkan und wird dort in der Regel zu Gegrilltem serviert. Paprika und Aubergine werden traditionell über dem offenen Feuer geröstet. Ajvar kann auch gut als Vorrat in Gläschen eingekocht werden und so lange nach der sommerlichen Ernte genossen werden. Das Tomatenferment kann durch Essig oder Zitronensaft ersetzt werden.

Dip. Glutenfrei

Zutaten (ca. 35 Personen)

1,5 kg rote Paprika
2 Auberginen
2 Zwiebel gewürfelt
3 Peperoni
2-3 EL Öl
3 EL Tomatenferment
Salz & Pfeffer, Öl
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

1. Paprikaschoten im Ganzen auf dem Grill von allen Seiten rösten bis die Haut Blasen wirft und braun, fast schwarz ist. Auberginen vierteln und ebenfalls so weit grillen, bis sie gut angeröstet, aber nicht verkohlt sind.
2. Die noch heißen Paprikaschoten in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und auskühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit Zwiebeln grob würfeln, Peperoni der Länge nach aufschneiden und Kerngehäuse entnehmen.
4. Zwiebel und Peperoni in einer Pfanne mit Öl kurz rösten.
5. Die Paprika von der Haut entfernen und entkernen. Das Innere der Aubergine aus der Schale kratzen und zusammen mit den Paprika, sowie dem Zwiebel-, Peperoni-Mix in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab oder einem Standmixer pürieren.
6. Die Mischung anschließend in einen Topf geben und einköcheln lassen, bis es cremig, aber noch leicht stückig ist. Mit Salz und Pfeffer sowie dem Tomatenferment abschmecken.
7. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unter die erkaltete Ajvar heben.

Tipp: Wenn das Ajvar heiß in ausgekochte Gläser gefüllt wird, hält es sich mehrere Wochen im Kühlschrank, für eine noch längere Haltbarkeit kann der Dip zusätzlich eingeweckt werden.

Focaccia mit Kraut & Kartoffel

Focaccia ist ein italienisches Fladenbrot traditionell auf Hefeteig-Basis, welches durch die mit den Fingerspitzen eingedrückten Löchern, Wasser, Olivenöl, und Salz im besten Fall richtig saftig ist. Dabei gibt es verschiedenste regionale Varianten mit den unterschiedlichsten Zutaten, die als Belag oder in den Teig eingearbeitet werden, wie etwa Oliven oder Tomaten. Ebenso lassen sich dünne Kartoffelscheiben, Zucchini und vieles weitere als Focaccia-Belag verwenden.

Gebäck salzig. Vegan.

Zutaten (für 1 Blech)

Dinkelmehlkochstück:

150 g Wasser
30 g Dinkelmehl, Vollkorn
12 g Salz

Teig:

360 g Dinkelmehl, Vollkorn
(so fein wie möglich)
200 g Dinkelmehl 630
285 g Wasser
25 g Raps- oder
Sonnenblumenöl
19 g Weizensauerteig ODER
0,3 g 0,3 g Hefe und
25 g Zitronensaft

Rapsöl
optional Kräuter

Belag

300 g Kartoffeln
3 EL Leinöl
200 g Sauerkraut
3 EL Petersilienöl

Zubereitung:

1. Für das Mehlkochstück: Wasser, Mehl und Salz in einem kleinen Topf mit einem Schneebesen glattrühren und unter Rühren aufkochen, bis es dick wird. Abgedeckt auskühlen lassen.
2. Nun alle anderen Zutaten abwiegen und von Hand zu einer einheitlichen Masse verkneten.
3. Den Teig mit einem luftdichten Deckel abgedeckt (so dass er nicht austrocknet) 24 Stunden bei Raumtemperatur (18-20 °C) ruhen lassen. Zwischendurch je einmal nach 2-8 Stunden und 12-18 Stunden dehnen und falten.
4. Für den Belag die Kartoffeln mit Schale kochen, abkühlen lassen, pellen, mit den Händen grob zerdrücken und mit Leinöl mischen.
5. Focaccia formen: Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, von zwei gegenüberliegenden Seiten leicht einfallen und auf ein Backpapier setzen. Den Teig mit den Fingerspitzen beider Hände tief eindrücken und schauen, dass der Teig das ganze Blech ausgefüllt, ggfs. etwas in die Ecken drücken. Den Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
6. Den Ofen mit zwei Blechen auf der oberen und unteren Schiene auf 250 °C vorheizen.
7. Sauerkraut auspressen und den Sud auffangen.
8. Den Sud über den Teig geben, so dass er in die Löcher fließt. Eine gute Menge Öl darüber geben. Nun den Belag auf den Teig legen: Das Kraut auf der Focaccia verteilen und dann mit den zerdrückten Kartoffeln belegen und etwas in den Teig eindrücken. Nochmals 30 Minuten bei Raumtemperatur reifen lassen.
9. Die Focaccia zwischen den vorgeheizten Blechen in den

Ofen schieben, die Temperatur auf 230 °C reduzieren und die Focaccia 20-22 Minuten backen. Das obere Blech nach 5-8 Minuten aus dem Ofen nehmen.

10. Die Focaccia auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Servieren:

Die Focaccia noch einmal kurz im Ofen erwärmen, auf ein Holzbrett legen, in lange 5 cm breite Rauten schneiden und servieren.

Gefüllte Zucchini Blüten

Zucchini Blüten sind eine Köstlichkeit, man kann sie füllen oder auch nur so braten und leicht salzen. Zucchini Blüten findet man, wenn man Glück hat, auf dem Markt oder eben auf dem Hof Basta. Man kann dafür die männlichen Blüten nehmen, an denen sich keine Frucht ausbildet. Um die Zuchinischwemme einzudämmen, kann man auch die weiblichen Blüten ernten, an denen sich bereits ein kleiner Zucchini bildet. Genauso kann man auch die Blüten von Speisekürbissen essen.

Zum Roggotto. Vorspeise. Snack.

Zutaten (für ca. 35 Personen)

35 Zucchini Blüten
3 mittlere Zucchini
2 große Kartoffeln
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1,5 TL Salz
2 EL Leinsamenschrot/
Leinsamen
frische Kräuter oder
Kräuterblüten nach
Belieben (Oregano,
Basilikum, Thymian,
Majoran,...)

Zubereitung:

1. Zwiebel fein würfeln.
2. Kartoffeln und Zucchini waschen, grob reiben und mit etwas Salz bestreuen. Einige Minuten ziehen lassen und danach mit den Händen oder durch ein Sieb gut ausdrücken.
3. Etwas Leinsamenschrot trocken in einer Pfanne anrösten, dann Öl dazugeben und die Kartoffeln und Zucchini unter Rühren goldbraun braten. Die Masse abkühlen lassen.
4. Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen.
5. Mit zerriebenen Oregano-Blüten oder Kräutern vermischen. Abschmecken und eventuell etwas salzen.
6. Die Blütenblätter vorsichtig auseinander biegen und den Blütenstempel entfernen.
7. Die Blüten vorsichtig aufhalten und die Füllung mit Hilfe eines kleinen Löffels einfüllen.
8. Die Blüten zudrehen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.
9. Mit Öl beträufeln.
10. Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze knapp 10 Minuten backen. Die Blüten sollten dabei ihre Farbe nicht verlieren.

Servieren:

Die vorgebackenen Zucchini Blüten noch einmal kurz

Mitmach-Hofdinner auf dem Hof Basta 10. August 2024



im Ofen wieder erhitzen und das Roggote damit garnieren.

Grillgemüse

Hier kann alles auf den Grill, was auch in der Pfanne schmeckt: Zucchini und Auberginen natürlich, aber auch Chicorée und Radicchio, Frühlingszwiebeln und Lauch, Mais und Karotten, oder Rhabarber. Auch manches Obst schmeckt lecker vom Grill, z.B. Pfirsich und Aprikosen.

Beilage. Hauptmahlzeit.

Zutaten (für ca. 35 Personen)

- 10 Maiskolben
- 2 kg Karotten
- 3 Chilis
- Öl zum Grillen
- 2 Bd Rosmarin
- diverse Kräuter

Zubereitung:

1. **Mais:** Bei den Maiskolben die Blätter zurückschlagen, alle Härchen entfernen und dann die Blätter wieder schließen. 15 Minuten in Wasser einweichen. Danach gut abtrocknen und auf den Grill legen und regelmäßig wenden, damit der Mais von allen Seiten gut durchgegart und gegrillt wird. Die Schale kann dabei recht verkohlt wirken, der Mais innen sollte aber nicht braun werden.
2. **Karotten:** Je nach Größe im Ganzen oder der Länge nach halbiert oder geviertelt zubereiten. Nach dem Waschen und Putzen mit Salz, Chili, Öl und Rosmarin marinieren und mindestens 15 min ziehen lassen.
3. Auf dem Grill von allen Seiten gleichmäßig goldbraun grillen.

Servieren:

Das vorgegrillte Gemüse wird auf dem Grill noch einmal kurz erhitzt und auf Platten mit frischen Kräutern angerichtet.



Roggotto mit Zucchini

Farrotto wird in Italien klassischerweise ein "Risotto" mit Dinkelkörnern statt Reis, genannt. Dieses Wort- und Zutatenpiel lässt sich wunderbar auf andere Getreide, wie Emmer, Gerste oder eben Roggen übertragen. Wie beim Risotto kann unser Roggotto mit allem, was die Saison gerade zu bieten hat, kombiniert werden. Ganze ungeschliffene Körner sollten eine Nacht eingeweicht werden, kauft man z.B. Perlgrauen sind die Körner bereits, geschliffen und poliert, das Einweichen fällt in dem Falle weg.

Hauptspeise

Zutaten (für ca. 35 Portionen)

2 kg	Roggenkörner
8	große Zwiebeln
5 Zweige	Rosmarin
5 Zweige	Salbei
2-3 EL	Verjus
3	große Zucchini
5	mittlere Zucchini
4	kleine Zucchini
500 g	Mangold, bunt
1	Chili
1 Bund	Oregano
1 Bund	Schnittlauch
2-3 EL	Tomaten-Fermente-Sud (oder Zitronensaft/ Essig)
	Öl zum Braten
	Oregano oder Oreganoblüten

Zubereitung:

Am Vortag:

1. Roggen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Danach waschen, durch ein Sieb geben und über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Abgießen, dabei das Einweichwasser auffangen und davon 3,5 Liter abmessen und 2 TL Salz unterrühren.

Zubereitung:

2. Zwei Zwiebeln schälen und fein würfeln, in heißem Öl glasig dünsten. Roggen, Rosmarin und Salbei dazugeben und einige Minuten mit dünsten.
3. Mit Wein oder Verjus ablöschen und einköcheln lassen. Danach das Roggen-Einweichwasser dazugeben. Zugedeckt etwa 45 Minuten bei kleiner Hitze garen, bis alle Flüssigkeit durch den Roggen aufgenommen wurde.
4. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) aufheizen
5. Während der Roggen köchelt, die großen Zucchini und großen Zwiebeln schälen, halbieren und mit etwas Öl bestreichen und im Ofen bei 180°C so lange backen, bis alles butterweich ist.
6. Etwas abkühlen lassen und im Standmixer zu einer weichen Creme pürieren, mit Salz abschmecken.
7. Mittlere Zucchini ohne Kerne (diese notfalls entfernen) in gleichmäßige, circa daumengroße "Roll-Cut" Stücke schneiden und in etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten. Beiseite stellen.

8. Die kleinen Zucchini mit dem Julienne- oder Sparschäler in lange, dünne Streifen schneiden.
9. Mangoldblätter von ihren Stielen befreien und die beiden Teile getrennt voneinander waschen. Die Stiele in große Rauten schneiden und in der Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten. Mit etwas Wasser ablöschen, salzen und bissfest dünsten.
10. Für den Salat: Mangoldblätter in dünne Streifen schneiden und mit etwas Tomaten-Fermentationssud und evtl. einer Prise Salz marinieren und kräftig kneten, dann die Zucchiniestreifen dazugeben und unterheben. Bis zum Servieren ziehen lassen.
11. Den Bund Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
12. Die Chilischote fein hacken.

Servieren:

Roggen wieder erhitzen, die Zwiebel-Zucchini-creme unterrühren und mit Verjus, Salz, Oregano und vorsichtig mit gehackter Chili abschmecken.

Die Mangoldstiele und gebratene Zucchini in einer Pfanne wieder erhitzen, ganze Salbeiblätter dazugeben und scharf anbraten.

Schnittlauch unter den Zucchini-Mangoldsalat heben. Eine Portion des Roggen-Risottos auf je einen Teller geben und mit den angebratenen Zucchini-/ Mangoldstielen sowie dem Zucchini-Mangoldsalat und nach Belieben etwas frischen Kräutern garnieren.

Dinkelcrème

*Vanillecrème oder Pudding kennt jede*r. Da es auf Hof Basta weder Kühe für frische Milch, noch Vanille gibt, wird eine Crème aus hofeigener Dinkelmilch hergestellt. Das tolle hierbei ist, dass keine zusätzliche Stärke gebraucht wird, um die Crème abzubinden, denn durch den Dinkel ist genug Stärke in der Milch. Um etwas mehr Geschmack reinzubringen, wird die Crème mit Thymian und Honig hergestellt. Bei der Verwendung von gekaufter Getreidemilch, wie auch bei Hafermilch ist zu beachten, dass das zugesetzte Enzym Amylase die Stärkeverkleisterung verhindert.*

Dessert.

Zutaten (35 Personen)

Dinkelcreme:

1500 g Dinkelmilch

120 g Honig

30 g neutrales Öl

10

Zweige Thymian

1 Prise Salz

Thymian Gremolata:

35 g Thymian

150 g Zucker

35 g Verjus

Zubereitung:

1. Für die Dinkelmilch: 300 g Dinkel über Nacht in Wasser einweichen. Am nächsten Tag mit 1500 ml frischem Wasser pürieren und durch ein Passiertuch und Sieb abseihen.
2. Für die Crème: Die Dinkelmilch mit dem Öl und dem Thymian leicht erwärmen, nicht kochen (!) und einige Stunden oder über Nacht ziehen lassen.
3. Die Thymianzweige herausnehmen und den Honig hinzugeben.
4. Unter ständigem Rühren (am besten mit einem Schneebesen) das Ganze zum Kochen bringen.
5. In eine Schüssel füllen, direkt mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen. Oder direkt in kleine Schälchen abfüllen
6. Für die Gremolata: Die Blättchen der Thymianzweige abzupfen und sehr fein hacken. Mit dem Zucker vermischen.
7. Kurz vor dem Anrichten den Verjus dazugeben und unterrühren.

Servieren:

Die abgekühlte Crème in einen Spritzbeutel füllen. Auf die Teller aufdressieren. Mit der Gremolata, dem Leinsamen-Dinkelkrokant und Johannisbeeren oder anderen sauren Früchten schön anrichten.

Leinsamen-Dinkelkrokant

Krokant besteht in der Regel aus karamellisierten Zucker und Nüssen. Er wird als Zutat oder zur Dekoration von Süßspeisen oder Eis verwendet. Es gibt Weichkrokant, Hartkrokant, Blätterkrokant. Diese variieren in ihrer Konsistenz, Herstellungsweise und Zutaten. Je weicher der Krokant, desto mehr Honig oder Glukosesirup ist enthalten. Statt Nüssen kommen hier Saaten und Getreide zum Einsatz.

Topping. Süß.

Zutaten (ca. 2 Blech)

420 g Zucker
210 g Wasser
90 g Leinsamen
70 g Dinkelmilchpress-
kuchen oder
Dinkelflocken
1 Prise Salzflocken

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C vorheizen und Leinsamen und den Dinkelpresskuchen auf einem Backblech 5-6 Minuten leicht rösten. Für kleinere Mengen eignet sich auch eine Pfanne ohne Fett.
2. Den Dinkelpresskuchen fein hacken und mit der Leinsaat mischen.
3. Zucker und Wasser in einen sehr sauberen, größeren Topf geben und bei mittlerer Hitze erhitzen. Den Topf etwas schwenken, so dass sich alle Zuckerkristalle lösen, danach auf keinen Fall umrühren. Warten bis der Zucker karamellisiert ist und die gewünschte Farbe annimmt.
4. Leinsamen und den zerkleinerten Dinkelpresskuchen unter das Karamell rühren. Die Masse auf ein Silpatmatte geben, ein Backpapier darauf legen und mit dem Nudelholz flach ausrollen. Erkalten lassen.

Landwirtschaftliche Betriebe und Hofläden aus dem Märkisch-Oderland

Hier eine Auswahl¹ an landwirtschaftlichen Betrieben, Hofläden und Imkereien, bei denen ihr regionale, oftmals ökologisch angebaute Produkte von Äpfeln bis zum Ziegenfleisch einkaufen könnt.

Gemüse, Obst und Ackerbau		
Betrieb	Produkte	Vertriebswege
Hof Basta im Oderbruch – Solidarische Landwirtschaft		
Bio e basta GbR Bastaer Straße 10 15324 Letschin hallo@hof-basta.de www.hof-basta.de	- Gemüse & Kräuter - solidarischer Ackerbau mit Getreide, Hülsenfrüchte und Ölsaaten mit bedarfsorientierter Verteilung	Abholung am Hof oder Abholstellen in Berlin, vor allem Neukölln und Friedrichshain
Solawi Gärtnerei Apfeltraum		
Glaser & Laufer GbR Hauptstraße 43 15374 Müncheberg www.solawi.gaertnerei-apfeltraum.de	Gemüse und Kräuter	Abholstelle in Müncheberg und Märkisch Oderland sowie im östlichen Stadtgebiet von Berlin
Brandenburger Obst - Selbstpflücke Altlandsberg		
Andrea Franz 15345 Altlandsberg - Wesendahl https://www.bb-obst.com	- Äpfel, Pflaumen, Erdbeeren und Kirschen. - Selbstpflücken von Erdbeeren oder Kirschen	
Bauernhof Erz		
Hanna Erz Hauptstraße 7 15328 Alt Tuchebandt Rathstock	- Bio-Eier - saisonal: Bio-Kürbis und Bio-Kartoffeln	Verkauf ab Hof
Saatgut- und Permakulturgarten Alt Rosenthal		
Ute Bockholt Bahnhofstr. 2 15306 Vierlinden OT Alt-Rosenthal info@saamenbau-nordost.de www.saatgut-und-permakulturgarten-alt-rosenthal.de	- Gemüsebau - Jungpflanzen	- Direktvermarktung - Seminare, Wildkräuterküche, Jungpflanzen - Regio-Saatgut

Hofläden

¹ Die Liste stellt eine Auswahl dar und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, Habt ihr einen weiteren Betrieb oder Hofladen gefunden, dann teilt ihn gerne unter: hallo@kollektiv-aufgetischt.de mit!

Betrieb	Produkte	Vertriebswege/Besonderheiten
Bioapfelhof Müller mit Hofladen		
Cathleen Schirmer Dorfstraße 1 15345 Altlandsberg – Wesendahl +49 (0)3341 215856 https://www.obstgut-franz-mueller.de	• Selbstpflücke von Kirschen, Birnen, Äpfeln • Bio-Äpfeln, Bio-Birnen • Im Hofladen: Käse, Eier, Wurstwaren, Likör, Obst-Aufstriche, Brot ab Hof	• Selbstpflücke • Hofladen Dienstag - Freitag: 9 bis 16 Uhr ○ Samstag: 9 bis 14 Uhr ○ Sonntag: 10 bis 14 Uhr
Hofladen Oderbruch Hof		
Sylvia Nickel Rathstocker Straße 6 15328 Alt Tucheband www.oderbruch-hof.de	• Ziegen, Gänse und Bienen • Im Hofladen: Ziegenkäse, Fleisch und Wurst sowie Honig	• Hofladen, Freitag-Sonntag: 10 bis 18 Uhr geöffnet
Dannenberger Biohof - Hofladen & REGIONMAT.		
Skadi Petermann Birkenweg 16 16259 Falkenberg - Dannenberg/Mark www.der-dannenberger.de	• regionale Produkte und ein großes Bio-Sortiment • Milch • hauseigene Demeter Fleisch-Produkte (Rindfleisch, Rinder-Salami, uvm.).	• Hofladen: ○ Mittwoch: 10 bis 17 Uhr, Donnerstag & Freitag: 10 bis 18 Uhr ○ Samstag: 10 bis 16 Uhr
Erlenhof im Oderbruch		
Barbara Brunat Kienitzer Oderstraße 51 15324 Letschin - Kienitz Nord www.erlenhof-im-oderbruch.de	• Fleisch, Wurst • Fruchtaufstriche • Käse und Milchprodukte • handgesponnene Wolle und handgestrickte Socken vom Schaf	• Hofladen (Donnerstag bis Sonntag: 14 bis 18 Uhr) • Schlafen im Schäferwagen • Verleih von Fahrrädern und E-Bikes
Hofladen Bergschäferei und Landwirtschaftsbetrieb		
Hofladen Bergschäferei Eberswalder Chaussee 3 15377 Waldsiedersdorf hofladen@bergschaeferei.de www.bergschaeferei.de	• Saft aus eigener Kelterei • Eier aus Weidehaltung mit Hühnermobil • Obst und Wildfrüchte	• Hofladen (Mittwoch bis Freitag: 12 bis 18 Uhr) • Lohnmosterei • Brennholz • Ferienwohnungen • Selbstbedienungsbereich (Montag bis Sonntag: 8 bis 20 Uhr)

Milch, Fleisch & Käse		
Betrieb	Produkte	Vertriebswege/ Zusatzinfos
Wildhof Müncheberg		
Michael Bjarsch Florastraße 21 15374 Müncheberg - Siedlung www.wildhof-muencheberg.de	- Wildschwein-, Reh- oder Hirschfleisch - Wurst aus eigener Produktio - regionale und saisonale Produkte	
Ziegenhof Zollbrücke		
Michael Rubin Zollbrücke 20 16259 Oderaue - Zollbrücke https://www.ziegenhof-zollbruecke.de	- Käse der hofeigenen Käserei, z.B. Quark, Frischkäse oder ungereifter Weichkäse - Ziegensalami und Ziegenknacker - Ziegenmilch- oder molkeeis	Hofladen mit Kaffee und Kuchen, Käseverkostung für Gruppen
Biohof Boelk		
Familie Boelk Sophienthaler Straße 9 . 15324 Letschin post@biohofboelk.de www.biohofboelk.de	- Bio-Rindfleisch vom Highland-Cattle - Schafe: Heidschnucken und Schwarzschafe	- Online-Shop zur Vorbestellung mit Selbstabholung - Stressfreie Tötung durch Weideschuss
Behringhof		
Ralf Behring Berliner Str. 1A 16259 Höhenland OT Leuenburg info@behringhof.de www.behringhof.de	- Ackerbau - Gartenbau - Imkerei - Schafzucht	- Demonstrationsbetrieb Ökolandbau - Ferienwohnungen

Imkerei		
Betrieb	Produkte	Vertriebswege/Besonderheiten

		n
Imkerei Lahres		
Fabian Lahres Am Gutshof 3, 15345 Garzau-Garzin, OT Garzau kontakt@imkerei-lahres.de www.imkerei-lahres.de	• Bio Honig • Produkte und Honigspezialitäten wie z.B. Met (Honigwein) oder Akazienhonig, Rapshonig, Kornblumenhonig und Sommerblütenhonig	• Hofladen (Fr: 9 bis 17 Uhr sowie an Veranstaltungstagen) • Demonstrationsbetrieb Ökolandbau
Biolandimkerei Sven Lorenz		
Sven Lorenz Lindenstraße 46 15848 Tauche OT Kossenblatt sven.lorenz@biolandimkerei-los.de www.biolandimkerei-los.de	• Honig	• Bestellung per Telefon oder Mail • Wochenmarkt Samstags in Berlin-Charlottenburg