

NOVEMBER 2021 KW 47



Liebe Kunden!

Heute möchten wir Ihnen gerne einen unserer Nudelproduzenten vorstellen. Die SKID gGmbH - SKID steht für SozialKulturelle IntegrationsDienste.

SKID wurde 2004 gegründet, um für Menschen mit Assistenzbedarf berufliche Qualifikationen und Wohn- sowie Arbeitsplätze zu schaffen und somit die größtmögliche selbstständige Lebensgestaltung zu ermöglichen. SKID bietet verschiedene Arbeitsmöglichkeiten durch Kooperationen mit Unternehmen in der Region in den Bereichen Brennholzverarbeitung, Wäscherei, Kantine und Kunstatelier an und betreut so 70 unterstützungsbedürftige Mitarbeiter*innen. SKID gehört aber auch eine eigene Nudelmanufaktur mit Laden direkt in Überlingen. Hier werden viele verschiedene Nudelsorten aus ausschließlich bio-zertifizierten Rohstoffen produziert. Die Rohstoffe werden überwiegend von regionalen Bauern bezogen.

Diese Nudeln sind ein sehr hochwertiges Produkt mit einem ganz besonders schönen Hintergrund - hier bekommen Menschen, die auf dem Arbeitsmarkt sonst wenig Chancen haben, die Möglichkeit sich zu qualifizieren, sie werden integriert und können letztendlich sogar selbst Verantwortung übernehmen.

Ihnen eine gute und gesunde Woche!

Eigene Produkte

Petersilie glatt & kraus, Zuckerhut, Radicchio und Feldsalat, Chicoree, Rucola, Paprika grün & rot, Knollensellerie, Rote Bete, Blumenkohl, Schwarzwurzel, Pastinaken, Weißkohl, Kartoffeln, Süßkartoffel Batate, Möhren, Kürbis Hokkaido, Kürbis Butternut, Minimuskatürbis, Ingwer frisch, Rettich weiß, Rotkohl, Wirsing, Wurzelpetersilie, Staudensellerie, Milch, Fleisch und Mehl, Apfelsaft.



Schupfnudeln

Frische Schupfnudeln - hergestellt aus regionalem Gelbweizenmehl, frischen Eiern und Kartoffelflocken!

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen

Herstellung in Deutschland

Ursprung/Rohstoffe: Europäische Union

Herkunft landwirtschaftliche Zutaten: EU-Landwirtschaft

Hersteller ALB-GOLD Teigwaren GmbH

Zutaten: Dinkel, WEIZENMEHL*, Kartoffelflocken* (20%), Trinkwasser, EIER* (10%), Sonnenblumenöl*, Speisesalz

*kontrolliert biologischer Anbau

*aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft



Schwäbische Bubaspitz (Schupfnudeln) mit

300-400 g Sauerkraut

300 g Schupfnudeln

150 g Schinkenwürfel

1 Zwiebel gewürfelt

2 El Öl 3 El Butterschmalz zum Anbraten der Schupfnudeln

Gewürze: Wacholderbeeren, Kümmel, Lorbeer, Pfeffer, Zucker, Salz, 50 ml Apfelsaft

Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln andünsten. Mit einer Prise Zucker karamellisieren. Nach ca. 5 Minuten den Speck zufügen und auf kleiner Flamme 5 Minuten weiterdünsten. Sauerkraut dazu, einmal durchmischen und die Flamme wieder herstellen. Nach wiederum 5 Minuten die Gewürze dazu geben: Wacholder (wenn vorhanden), Kümmel nach Belieben, Lorbeer. Mit Salz abschmecken und den Zucker dazu geben. Der macht das Kraut milder ;-). Dann mit dem Apfelsaft ablöschen. Bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten einköcheln lassen. Indessen Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schupfnudeln darin goldgelb anbraten. Sauerkraut abschmecken evtl. pfeffern und mit möglichst wenig Flüssigkeit zu den Schupfnudeln geben und ohne Deckel kurz nachgaren lassen.

Dazu passt sehr gut ein frischer Feldsalat.

Vegetarische Variante: statt Speck einen kleingeschnittenen Apfel zum Kraut geben.

Guten Appetit



**Unser Hofcafé befindet sich nun im
Winterschlaf!
Wir freuen uns schon darauf, Sie in 2022
wieder begrüßen zu dürfen!**

Bitte beachten Sie auch unser Advents - und
Weihnachtsangebot auf der Homepage!

Wir wünschen Ihnen ein gute Woche!
Bleiben Sie gesund!
Ihr Team der Grünen Kiste!