

Der Rüebli- und Salat-Spezialist...

In Rothrist bewirtschaften Fränzi und Andreas Müller ihren Bauernhof nach den Richtlinien von BIO SUISSE. Andreas Müller ist leidenschaftlicher und überzogener Bio-Gemüseproduzent.

Nebst 18 Milchkühen gehören 3 Pensionspferde und 2 Zwergziegen zum Tierbestand.

Auf einer Fläche von 75 Aren werden verschiedene Frisch- und Lagergemüse wie Salat Fenchel, Rüebli, Lauch, Tomaten und vieles mehr angebaut. Besonders gut eignet sich der fruchtbare Boden für Rüebli, welche schon seit über 30 Jahren angebaut werden und besonders geschmacksvoll sind.



Andreas Müller, Rothrist
Überzeugter Bio-Gemüseproduzent und
Mitgründer von bio-direct.ch



Zusammen mit anderen Bio-Bauern, gehört die Familie Müller zu den Mitgründern und Lieferanten von bio-direct.ch

Die Gemüse- und Obst-Bauern von bio-direct.ch sind im Internet unter folgendem Link vorgestellt:

<http://www.bio-direct.ch/biodirect/lieferanten.aspx>

Dank den vergangenen warmen Herbsttagen noch einmal **schöner zarter Kopfsalat** vom **Biohof Müller**.

Passend zu den Herbsttagen: Eingelegter Rotkabis

Zutaten

- 1 Kopf Rotkabis von bio-direct
- 2 grosse Zwiebeln
- 2 Äpfel
- 5 dl Kochwein rot
- 5 dl Wasser
- 80 gr. Risotto-Reis
- Salz, Pfeffer
- 3 Lorbeerblätter
- 6 Nelken
- 3 EL Preiselbeerkonfitüre



Zubereitung

Die äusseren Blätter vom Rotkabis entfernen, vierteln, kalt abspülen und den Strunk entfernen. Den Rotkabis, die Zwiebeln und die Äpfel fein schneiden. Die Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Rotwein vermischen. Ev. etwas Wasser zugeben, so dass die Zutaten mit Flüssigkeit knapp bedeckt sind. Die Zutaten einen Tag bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Am nächsten Tag das Kabis-Gemisch in eine Pfanne geben und rund 40 Minuten leicht köcheln lassen. Risotto-Reis zugeben und wenn nötig Flüssigkeit nachgeben. Nach Belieben würzen mit Salz und Pfeffer. Die Zutaten weiter köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit abgebunden hat (bis der Reis komplett verkocht ist). Es entsteht ein cremiger Rotkabis. Vor dem Anrichten die Preiselbeerkonfitüre daruntermischen und falls nötig noch einmal abschmecken. Den Rotkabis anrichten und servieren.

En Guete!