



Ferientag auf dem BungertHof

Im Rahmen des Herbstferienprogramms des Zentrum Breitenstein empfangen wir zweimal eine muntere Schar Ferienkinder. Sie halfen beim Weidewechsel Schafetreiben, machten Butter, ernteten Äpfel und halfen beim Mosten tatkräftig mit. Jedes Kind ging nicht nur mit selbstgemachtem Süssmost, aber auch mit vielen neuen Erfahrungen heim.



Feine Teemischungen

Sie heissen Julia & Romeo, Sommerbrise, Herbstzauber und Mamma Mia. Die neuste Kreation ist Herzballade, ein wärmender und anregender Tee für die kältere Jahreszeit. Holen Sie Ihren Tee bevor uns die Blüten ausgehen...



Herbstpesto

Ein neuer würziger Pesto mit getrockneten Kürbissen, Bergemer Baumnußsöl, Parmesan und verschiedenen Kräutern. Wunderbar zu Teigwaren, kaltem Fleisch, auch Wild oder als Brotaufstrich.



Der Süssmost ist da!

Reiner Apfelsaft sowie eine Vielfalt von Mischungen mit Birnen, Quitten und diversen Beeren.

Ganz neu dieses Jahr: Der Apfel-Kirschsaft!

Unsere über 90 Hochstammbäume werden ganz ohne chemische Pflanzenschutzmittel gepflegt.



Wümmet im Bol

Schon im September bei strahlender Herbstsonne lasen wir den Solaris und Cabernet Jura im Bol.

Das ist erst der zweite Wümmet von unseren jungen Trauben. Über 800 kg Traubengut sind bereits im Fass im Weingut zum Frohhof in Neftenbach. Auch dieses Jahr konnten wir auf die im Bio-Rebbau erlaubten chemischen Pflanzenschutzmittel gänzlich verzichten.

Unser Adventsfenster

Freitag, 18. Dezember, ab 17.00 Uhr

Geniessen Sie bei Kerzenlicht ein feines Getränk mit kleinen Knabbereien. Je nach Witterung vor und im Dorflädli! Wir freuen uns auf Sie!

Dorflädli

Hauptstrasse 8
8415 Berg am Irchel
076 812 63 76
info@bungerthof.ch
www.bungerthof.ch

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag
08.00 – 20.00 Uhr
SO: 09.00 – 18.00 Uhr
Selbstbedienung

BUNGERT HOF

Herbstlicher Eintopf mit Kürbis, Lauch und Quitten

Dieser saisonale und schmackhafte Eintopf mit viel Gemüse geht als Hauptmahlzeit durch. Das Gemüse schmeckt aber auch als Beilage hervorragend.

Vorbereitung: 25 Min. Kochzeit: 20 Min.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Quitte gross
- 400 g Kürbis, gerüstet gewogen
- 1 Stange Lauch
- 2 Esslöffel Butter
- 2 Teelöffel Rohrzucker
- 2 dl Gemüsebouillon
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- halber Bund Petersilie
- 4 Esslöffel Kürbiskerne
- 1 dl Halbrahm
- 2 Teelöffel Senf körnig

Der feine Gemüse-Quitten-Eintopf wird farblich attraktiver, wenn Sie einen Kürbis mit kräftig orangem Fruchtfleisch verwenden.

Übrigens schmeckt das Gemüse auch als Beilage sehr gut, zum Beispiel zu gebratenen Schweinekoteletts oder auch zu gebratener Forelle. Dann reicht die Menge für 6–8 Personen.

Zubereitung

- 1 Mit einem Küchentuch oder Küchenpapier den Flaum von der Quittenhaut abreiben. Die Quitte vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel schälen und in etwa 1 cm grosse Würfel schneiden.
- 2 Den entkernten und gerüsteten Kürbis ebenfalls in 1 cm grosse Würfel schneiden. Den Lauch rüsten, der Länge nach aufschneiden und gründlich waschen. Dann quer in etwa 1 cm breite Streifen schneiden.
- 3 In einer grossen Pfanne die Butter mit dem Zucker schmelzen. Die Quittenwürfel darin bei mittlerer Hitze unter Rühren braten, bis sie leicht braun sind. Den Kürbis und den Lauch dazugeben und kurz mitbraten.
- 4 Die Bouillon dazugiessen und zum Kochen bringen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt etwa 12 Minuten leise kochen lassen, bis es bissfest ist.
- 5 In einer trockenen Bratpfanne ohne Fett die Kürbiskerne bei mittlerer Hitze anrösten, bis sie sich aufblähen. Leicht salzen und vom Herd ziehen.
- 6 Die Petersilienblätter fein hacken.
- 7 Den Rahm und den Senf unter das Gemüse rühren. Das Gemüse noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. In tiefen Tellern anrichten und mit der Petersilie sowie den Kürbiskernen bestreuen.

