

Bio...



find' ich besser

Unsere Empfehlung für Sie...



Die Moormöhre – vom Hof Christiansen

... eine besonders süße und wohlschmeckende
Möhre von außergewöhnlicher Qualität!

Die Erde ist ein Qualitätsmerkmal. Sie zeigt, wo diese Möhren herkommen: aus dem Moor. Daher auch ihr Name. Diese Premium-Möhre ist süß und besonders reich an Inhaltsstoffen. Und sie bleibt absichtlich ungewaschen – damit sie ihr volles Aroma erst in Ihrer Küche entfaltet.

Der Hof Christiansen

Christiansen's Biolandhof liegt hoch im Norden Deutschlands, in dem kleinen Örtchen Esperstoffeld bei Schleswig. Christiansen's wirtschaften nach den Richtlinien des Anbauverbandes Bioland. Christiansen's Biolandhof respektiert die Zyklen und Rhythmen der Natur und setzt auf einen Landbau, der auf natürlichen Kreisläufen beruht.



Beim Anbau der Moorrübe werden Sorten mit einem hohen Gehalt an Inhaltsstoffen gewählt. Die besonderen Bedingungen des Niederungsmoors lassen eine Möhre von unvergleichlicher Qualität heranreifen. Die Moorrübe wird erst im September in sorgfältiger Handarbeit geerntet – und ist dank Kühlraumlagerung bis zum nächsten Sommer durchgehend erhältlich.



Rezeptempfehlung

Moorrübensuppe

2 Esslöffel Butter im Topf zergehen lassen, 1 MSP Cumin (Kreuzkümmel, gemahlen) und 1 MSP frisch gemahlene bunten Pfeffer zugeben
2 mittelgroße Zwiebeln, in kleine Würfel schneiden und in der Butter glasig dünsten. 3 größere Möhrrüben fein raspeln und dazugeben, unter Rühren kurz anbraten. Mit 0.7 l Gemüsebrühe und 0.3 l Weißwein auffüllen. Zum Kochen bringen und bei kleiner Hitze etwa 15 Minuten köcheln. Pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Klecks Crème fraîche servieren.

Guten Appetit