

Das Lauch-Wetter geniessen

Also, diese Geschichte mit dem Böögg, die geht uns ja nun wirklich nichts an ... sollen die Zürcher nur machen, schmunzeln wir. Bevor aber unser schöner Sommer kommt, ist jetzt erstmal noch Lauch-Wetter angesagt ...

Kühl, feucht ... herzlich

In der letzten Woche hat uns Simon Schenk angerufen: «Ich hätte noch Winterlauch. Würdet ihr wollen?» Einen kurzen Blick in die Sortimentsplanung und auf den Wetterbericht und wir antworteten: «Ja, gerne.» Ist es nicht so, dass Gluscht und Wetter zusammenhängen? Simons Lauch nehmen wir sehr gerne. Er stammt direkt aus unserer Nachbarschaft, aus Madiswil, um genauer zu sein. Bereits Simons Vater hatte uns mit 1A-Gemüse und -Früchten beliefert. Und Ihnen liefern wir gerne auch gleich noch ein Lauch-Rezept mit.

Die Kohlräbli sind gut geschützt

Simon hat sich auch grad noch nach seinen Kohlräbli erkundigt. Denn vor einigen Wochen hatte Simon Pflänzchen übrig und hatte uns kurzerhand gefragt, ob wir freie Flächen hätten. Da es bei uns noch Platz im Gewächshaus gab, konnte Simon seine Kohlräbli bei uns pflanzen. Auch wenn es am Morgen von Simons Anruf bei uns Frost gab: Den Kohlräbli geht es gut, auch im ungeheizten Gewächshaus wurde ihnen bis anhin nicht zu kalt. Aber es gilt sehr aufmerksam zu sein ...

Dächli für die Chriesi ...

Für seine Chriesibäume zum Beispiel hat Simon Dächli installiert. Diese bestehen aus Folie. Im Winter wird diese zurückgerollt, im Frühling rollt man die Folie wieder aus. Denn man will nicht zu viel Feuchtigkeit im Bestand, das tut den Chriesi nicht gut. Zum Glück war der Frost bisher kein Problem und es gab auch nicht zu viel Schnee. Die Schneelast könnte nämlich den Folien gefährlich werden. Simon hat sogar noch Kerzen parat, um für etwas Wärme zu sorgen, sollte es nachts noch kälter werden. Nicht nur während der Blüte, sondern auch danach, sind die Chriesi frostempfindlich.

... und Vlies für die blühenden Erdbeeren

Ein klein wenig «härter im Nehmen» sind die Erdbeeren. Simon hat die Erdbeeren, die blühen, mit einem Vlies abgedeckt. Die, die nicht blühen, kommen ohne aus. Bis etwa -3 oder -4 Grad mögen die Pflanzen «verlyde», drunter würde es auch für sie kritisch. Darum halten die Temperaturen Simon und uns noch bis etwa Mitte Mai «auf Trab». Besonders dann, wenn es kalte, klare Nächte gäbe – ohne schützende Wolken- oder Nebeldecke.

**Wir wünschen Ihnen einige wohlig-wohltuende Momente in dieser Woche ...
mit einer warmen Decke über den Füßen, einer feinen Lauch-Quiche zu Tisch,
oder einfach aus dem Herzen heraus!**

**Liebe Grüsse,
Gerhard Bühler und das BioBouquet Team**

Herzhafte Küche frisch aus Ihrem BioBouquet:



Lauch-Quiche mit Käse Für 4 Portionen

Zutaten:

Kuchenteig:

200 g Mehl
75 g gesalzene Butter, in Stücken, kalt
1 dl Wasser
1 EL gesalzene Butter

Füllung/Belag:

1 Zwiebel, fein gehackt
500 g Lauch, in feinen Streifen
4 Eier
2 dl Vollrahm
200 g Hartkäse, gerieben
1 TL Salz
wenig Cayennepfeffer

So zubereitet:

Teig zubereiten:

Mehl und Butter (in Stücken) in einer Schüssel von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben.

Wasser dazu giessen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten.

Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Füllung/Belag vorbereiten:

Butter (ca. 1 EL) in einer Pfanne warm werden lassen.

Zwiebel und Lauch ca. 5 Min. andämpfen, etwas abkühlen.

Eier, Rahm und Käse verrühren, würzen, mit dem Lauch mischen.

In die Form (ca. 24 cm Ø) geben:

Teig auf wenig Mehl rund (ca. 30 cm Ø) auswallen, in die vorbereitete Form (Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet) legen.

Boden mit einer Gabel dicht einstechen.

Lauchmasse darauf verteilen.

Backen:

ca. 40 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen und geniessen.

Tipp:

Schneller geht's mit einem gekauften ausgewallten Kuchenteig (ca. 32 cm Ø). Vielleicht einmal in der Dinkelvariante? Wir wünschen en Guete.