

**GUT
CLARENHOF**

Seit 1868

ANGEBOT DER WOCHE

VOM 06.04. - 18.04.2021

**Schinken
Sauce hollandaise**

*Zum
aktuellen
Tagespreis*



Frischer Spargel aus der Region

MEHR INFOS UNTER WWW.GUT-CLARENHOF.DE

Blumengröße aus unserer Floristik

Verschenken Sie Frühlingsgefühle mit den zauberhaft gebundenen Blumensträußen aus unserer Floristik. Gern erstellen wir Ihnen Ihren Strauß auch nach Ihren individuellen Wünschen - sprechen Sie uns an! In unserem Onlineshop können Sie Ihren Blumenstrauß vorbestellen.



Strauß
9,95 €

Tulpenstrauß



Nest ab
14,50 €

„Florales Nest“



Strauß
34,50 €

„Osterwiese“



Strauß
44,50 €

„Zauberhaft“

Unsere Angebote



1kg
3,49€

RHABARBER *aus der Region*

Rhabarber verfeinert Kuchen,
Kompott und Getränke.
Probieren Sie unser Rezept!



Topf je
1,99€

KRÄUTERTÖPFE *aus der Region*

Frische Kräuter wie Basilikum,
Minze, Thymian, Rosmarin
oder Salbei.



Stück
1,49€

BUNTE SALATE *aus Deutschland*

Frische Frühlingsalate sind
schmackhaft und sehr gesund!



2kg
4,50€

ELSTAR *Apfel aus der Region*

Der aromatische Elstar schmeckt
wunderbar als Frischobst oder Apfelmus.

GUT CLARENHOF

Seit 1868



RHABARBERSIRUP *einfach zubereitet*

REZEPT FÜR 750 ML SIRUP

- 2 kg Rhabarber
- 450 g Zucker
- saubere Flaschen
- 1 Bio-Zitrone
- feines Sieb/Baumwolltuch
- Trichter

ZUBEREITUNG

Den Rhabarber waschen und die Stangen in etwa ein Zentimeter breite Stücke schneiden. (Grünen Rhabarber unbedingt schälen.) Die Schale der unbehandelten Zitrone abreiben. Beide Zutaten zusammen mit 1,5 Liter Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, dann für 20-30 Min. auf kleinerer Stufe köcheln lassen. Anschließend die Flüssigkeit durch ein feines Sieb oder Baumwolltuch gießen und auffangen. Das Fruchtfleisch dabei gut auspressen. Die aufgefangene Flüssigkeit in den Topf zurückgießen und den Zucker sowie den Saft der Zitrone hinzugeben. Den Rhabarbersud für weitere 20 Min. ohne Deckel köcheln lassen. So kann sich der Zucker lösen und der Sirup etwas eindicken. Abschließend den noch heißen Sirup in die sauberen Flaschen füllen, sofort verschließen und auf den Kopf stellen. Der Rhabarbersirup ist einige Monate haltbar und schmeckt wunderbar als Schorle, Dessertsauce oder in Prosecco.

HOFLADEN FRECHEN

GUT CLARENHOF 1 | 50226 FRECHEN

TEL. 02234 / 95 96 20 | KONTAKT@GUT-CLARENHOF.DE

MO - FR 8:30-19:00UHR | SA 8:00-18:00UHR | SO + FEIERTAGS 10:00-18:00UHR

ROTER BUS IN WIDDERSDORF

UNTER LINDEN ECKE ADRIAN-MELLER-STRASSE

TÄGLICH 10:00-18:00UHR

MEHR INFOS UNTER WWW.GUT-CLARENHOF.DE