

Heute zu Gast in Nägeł's Hofladen, Café und Bistro Kartoffel-Gnocchi

Zutaten

(für 10 Portionen als Beilage oder 4-5 Portionen als Hauptgericht)

1 kg geschälte Pellkartoffeln vom Vortag

Salz

Muskat

250 g gesiebtes Mehl

2 verquirlte Eier

30 g flüssige Butter

Mehl für die Arbeitsfläche

Die geschälten Pellkartoffeln im Ofen erwärmen und dann durch eine Kartoffelpresse drücken. Salz, Muskat, Mehl, verquirlte Eier und zerlassene Butter dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen und Teig zu Rollen formen. Anschließend mit einem Bund- oder Wellenschliffmesser Gnocchis abteilen. Gnocchis in reichlich kochendes Salzwasser geben und simmern lassen, bis die Gnocchis oben schwimmen. Dann Gnocchis im kalten Wasser abschrecken, um den Garprozess zu unterbrechen.

Gnocchis nochmal in Butter schwenken (ggf. mit verschiedenen Kräutern, z.B. Salbei) und sofort servieren.

Für die Spinat-Variante: Blattspinat waschen, blanchieren und auspressen. Dann die Masse klein hacken und nochmal pürieren.

Wichtig: der Gnocchi-Teig darf nicht „zu nass“ sein.

Als weitere Komponenten sind z.B. getrocknete Steinpilze oder getrocknete Tomaten möglich.



Küchenmeister Dieter Schiffer und Hubert Nägeł



Kochen ist Handwerk, Leidenschaft und Kunst In Nägeł's Küche, Hofladen und Hofmetzgerei werden ständig neue leckere Gerichte entwickelt und angeboten

Viele außergewöhnliche Produkte gibt es in Nägeł's Hofladen in Büchenbach. Dazu gehören die „Gerichte im Kochbeutel“. Ob Ente, Sauerbraten vom Hirsch, Roulade vom Weiderind, Kalbsschulter, Thai-Wildschweincurry, Bauerngockel oder Zander – das alles und mehr können Sie fertig gekocht im Beutel kaufen. Jedes Gericht wird schonend gegart und vakuumiert. Zu Hause müssen Sie die Kochbeutel nur noch in einen Topf mit heißem Wasser legen und erwärmen. Dazu noch die Nägeł-Gnocchis, sein fränkisches Wirsinggemüse oder Semmelknödel aus dem Glas und fertig ist eine leckere Mahlzeit.



Hubert Nägeł

Nägeł's Hofladen 2.0 im Atzelsberger Wirtshaus

Von Donnerstag bis Sonntag können Sie auch im Atzelsberger Wirtshaus leckere Gerichte bestellen, abholen und zu Hause genießen. Wie wäre es mit einer Kartoffel-Steinpilz-Cremesuppe, einem Karpfenfilet, geschmorter Hirschkeule oder Ente. Vor dem Wirtshaus direkt auf die Hand gibt es fränkische Bratwürste im Weckla sowie Glühwein aus Franken zu go. Gerade eingeweiht wurde Nägeł's Hofladen 2.0. Auch hier bekommen Sie die leckeren Gerichte im Kochbeutel und im Glas, hausgemachte Plätzchen, feinste Lebkuchen und Stollen sowie weitere Produkte aus der Region.

Regional, saisonal und hohe Qualität

„Viele unserer Lebensmittel, die wir verarbeiten oder anbieten, kommen aus der Region, aber nicht alles wächst und gedeiht vor der Haustür. Die Qualität ist für mich entscheidend“, erklärt

Hubert Nägeł, Chef des Nägełhofs. Zusammen mit seinen Köchen entwickelt er auch immer wieder Gerichte im Glas. Ganz neu zu probieren sind Elch oder Bisonkeule. „Unsere veganen und vegetarischen Gerichte sind ebenfalls sehr beliebt. Dazu gehören das Kartoffel-Kürbis-Ragout, der vegane Rote-Beete-Hummus oder der Auberginenaufstrich.“ Im Hofladen gibt es auch die Wurstwaren aus der eigenen Hofmetzgerei, eine leckere Weinauswahl, Honig, Gewürze, sowie ausgewählte Accessoires und Geschenkartikel.

Festtagsmenüs to go

Hubert Nägeł und sein Team bieten zur Weihnachtszeit komplette Festtagsmenüs to go an. Es wird verschiedene Vorspeisen geben, Geflügel, Wild und Fisch sowie vegetarische Varianten. Sie können für die Weihnachtszeit auch die köstlichen Essen im Kochbeutel vorbestellen. Lassen Sie sich von der Vielfalt und Qualität überraschen. Das Team von Hubert Nägeł wünscht Ihnen einen Guten Appetit und eine frohe, gesunde Weihnachtszeit.

Gut zu wissen

Ein toller Geschenktipp für Freunde, Familie oder Kollegen sind die individuellen oder bereits vorbereiteten Präsentkörbe mit Köstlichkeiten aus dem Hause Nägeł und der Region. Das gesamte Sortiment von Hubert Nägeł gibt es demnächst auch in seinem neuen Online-Shop. Ein eigener Lieferdienst sorgt für schnelle zuverlässige Lieferung.



Quitten-Blaukraut mit glasierten Quittenspalten

Küchenfertiges Blaukraut mit Quittenmus je nach Gusto verfeinern. Für die glasierten Quittenspalten die Quitte in Spalten schneiden. Butter zerlassen, Spalten darin schwenken. Braunen Zucker dazugeben, karamellisieren lassen und mit einer Prise Zimt abschmecken. Mit Rotwein ablöschen, etwas Apfelsaft zugeben und Soße einreduzieren lassen, bis die Quittenspalten weich sind. Ggf. nochmal Apfelsaft nachgießen.

