



HEIKES REZEPT

HÄHNCHEN IN APFELKRÄUTERSAUCE

4 Personen: 600g Filet in Medaillons schneiden. 2 Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Medaillons in heißem Öl anbraten, würzen, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Eine Prise Zucker in der Pfanne verteilen und die Apfelscheiben goldgelb braten. Dann die Scheiben herausnehmen und warm stellen. Den Bratensatz mit 150ml Sahne lösen und aufkochen. Mit Gewürzen abschmecken und 2 EL frisch gehackte Kräuter unterrühren, evtl. mit Apfelsaft oder, wenn Sie mögen, mit Calvados abschmecken. Dazu passen Kartoffeln oder schöner Reis.

Alle lieben Wünsche aus dem Alten Lande sendet
Familie zum Felde und die ganze Bande.

DAS APFELBLATT

MÄRZ 2018

Ohne Begeisterung, die die Seele mit einer gesunden Wärme erfüllt, wird nie etwas Großes zustande gebracht.

A. von Knigge





UNSERE WITTERUNG ...

IMMER WIEDER EIN ÜBERRASCHUNGSPAKET

.....
Da es bisher keinen nennenswerten Frost gegeben hat und zurzeit auch nichts Großartiges mehr in Sicht ist, könnte es sein, dass wir ein besonders mildes Frühjahr erleben werden. Die kalten Tage im Februar haben uns allerdings ein wenig wieder aufatmen lassen. Damit können die Bäume jetzt noch ein bisschen länger schlafen ... Wenn sie nämlich erstmal durch die Wärme angetrieben sind, werden sie natürlich anfällig für plötzlich auftretende Nachtfröste.

Geschieht das aber langsam und gleichmäßig, können die Bäume und Pflanzen ihren eigenen Frostschutz aufbauen. Ist doch klasse, wie die Natur das alles so eingerichtet hat!

Draußen beobachten wir allerdings, dass die Felsenbirne schon dicke, gelblich schimmernde Knospen hat. Der Rasen ist grün geblieben und ein bisschen gewachsen – so wollte ich neulich doch schon den Rasenmäher rausholen ... ;)

Was da draußen passiert, ist schon spannend und wir müssen immer wieder neu beobachten und prüfen, denn die große Natur ist einerseits so herrlich selbstverständlich und doch komplexer, als wir in unseren kleinen Köpfen denken. *Heike*

