

## MÖHRE MIT CHARAKTER

Wenn Sie mehr über **RODELIKA** und andere Gemüse mit Charakter aus biologisch-dynamischer Züchtung erfahren möchten, fragen Sie nach der Broschüre "Die biologisch-dynamische Pflanzenzüchtung".

Bezugsquelle:

Kultursaat e.V. - Verein für Züchtungsforschung und Kulturpflanzenentwicklung auf biologisch-dynamischer Grundlage  
Schlossstr. 22, 61209 Echzell  
[www.kultursaat.org](http://www.kultursaat.org)

Forschungsring für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise e.V.  
Brandschneise 1, 64295 Darmstadt  
[www.demeter.de](http://www.demeter.de), [www.forschungsring.de](http://www.forschungsring.de)

Oder direkt bei Ihrem  
Hofladen oder Naturkostladen

## REZEPT GLASIERTE MÖHREN MIT MANDELSPLITTER

RODELIKA eignet sich für Gerichte in denen ihr kräftig-aromatischer Geschmack in besonderer Weise hervorgehoben wird.

**Rodelika - Möhren glasiert mit Mandelsplitter:**

Für 4 Personen nehmen Sie:

500 g Möhren, Sorte Rodelika  
30 g Butter  
2 TL Honig  
einen Hauch Cayennepfeffer

150 ml Weißwein  
Meersalz  
schwarzen Pfeffer  
ca. 20 Mandelkerne, grob gehackt

Und so wird's gemacht:

Die Möhren waschen, schälen und mit einem scharfen Messer in feine Stäbchen schneiden.

In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Möhren darin 4 bis 5 Minuten dünsten. Gelegentlich rühren, dabei den Honig zufügen. Mit Salz, schwarzem Pfeffer und einem Hauch Cayennepfeffer abschmecken. Nun den Weißwein zugießen, die Pfanne abdecken und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Ohne Deckel weiterköcheln lassen, bis sich die Flüssigkeit zu einer dicklichen Sauce reduziert hat. Zum Schluss die grob gehackten Mandelkerne zu den Möhren geben und unter Rühren eine Minute durchziehen lassen.

Dieses Gericht passt zu Reis, Geflügel oder gegrilltem Fleisch.

Wer es lieber nicht so scharf mag: stichfesten Naturjoghurt dazu reichen.

## MÖHRE MIT CHARAKTER

# RODELIKA

## kräftig - aromatisch



SORTE AUS BIOLOGISCH-DYNAMISCHER ZÜCHTUNG

# RODELIKA

# Innen

**RODELIKA** - die Aromatische

Als kräftiges Gemüse ist sie vielfältig zu verwenden in Suppen, Aufläufen, Bratlingen und als Beilage zu Fleisch.

**RODELIKA** - die Reichhaltige

Wer volles Aroma liebt, hat mit der Rodelika-Frischkost einen hohen Genuss.

**RODELIKA** - der Kraftquell

Ihr möhrentypischer, süßer Geschmack macht sie als Saft zu einem wahren Kraftquell.



## Die Pflanze - sie nährt den Menschen

Wie bei Kartoffeln, Äpfeln oder Wein gibt es auch bei Möhren unterschiedliche Sorten. Zum Beispiel **RODELIKA**, eine biologisch-dynamische Züchtung.

Diese besondere Art der Pflanzenzüchtung entwickelt Sorten von hoher Bekömmlichkeit - Lebensmittel, die den Menschen umfassend ernähren.

Während ihrer Entwicklung durch den Züchter wurde besonderer Wert darauf gelegt, dass **RODELIKA** sensibel auf die Kräfte der Landschaft und des Kosmos reagieren kann. Deshalb bringt sie die besonderen Maßnahmen des biologisch-dynamischen Anbaus voll zur Geltung.

Ihre ausgeprägte Vitalität macht sie zu einem gesunden und hochwertigen Lebensmittel.

Der kräftig-aromatische Geschmack von **RODELIKA** bietet Ihnen einen besonderen Genuss.

Erleben Sie den sortentypischen Charakter von **RODELIKA**!

## Zuchtziele

- In der biologisch-dynamischen Züchtung wird ein spezielles Augenmerk auf die Reifefähigkeit gelegt, denn diese ist heute vielen Sorten verloren gegangen. Erst durch wirkliche Reife können Nahrungsmittel ihren Aromareichtum, ihren runden, harmonischen Geschmack und ihre Bekömmlichkeit voll entfalten.
- Gesundheit, Wüchsigkeit und Widerstandskraft ermöglichen der Pflanze, sich auf dem Feld gut zu entwickeln, sich aus eigener Kraft mit ihrem Umfeld auseinanderzusetzen. So kann sie auch auf Krankheiten und ungünstige Wachstumsbedingungen flexibel reagieren.
- Guter Geschmack bedeutet Genuss und Bekömmlichkeit und ist ein Hinweis auf die hohe Qualität eines Lebensmittels. Im Geschmack tritt zu Tage, was in unserer Nahrung steckt.

SORTE AUS BIOLOGISCH-DYNAMISCHER ZÜCHTUNG