



Pikantes aus dem Glas erhalten Sie bei folgenden Direktvermarktern:



Landkreis  
Roth

Wirtschafts-  
förderung

mit  
Rezepten

# Produkt des Monats

[www.agenda21-roth.de](http://www.agenda21-roth.de)

[www.schwabach.de](http://www.schwabach.de)



Dezember

PIKANTES AUS DEM GLAS



November 2020, Auflage: 4.000, Gedruckt auf 100% Altpapier

1800002

## Abenberg

### HofmannsHofladen GbR

Güssübelstr. 4  
91183 Abenberg  
Tel. 09178 835  
[www.hofmannshofladen.de](http://www.hofmannshofladen.de)  
*Essiggurken, Rote Beete, Karotte, Sellerie, Champignons, Party-Salat, Meerrettich, Spargel, Zucchini süß-sauer, fruchtiges Chutney, Suppengrün, Hühnersuppe, Käse in Öl uvm.*

### Familie Seubelt

Kirchenweg 3  
91183 Wassermungenau  
Tel. 09873 472  
*Rote Rüben, Senfgurken, Gewürzgurken, Zucchini pikant oder süß-sauer, Meerrettich*

## Heideck

### „Biospeis“

Rosalinde und Martin Harrer  
Liebenstadt 13  
91180 Heideck  
Tel. 09177 509  
*Rohes Bio-Sauerkraut im Pfandglas (750 g)*

## Hilpoltstein

### Bioland-Hof Sinke

Weinsfeld A 3  
91161 Hilpoltstein  
Tel. 09179 6893  
[www.bio-sinke.de](http://www.bio-sinke.de)  
*versch. Pestos nach Saison (Basilikum, Petersilie, Grünkohl), Zucchini-Chutney, Rote Beete gekocht. Alle Gemüse und Kräuter aus eigenem Anbau.*

## Lokale Agenda 21

Besuchen Sie uns im Internet unter: [www.agenda21-roth.de](http://www.agenda21-roth.de)

[www.direktvermarkter-roth.de](http://www.direktvermarkter-roth.de)  
[thomas.pichl@landratsamt-roth.de](mailto:thomas.pichl@landratsamt-roth.de)

Tel. 09171 81-1326

[www.schwabach.de](http://www.schwabach.de)  
[monika.roder@schwabach.de](mailto:monika.roder@schwabach.de)

Tel. 09122 860-584

## Kammerstein

### Bauernhof Bub

Alexanderstr. 9  
91126 Oberreichenbach  
Tel. 09122 888 786  
Instagram: @bauernhof\_bub  
*Spargel im Glas*

### Haager Hofladen

Schwabacher Str. 1  
91126 Kammerstein  
Tel. 09122 13171

*eingemachte Paprika, Spargel, Bauerngurken, Sellerie, Rote Beete*

## Roth

### Burmann's Hof und LADEN

Heidenbergstr. 12  
91154 Pfaffenhofen  
Tel. 09171 63413  
[www.hofundladen.de](http://www.hofundladen.de)  
[info@hofundladen.de](mailto:info@hofundladen.de)  
*hausgemachte Sülzen, Kürbiskerngriebenschmalz, Wildschweingriebenschmalz, Brotaufstriche*

### Seebühler Bauernladen

Rückert und Seitz  
Eichelburger Hauptstr. 6  
91154 Eichelburg  
Tel. 09176 5573  
[www.seebuehler-bauernladen.de](http://www.seebuehler-bauernladen.de)  
*eingelegt: Zucchini süß-sauer, Rote Rüben tafelfertig, Spargel, Meerrettich, Kürbiskern-Senf, Zimtbirnen, Apfelmus, Zwetschgen, Mirabellen, Rumtopf, versch. Fruchtaufstriche und Gelees*

## Thalmässing

### Bio-Arche-Hof Gerstner

Eysölden F 3  
91177 Thalmässing  
Tel. 09173 9718  
[info@bioarche-gerstner.de](mailto:info@bioarche-gerstner.de)  
*Lammleberpate mit Apfel & Aprikose, Lammshinkenwurst, Lammstadturst*

## Wendelstein

### Hofladen Böhm

Am Bühl 4  
90530 Raubersried  
Tel. 09129 5582  
*Chutney aus grünen Tomaten*

### Heubeck's Hofladen

Am Bühl 1  
90530 Raubersried  
Tel. 09129 6518  
[www.heubecks-hofladen.de](http://www.heubecks-hofladen.de)  
*Kürbis süß-sauer, Gewürz- u. Senfgurken, Rote Beete, Sellerie, Bohnen, Senf, versch. Chutneys, versch. Brotaufstriche, Nudelsöße, Rote Grütze, Apfelmus, Birnenspalten, Rotwein-Zwetschgen*

## Schwabach

### Der Bauernladen

Höllgasse 5  
91126 Schwabach  
Tel. 09122 16256  
[www.bauernladen-schwabach.de](http://www.bauernladen-schwabach.de)  
*Sellerie-/Möhrensalat, Gemüse-provenciale, Zucchini süß-sauer, Bauerngarten mit Gurkensticks, Gewürzgurken, Spargel im Glas*

### Götzhof

Waikersreuther Str. 15  
91126 Schwabach  
Tel. 09122 7905578  
*Hühnerbrühe und Hühnerfond*

Eine Initiative des  
Landkreises Roth und  
der Stadt Schwabach  
zur  
Förderung regionaler  
Wirtschaftskreisläufe





Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,  
liebe Genießer regionaler Produkte,

Eingemachtes ist gerade jetzt in der Winterzeit wieder im Trend. Ob saure Gurken, vollreifes Gemüse im Glas, leckere Pestos und Brotaufstriche oder Spezialitäten wie Lammleberpate – sie haben alle etwas gemeinsam: Sie werden von unseren heimischen Direktvermarktern saisonal in Handarbeit und nach bäuerlichen Rezepten frisch eingemacht. Sie eignen sich hervorragend zur Bevorratung und schmecken köstlich als kalte Beilage zur Brotzeit oder als gesunder Snack für Zwischendurch.

Wer zu „Eingemachten“ im Hofladen oder auf dem Bauermarkt greift, sichert sich nicht nur gesunden Genuss und beste Qualität, er trägt auch nachweislich zum Klimaschutz bei – lange Transportwege von der Ernte bis zum leckerem Glas „Eingemachten“ gibt es nicht!

Entdecken Sie den individuellen Geschmack dieser nachhaltig produzierten Lebensmittel – ein Genuss für den Gaumen!

Übrigens: „Pikantes aus dem Glas“ eignet sich hervorragend als weihnachtliches Mitbringsel. Auch eine individuelle Zusammenstellung dieser verschiedener Köstlichkeiten ist sicher ein tolles Weihnachtsgeschenk für jeden Genießer. Unsere Hofläden und Direktvermarkter stehen Ihnen dabei gerne mit Rat und Tat zur Seite!

Ihr(e) Landkreis Roth und Stadt Schwabach



Das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Roth unterstützt diese Aktion.



# Pikantes aus dem Glas - Ideen zum Selbermachen

## Fenchel-Cracker mit Zwiebelmarmelade

(Zutaten für 50 Stück)

### Zwiebelmarmelade:

500 g rote Zwiebeln  
2 EL Rapsöl  
4 Stiele Thymian  
1 Lorbeerblatt  
150 g Zucker  
100 ml Rote-Bete-Saft  
80 ml Rotweinessig  
Salz, Pfeffer

### Cracker:

2 TL Fenchelsaat  
1 TL Salz  
1 Zweig Rosmarin  
200 g Mehl  
knapp 1/8 l lauwarmes Wasser  
1 TL Trockenhefe  
40 g Butter

### Zwiebelmarmelade:

Zwiebeln schälen, halbieren und in Spalten schneiden. Rapsöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Thymian und Lorbeer zugeben. 10 Minuten bei mittlerer Hitze glasig dünsten.

Zucker zugeben, leicht karamellisieren lassen, mit Rote-Bete-Saft und Essig ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und 40 Minuten bei mittlerer Hitze leicht kochen lassen. Anschließend sofort in die Gläser füllen.

### Cracker:

Fenchelsaat in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duftet. Vollständig abkühlen lassen und im Mörser mit 1/2 TL Salz fein zerstoßen.

Rosmarinnadeln vom Zweig abstreifen, fein hacken.

Mehl, Hefe, Fenchelsalz, Rosmarin, Wasser und Butter mit Handrührgerät und Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. An einem warmen Ort 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Teig in 4 x 7 cm große Rechtecke schneiden oder mit Hilfe des Teigrädchens ausradeln und auf mit Backpapier belegte Backbleche geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Heißluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 8 Minuten hellgolden backen. Auf dem Blech abkühlen lassen. Cracker in Pappschachteln verpacken und mit der Marmelade verschenken.

## Süßer Senf

200g gelbe Senfkörner  
200 g Zucker  
50 g Waldhonig  
1/2 l Weißweinessig  
20 g frisch geriebener Meerrettich

Senfkörner im Mörser zerstoßen und mit dem Essig 1 Stunde ansetzen.

Geriebenen Meerrettich, Zucker und Honig zugeben und im Mixer ca. 10 Min. lang mixen, anschließend langsam unter Rühren erhitzen bis ca. 90 °C erreicht sind. Anschließend abfüllen und rasch auskühlen lassen.