



### Zutaten (4 Port.):

20 g Steinpilze (getr.)  
150 g Steinpilze  
100 g Schalotten  
30 g Kartoffeln  
4 Stiele Oregano  
20 g Butter  
4 El Olivenöl  
100 ml Weißwein  
400 ml Gemüsefond  
250 ml Schlagsahne  
Salz, Pfeffer  
Olivenöl

### Zubereitung:

Getrocknete Steinpilze in 100 ml lauwarmem Wasser einweichen. Frische Steinpilze sorgfältig putzen und in Scheiben schneiden. Schalotten fein würfeln, Kartoffel schälen und klein schneiden. Oreganoblättchen von den Stielen zupfen, die Hälfte fein schneiden.

Butter und 2 El Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Kartoffel darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten dünsten. Eingeweichte Steinpilze mit Wasser, 2/3 der frischen Pilze und dem fein geschnittenen Oregano dazugeben, weitere 2 Minuten dünsten. Mit dem Wein ablöschen und stark einkochen lassen. Mit 400 ml Wasser, Fond und Sahne auffüllen und offen 20 Minuten schwach kochen lassen, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe in einer Küchenmaschine fein pürieren.

Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen, restliche Pilze darin bei starker Hitze 2–3 Minuten braten, salzen und pfeffern. Suppe und Pilze auf vorgewärmte Teller verteilen, mit dem restlichen Oregano bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

„Das Grosse ist nicht,  
dies oder das zu sein,  
sondern man selbst zu sein“.  
Sören Kirkegaard



### Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Unsere Kartoffeln haben wir jetzt gerodet. Durch den vielen Regen war dies nicht ganz einfach. Bei Trockenheit lassen sich die Knollen viel besser mit dem Kartoffelroder aus der Erde holen.

Wir sind schon fleißig mit der Vorbereitung unseres Scheunenzaubers beschäftigt. Wie jedes Jahr haben wir eine Menge neuer Ideen, die wir gerne umsetzen wollen. Bei uns sind wir Frauen meist euphorisch, voller Tatendrang und dabei vielleicht ein bisschen abgehoben. Die Männer bremsen uns dann und hinterfragen die Umsetzbarkeit unserer Ideen, aber vieles von dem, was wir uns überlegt haben, setzen sie dann für uns um. Sie sind die Helden, wenn es um die jedes Jahr wieder kribbelige Stromversorgung geht, das Ausräumen der Scheune oder einfach den Aufbau der Essensstände. Bei der Dekoration und der Beschilderung kommen wir dann wieder ins Spiel. So geht am Ende alles Hand in Hand und wird ein wunderschönes Fest.

# Jetzt frisch

## *Pilz-Vielfalt in unseren Hofläden, auch aus dem Wald*

**TIPP** Bestellen Sie schon jetzt Ihre **Weihnachtsgans!**

**HOFLADEN & CAFÉ MO-SO, 8-18 UHR**



*Am ersten Novembersonntag ist der Cassenshof dann wieder von vielfältigen Düften erfüllt: nach Plätzchen und Glühwein, Holzfeuer und Stockbrot, frisch geschlagenen Tannen und gebratener Gans. Von 11 bis 18 Uhr sind Sie mit der ganzen Familie eingeladen, das echte Landleben bei uns in stimmungsvoller Atmosphäre zu genießen.*

*Beim gemeinsamen Singen im Pferdestall riecht es nach Heu und den sonst üblichen Bewohnern. Der Hofplatz, über den sonst die Trecker rollen, bietet Kulinarik aller Art, deftige Landfrauenküche aus großen Suppentöpfen und laufend frischen Butterkuchen aus der Hofküche. Besonderes Highlight: Wir führen die fachgerechte Zubereitung von Gänsen mit verschiedenen Füllungen vor – die anschließend frisch verspeist werden können.*

*Zahlreiche Stände mit schönem Kunsthandwerk und Dekoration regen dazu an, es sich zuhause so richtig nett zu machen. Musikalisch wartet dieses Mal eine Überraschung auf Sie. Mit schmissigem Sound und selbstironischem Unterton wird die Landidylle gefeiert, während nebenan auf der Hofwiese die Weihnachtsgänse schnatternd mit den Flügeln schlagen.*

*Unseren Gänsen geht es auf der Seeewiese prächtig. Viele Spaziergänger bleiben stehen, um sie zu betrachten. Das gibt ihnen dann regelmäßig einen Grund, lautstark zu meckern. Man merkt deutlich: Die Gänse sind gute Aufpasser – eine brauchbare Alternative zum Wachhund.*

*Im neuen Stall in Watzum legen die jungen Hennen nun schon kleine Eier. Bei dem ersten Ei sind die Damen noch recht verwirrt und wissen nicht, was mit ihnen passiert. Die Aufregung legt sich dann aber mit der Zeit. Schon bald wählen sie das ruhige und bequeme Nest zur Eiablage und die Eier werden allmählich größer.*

*Durch Zufall haben wir in Watzum auch fünf Hähne. In der großen Schar der Damen haben die Männer keinen leichten Stand und werden öfters gepickt. Aber wir lassen sie groß werden und hoffen, dass sie sich behaupten und das Sozialleben bereichern werden.*



*Ihre Familie Voß*

Unser Hofladen in Hamburg-Othmarschen: Cassens Hofläden • Waitzstraße 17 • 22607 Hamburg