



### Zutaten:

- 1 Kürbis (Hokkaido)
- 4 mehlig kochende Kartoffeln
- 4 Karotten
- 1 Stück Ingwer, daumengroß
- 2 kleine Zwiebeln
- Saft von 2 Orangen  
oder n. B. Orangensaft  
(100 % Frucht)
- ½ Dose Kokosmilch
- etwas Instant-Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- Chiliflocken
- etwas Öl

### Zubereitung:

Den Kürbis halbieren und die Kerne mit einem Esslöffel herauschaben. Anschließend mit der flachen Seite auf ein Brett legen und die Schale stückchenweise abschneiden. Danach den Kürbis in spielwürfelgroße Stücke schneiden.

Die Kartoffeln, die Karotten und die Zwiebeln schälen und klein schneiden. Den Ingwer dünn schälen und in schmale Stifte schneiden.

Das Öl in einen großen Topf geben, die Zwiebeln darin anschwitzen, dann die klein geschnittenen Zutaten (Kürbis, Kartoffeln, Karotten und Ingwer) zugeben und kurz anbraten. Dann soviel Wasser dazugießen, dass das Gemüse fast bedeckt ist. Jetzt das Gemüse von der Mitte zum Rand schieben, sodass ein Loch entsteht. Dort ins Wasser 1–2 EL Gemüsebrühe rühren und dann im ganzen Topf verteilen.

Den Deckel drauf und so lange geschlossen lassen, bis es sprudelnd kocht. Dann den Deckel etwas schräg auf den Topf legen, damit es nicht überkocht und die Hitze etwas reduzieren. Ab und zu umrühren.

Ca. 20 Min. köcheln lassen, dann Topf von der Platte nehmen und den Orangensaft dazugeben. Das Ganze mit dem Mixstab pürieren. An der Stelle kann man entscheiden, wie sämig es sein soll oder ob noch das eine oder andere Kürbisstückchen bleiben darf.

Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Chili (je nach Schärfewunsch) und der Kokosmilch abschmecken. Man kann z.B. auch Zitronengras oder noch etwas Apfel mit in die Suppe geben. Einfach ausprobieren. Guten Appetit!

### Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Langsam hält der Herbst Einzug und wir freuen uns darüber sehr. Wir sind einfach sommersatt. Wir sehnen uns nach ein wenig Gemütlichkeit, kürzeren Tagen, Regen, Sturm und fliegenden Blättern. In uns macht sich eine Vorahnung breit, was die dunkle Jahreszeit mit uns macht. Unser Scheunenzauber am 3. November ist für uns der Startschuss in die zweite Saison – die Gänsesaison – bei uns auf dem Hof.

Zu unserem traditionellen Herbstfest rund um die Weihnachtsgans laden wir am Sonntag von 11 bis 18 Uhr wieder Jung und Alt zu uns auf den Hof ein. Lassen Sie sich verzaubern von einer Vielfalt an stimmungsvollen Eindrücken, Kulinarik und kreativer Unterhaltung. Im Schein von Kerzen und Feuerkörben zelebrieren wir die schönsten Seiten der dunklen Jahreszeit. In der alten Hofscheune und im Pferdestall präsentieren ausgewählte Kunsthandwerker der Region ihre handgemachten Schätze – Kleidung und Keramik, Schmuck und Seife,

„Verstehen kann man  
das Leben nur rückwärts,  
Leben muss man es vorwärts.“  
Søren Åbye Kierkegaard

# Jetzt frisch

## *Kürbisse in allen Farben und Geschmacksrichtungen*



Filz- und Drechslerarbeiten. Für die Kinder sind im Mal- und Kreativhaus Villa Wunderbunt schöne Bastelideen vorbereitet. Die Holzpferde laden ein zu ersten Reitversuchen oder Voltigier-Übungen. Mit den Trettreckern können Sandberge bewegt werden und der Spielplatz lädt zum Toben und Klettern ein. Schleckermäuler dürfen im Pferdestall Plätzchen formen, bunt verzieren und in den Ofen schieben.

Bei der Weihnachtsgans-Tombola gibt es fünf Gänse als Festtagsbraten zu gewinnen, außerdem 500 Säcke goldgelbe Bio-Heide-Kartoffeln aus eigenem Anbau.

Frisch aus der Hofküche verwöhnt das Team vom Cassenshof mit einer Wildpfanne und eigenen Kartoffeln, eine herbstliche Möhren-Ingwer-Suppe wärmt Leib und Seele. Wer es rustikaler mag, erfreut sich an Pulled Goose oder Bratwürsten. Zum Kaffee gibt es vom Blech Mandarinen-Frischkäse-Kuchen, Apfel-Streuselkuchen und auch die beliebte Eierlikörtorte. Butterkuchen wird laufend frisch gebacken. Mit Bechern von heißem Apfelsaft, Glühwein und Kakao bleiben auch die Finger warm.



**TIPP** Probieren Sie unsere **Kuchen und Torten** auch gerne zum Mitnehmen!

HOFLADEN & CAFÉ GEÖFFNET MO-SO, 8-18 UHR

Den passenden musikalischen Rahmen bieten die Heidkösters, die mit handgemachter Musik zur angeregten Stimmung auf dem Hofplatz beitragen.

Ab Oktober bieten wir an jedem Samstag ein Frühstücksbuffet an. Genießen Sie das Beste aus unserer Hofküche in unserem stimmungsvollen Hofcafé. Bitte reservieren Sie sich rechtzeitig Ihren Tisch für einen gemütlichen Brunch zwischen 9 und 13 Uhr. Auch unsere Kuchen und Torten erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Wenn Sie mal keinen Platz bei uns finden oder keine Zeit haben, selbst zu backen, nehmen Sie sich Ihre Kuchenauswahl doch einfach mit nach Hause. Bestimmt sind sie ein ähnlich leckerer Genuss wie Ihre hausgebackenen Werke.

In diesem Sinne – genießen Sie die köstlichen Seiten des Herbstes!  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

*Ihre Familie Voß und Familie Pelka*



Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum