



DER FRISCHE WEGEN ...

WOCHENANGEBOT

GÜLTIG IN KW 49 · 01.12.2025 – 06.12.2025



Dt. Ackersalat Freiland *BW*

Feldfrisch & voller Geschmack

1 kg / Kiste



Dt. Zwiebel Rot

Gibt Farbe und Aroma

10 kg / Sack



It. Granatapfel

Fruchtperlen voller Power

8er / Kiste



Dt. Rosmarin

Der mediterrane Klassiker

100g / Bund



Kartoffelmischung "Die Herbe"

50% Speisekartoffel, 30%
Hokkaido, 20 % Pastinake

2,5 kg



MushRoots Veget. Hackbällchen

Pflanzlich & richtig lecker

1,5 kg



Miso Soja Paste

Die Würzbasis mit Tiefe
220 g / Beutel



Preiselbeeren Eimer

Von Wild

2 kg / Eimer





Winterliche Pilz-Bällchen

mit Kartoffel-/ Pastinakenpüree & Preiselbeersauce

Zutaten 10 Portionen

50 MushRoots Pilz-Hackbällchen

Preiselbeer-Rotweinsauce

3 rote Zwiebeln, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
4 EL Tomatenmark
150 g Miso Paste
100 g frische Granatapfelkerne
6 EL Preiselbeerkompott
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Salz & Pfeffer

Kartoffel-/ Pastinakenpüree

2,5 kg Kartoffelmischung
"Die Herbe"
200 ml Milch
100 g Butter
Muskat, Salz

Garnitur

Granatapfelkerne, Ackersalat

Zubereitung

Pilz-Hackbällchen anbraten

Die Pilz-Hackbällchen in etwas Öl rundherum goldbraun anbraten und beiseitestellen.

Sauce zubereiten Zwiebeln und Knoblauch in der Pfanne glasig anbraten. Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten. Dann die Miso Paste dazu geben. Preiselbeeren, Thymian und Rosmarin hinzufügen. Die Sauce bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Granatapfelkerne zur Sauce dazu geben. Die Pilz-Bällchen für 5 Minuten in der Sauce ziehen lassen.

Püree zubereiten

Die Kartoffelmischung "Die Herbe" weich kochen, abgießen und mit Butter und Milch zerstampfen. Mit Muskat und Salz abschmecken.

Anrichten

Das Püree mittig auf den Teller streichen. Pilz-Bällchen mit etwas Sauce daraufsetzen. Mit Granatapfelkernen und frischem Ackersalat garnieren.