

Ein Ausbleiben der Eisheiligen

Hallo liebe Mitglieder, in dieser großen langen mal wieder rekordbrechenden Trockenheit werden nun schon fleißig alle wärmeliebenden Pflänzchen in die gut vorbereiteten Beete eingepflanzt. An anderer Stelle werden Plakate gemalt, Bilder kuratiert, Stände gebaut, Torten gebacken ... das Wochenende gab es duftende Waffeln für die CreARTour und reichlich eindruckliche Kunst zu betrachten. Die restlichen Jungpflanzen von Iris haben zu neuen



So sah es noch vor 6 Wochen aus, das Grünzeug ist abgeerntet und in euren Bäumen gelandet

Gärtnern gefunden. Beim Mitmachtag am Samstag wurden Paprika gepflanzt. Und dann geht es mit dem Trubel schon weiter, denn eine Schulklasse besucht uns zeltend und wird uns tatkräftig unterstützen. Genauso laut und kräftig begleiten uns die Vögel und Bäume um die Zeit. Was ein maigrüner Mai!

Ich habe ein wenig Rezepte für euch recherchiert und es gibt reichlich zu finden auf diversen Solawi-Webseiten, wo sich auch andere schon die Mühe gemacht haben, welche zu schreiben und zu sammeln. Wenn ihr „Solawi Rezepte“ in die Suchleiste eingibt, findet ihr genug zum stöbern und durch klicken, von einzelnen Gemüsezubereitungsarten bis zu ungewöhnlicheren Kombinationen, also falls euch die Rezepte ausgehen. Ansonsten teilt eure liebsten auch gerne! Hier meine Auswahl für diese Woche:

Honig-Thymian-Möhren

Möhren schälen und schräg in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden

- In gut gesalzenem Wasser 3 Minuten blanchieren, danach abschrecken

- 3 EL Butter oder Fett in einer Pfanne erhitzen, Möhren, 2 EL (herben) Honig oder ähnliches und gezupften Thymian dazu geben

- Wenn es anfängt zu karamellisieren mit einem kleinen Schuss Wermuth z.B. Nouilly Prat oder Weisswein ablöschen

- Kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und als Beilage servieren!



Nun sitzen die Gurken, Auberginen, Tomaten und Paprika (von links nach rechts) in ihren Heunestern. Die fast 500 nun vier Wochen alten Gurken wurzeln fröhlich in die Erde der bemisteten Dämme und genießen täglich zwei kalte Duschen. Da können wir uns schon auf die Früchte ihrer Arbeit freuen :)

Kohlrabi-Karotten-Bratlinge

Zutaten für 4 Personen

1. Reibt etwa 1 kg Kohlrabi, 3 Karotten und 2-3 Kartoffeln grob, bestreut das Gemüse mit Salz und lasst es für ca. 10 Minuten ziehen. Würfelt währenddessen 2 Zwiebeln
2. Gebt das geraspelte Gemüse anschließend in ein Küchentuch und presst es gründlich aus. Mischt es mit der Zwiebel, 2 Eiern oder 2 EL geschrotete Leinsamen mit Wasser gequollen, 4-5 Esslöffeln Mehl und würzt die Mischung mit Salz und Pfeffer.
3. Formt aus der Masse etwa 8 Bratlinge und bratet sie in der Pfanne knusprig an oder backt sie im Ofen bei 180 °C Umluft für 30-35 Minuten (einmal wenden).

Dazu passt: Spinat- oder Rohkostsalat, sowie Hummus oder Joghurtdips.

Guten Appetit!

Ein ganzer Ernteanteil bekommt diese Woche:

Kohlrabi / Fenchel

Karotten

Salat

Spinat

Pastinake

Bunte Grüße von Britta