SonnenHOF
LECKER & ERPROBT
Spargel-Rezepte
WWW.BAUERNSHOP.DE

Inhaltsverzeichnis

Spargel-Käse-Suppe 3
Spargelcremesuppe 3
Bruschetta mit grünem Spargel 4
Spargel paniert 4
Spargel in Bierteig 4
Spargelcarpaccio 5
Überbackener Spargel 5
Kartoffelauflauf mit Spargel 6
Spargel im Blätterteigmantel 6
Spargel-Schinkensauce zu Nudeln 7
Spargelwaffeln 7
Omas Spargeltorte 7
Spargeltoast im Eiermantel 8
Muffins mit Spargel 8
Geschnetzeltes mit Grünspargel 8
Spargelpizza 9
Schweinerückensteak mit Spargel 10
Spargelrisotto 10
Ofenmedaillons mit Spargelpäckchen 11
Rostbraten Spargel-Wickel 11

Wertvolle Tipps zum schälen von Spargel

Damit Sandreste aus den Köpfen gespült werden, wird Spargel zunächst unter fließendem Wasser gewaschen. Spargel anschließend abtropfen lassen.
Spargel wird immer von oben nach unten, vom Kopf zum Schnittende hin geschält. Dabei wird die Spargelspitze selbst natürlich ausgelassen. Beim Grünspargel braucht nur die untere Hälfte sparsam geschält zu werden.
Übermäßige Sparsamkeit hat schon so manches Spargelessen getrübt. Spargel darf gerne dünn, sollte aber unbedingt gleichmäßig geschält werden . Achten Sie darauf, dass keine Stelle vergessen wird. Vielfach wird nach unten hin etwas dicker geschält.
Erst nach dem schälen sollten die holzigen Enden abgeschnitten werden. So prüfen Sie gleichzeitig, wie gut Sie geschält haben. Bei sehr frischem Spargel braucht lediglich ein kleines Stück (1 – 2 cm), bei etwas älterem Spargel können es auch 4 – 5 cm sein, die abgeschnitten werden müssen.

Spargel-Käse-Suppe

ZUTATEN

1kg Spargelspitzenbruch
1 kleine Zwiebel
1 EL Butter
1 EL Mehl
100 g Edelpilzkäse
etwas Weißwein
150 ml Sahne
Salz, Zucker, Pfeffer, Muskat
frischer Kerbel

ZUBEREITUNG

Die Spargelspitzen waschen und im kochenden Salzwasser mit Zucker 20 Minuten garen. Spargel abgießen, Sud auffangen. Sehr fein gehackte Zwiebel in Butter glasig dünsten, mit Mehl bestäuben und anschwitzen, mit Spargelsud aufgießen und aufkochen. Edelpilzkäse würfeln und in der heißen Suppe unter Rühren schmelzen. Zwei Drittel der Spargelköpfe in der Suppe pürieren. Suppe abschmecken und die steif geschlagene Sahne darunterziehen. Die restlichen Spargelköpfe in die Suppe geben und mit gehacktem Kerbel bestreuen.

Spargelcremesuppe

ZUTATEN (für 4 Personen)

1 kg Sonnenhof Spargel
1 Liter Wasser
1 TL Salz
1 EL Zucker
30 g Butter
50 g Mehl
100 ml Sahne

ZUBEREITUNG

Den Spargel sorgfältig waschen, schälen und in 2cm lange Stücke schneiden. Die Spargelköpfe beiseite legen. Spargelstücke im Sud mit Salz und Zucker ca. 20 Min. garen, die Spargelköpfe ca. 10 Min. mitkochen. Spargel abseihen und den Sud auffangen. Das Fett im Topf erhitzen, Mehl zugeben und hellgelb anrösten. Dann mit dem Spargelsud aufgießen, kräftig mit dem Schneebesen durchquirlen, aufkochen lassen. Die Sahne zugeben und 10 Min. köcheln lassen. Jetzt die Spargelstücke und die Spitzen zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat oder Suppenwürze abschmecken.

Bruschetta mit grünem Spargel

ZUTATEN
500 g grüner Spargel
Olivenöl & gehackte Petersilie
100 g Parmesan
Ciabattabrot

ZUBEREITUNG
Spargel waschen, schälen und die unteren Enden abschneiden. Den in 3 cm lange Stücke geschnittenen Spargel in Olivenöl leicht anbraten. Das Ciabattabrot in Scheiben aufschneiden, leicht anrösten und den warmen Spargel auf die Brote verteilen, danach mit Petersilie und dem gehobelten Parmesan bestreuen.

Panierter Spargel

ZUTATEN
12 extra dicke Spargelstangen
1 EL Zucker, 1 TL Salz
Mehl und etwas Paniermehl
1 Ei verquirlt
40 g Fett zum ausbacken

ZUBEREITUNG:
Die Spargelstangen schälen und mit Zucker und Salz ca. 20 Minuten in kochendem Wasser garen. Gut abtropfen und auskühlen lassen. Den Spargel erst im Mehl wälzen, dann in Ei und zuletzt in Paniermehl. Fett in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin von allen Seiten anbräunen.

Sonnenhof Tipp

Besonders gut schmeckt es auch, wenn man die Spargelstangen vor dem Panieren mit je einer Scheibe Kochschinken und einer Käsescheibe einrollt.

Spargel in Bierteig

ZUTATEN
500 g grüner Spargel
(unteres Drittel geschält)
1 Ei
Salz und Pfeffer
150 ml helles Bier
etwas Zitronensaft
100 g Mehl
Öl zum Frittieren
1 Päckchen Sauce Hollandaise

ZUBEREITUNG
Zuerst das Ei in einer Schüssel mit Bier, Salz, etwas Zitronensaft verrühren und mit Pfeffer würzen. Das Mehl darüber sieben. Alles zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren. Dann die rohen Spargelstangen in den Teig tauchen abtropfen lassen und portionsweise im heißen Öl (ca. 170°C) in einer Pfanne 2-3 Minuten goldbraun ausbacken. Ab und zu drehen, damit die Stangen gleichmäßig garen! Mit dem Schaumlöffel herausheben, auf Küchenkrepp abtropfen und mit Sauce Hollandaise servieren.
Wer lieber weißen Spargel nimmt sollte ihn ca. 10 Min. vorgaren.

Spargel-carpaccio

ZUTATEN

5 extra dicke Spargelstangen
1 EL Zucker, 1 TL Salz, Pfeffer
3 EL Zitronensaft und Orangensaft
2EL Crème fraîche, 2EL saure Sahne
2 EL Essig
2 EL Traubenkernöl
Kerbel

ZUBEREITUNG

Die Spargelstangen schälen und mit Zucker und Salz ca. 20 Minuten in kochendem Wasser garen. Gut abtropfen und auskühlen lassen und dann längs in dünne Scheiben schneiden. Spargelscheiben auf Teller anrichten und mit 2EL Zitronensaft beträufeln. Die Crème fraîche mit saurer Sahne, Essig, Öl, Orangensaft und restlichem Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer und kleingeschnittenem Kerbel würzen. Dazu nach Geschmack Schinkenscheiben und frisches Weißbrot reichen.

Überbackener Spargel

ZUTATEN (für 4 Personen)

1 kg Bleich-Spargel
Salz, Zucker, Pfeffer
4 Scheiben Toastbrot
4 EL Butter
5 EL gehackte Kräuter
4 Zweige Kerbel
1 Zwiebel
2 EL Mehl
350 ml Gemüsebrühe
50 ml Milch
350 g gekochter Schinken

ZUBEREITUNG

Spargel waschen, schälen, die holzigen Enden entfernen und die Stangen in reichlich Salzwasser mit 1 Prise Zucker ca. 20 Minuten garen. Toast würfeln und mit 2 EL Butter in Mixer zerkleinern. 2 EL Gartenkräuter unterrühren mit Salz und Pfeffer würzen. Kerbelblättchen abzupfen und dazu geben. Backofen auf 200˚C vorheizen.
Zwiebel abziehen und fein hacken. In einem Topf 2 EL Buttter erhitzen und darin die Zwiebel glasig dünsten. Mehl darüberstäuben und kurz anschwitzen. Gemüsebrühe unter Rühren nach und nach angießen, bis eine cremige Soße entstanden ist. Milch zugießen, 3 EL Gartenkräuter einrühren und die Soße einmal aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel aus dem Kochwasser nehmen, abtropfen lassen. Spargelstangen mit jeweils 1 Scheibe Kochschinken fest umwickeln und in eine große Auflaufform geben. Mit Kräutersoße begießen, Toastmasse darübersteuen und im Ofen ca. 15 Minuten backen.

Kartoffelauflauf mit Spargel

ZUTATEN
1 kg grüner / weißer Spargel
800 g festkochende Kartoffeln
300 g gekochter Schinken
etwas Butter
300 g Creme fraiche
150 g geriebener Emmentaler
1 Knoblauchzehe, Schnittlauch
Salz, Pfeffer, Zucker, Muskatnuss

ZUBEREITUNG
Kartoffeln mit Schale gründlich waschen und in Salzwasser je nach Größe ca. 20 bis 30 Minuten knapp gar kochen. Abschrecken, pellen und in dünne Scheiben schneiden (lässt sich gut vorbereiten). Spargel waschen, schälen und in Stücke scheiden. Ca. 10 Minuten knapp gar dünsten. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Schinken in Würfel oder Streifen schneiden. Kartoffelscheiben, gut abgetropften Spargel und Schinken in eine gefettete Auflaufform schichten. Creme fraiche mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und je nach Geschmack zerdrückten Knoblauch zugeben. Auf dem Auflauf verteilen, mit dem Käse bedecken und im Ofen ca. 20 Minuten überbacken. Vor dem Servieren mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Spargel im Blätterteigmantel

ZUTATEN
1 kg Bleich oder Grünspargel
Salz, Zucker
6 Blätterteigplatten TK
6 Scheiben Emmentaler
6 Scheiben Hinterschinken
Zum Bestreichen:
1 Eigelb,
2 EL Milch

ZUBEREITUNG
Spargel knapp bissfest garen und gut abtropfen lassen. Blätterteigplatten auftauen: Platten auf mit Mehl bestäubter Fläche zu Quadraten ausrollen. Sechs Blätterteigquadrate auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Backblech legen. Spargel in sechs Portionen teilen. Jede Portion mit jeweils einer Scheibe Emmentaler und einer Scheibe Schinken umwickeln. Dieses Bündel diagonal auf jeweils ein Blätterteigquadrat legen. Die gegenüberliegenden Teigspitzen zu einer Tasche zusammenlegen und etwas andrücken. Eigelb mit Milch verquirlen und die Teigtaschen damit bestreichen. Blätterteig-Spargeltaschen mit Heißluft 200 °C, 30 Minuten im vorgeheizten Backofen goldgelb backen.

Spargel-Schinkensauce zu Nudeln

ZUTATEN
750 g Spargelspitzen
400 ml Sahne
300 g Schinken
1-2 EL Tomatenmark
2 Eigelb
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Sahne zusammen mit den gewaschenen Spargelspitzen in einen Topf geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel bis er weich ist kochen. Den Schinken würfeln und zum Spargel geben. Abschließend die Soße mit Tomatenmark und Eigelb verfeinern und zu den Nudeln reichen.

Spargelwaffeln

ZUTATEN
300 g Grünspargel
60 g Butter
1/8 l Milch
Salz, 1 TL Backpulver
200 g Mehl
4 Eier und Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Den Grünspargel waschen, schälen und in dünne Streifen schneiden. Schnittlauch klein schneiden. Die Butter mit den Eiern und dem Salz schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver sieben und nach und nach abwechselnd mit der Milch löffelweise unter den Teig rühren. Den Schnittlauch mit dem Spargel in den Teig rühren. Den Teig im Waffeleisen ausbacken.

Omas Spargeltorte

ZUTATEN
250 g Dinkelmehl (Type 630)
1 Ei, Salz und Pfeffer
125g kalte Butter, Fett für die Form
500 g weißer Spargel
200 g Kochschinkenwürfel
4 Eier Salz, Zucker, Pfeffer
30 g Butter, 2 EL Mehl
200 g Sahne
200 g geriebener Emmentaler

ZUBEREITUNG

Für den Teig Mehl, Ei, Salz, Pfeffer und Butter mit 1 EL Wasser zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 25 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Spargel waschen, Spargel schälen und die holzigen Enden entfernen. Die Stangen in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Spargel in kochendem Salzwasser mit Zucker ca. 10 Min. garen, die ganzen grünen Spargelstangen nach 4 Min. dazu geben. Spargel abgießen, dabei den Spargelsud auffangen. Teig zu einem ca. 30 cm großen Kreis ausrollen und eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) damit auskleiden. Teig bei Umluft 150 C ca. 10 Min. backen. Restliche Butter erhitzen, Mehl darin anschwitzen, mit Sahne und 200 ml Spargelsud unter Rühren ablöschen und 5 Min. etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas abkühlen lassen. Spargelstücke und Schinkenwürfel auf dem vorgebackenen Teig verteilen. Die Spargelstangen sternförmig darauf anrichten. Die Hälfte des Käses unter die Soße mischen, zum Schluss die Eier unterziehen. Soße über den Spargel gießen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Bei 150˚C ca. 45 Min. zu Ende backen.

Spargeltoast im Eiermantel

ZUTATEN
1 kg Spargel
4 Scheiben Toastbrot
40 g weiche Butter
4 Scheiben gekochten Schinken
4 Eier, 200 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
60 g geraspelter Gouda

ZUBEREITUNG

Den geschälten Spargel in Salzwasser bissfest kochen. Den Spargel abgießen, etwas abkühlen und einmal quer durchschneiden. Toastbrot in eine gefettete, flache Auflaufform geben und dick mit Butter bestreichen. Schinken in Streifen schneiden. Erst den Spargel, dann die Schinkenstreifen auf dem Brot verteilen. Eier mit Sahne verschlagen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über den Spargeltoast geben. Mit Gouda bestreuen. Die Form auf den Rost in den Backofen schieben. Bei 180˚C (vorgeheizt) ca. 15 Minuten backen. Den fertigen Spargeltoast sofort servieren.

Muffins mit Spargel

ZUTATEN (für 4 Personen)
500 g Sonnenhof Bleich-Spargel
300 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver
1/2 TL Backnatron
125 g Kräuterfrischkäse
100 ml Öl
1 TL Salz
2 Eier
100 g rohen Schinken (gewürfelt)

ZUBEREITUNG

Mehl mit Backpulver und Backnatron mischen und in eine Schüssel sieben. Den Kräuterfrischkäse, Öl, Salz und Eier hineingeben und mit den Knethaken der Küchenmaschine auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verrühren. Rohe Spargelstücke und Schinkenwürfel von Hand unterrühren. Den Teig in 12 gefettete Muffin-Förmchen verteilen. Im Backofen bei 200˚C ca. 25 Minuten backen.

Geschnetzeltes mit Grünspargel

ZUTATEN (für 4 Personen)
600 g Sonnenhof Grünspargel
600 g Schweinefilet geschnetzelt
ÖL, etwas Mehl, Salz und Pfeffer
1 Bund Frühlingszwiebeln
125 ml Weisswein
300 ml Fleischbrühe
125 ml Sahne
1 Dose Mais

ZUBEREITUNG:

Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und in 5 cm lange Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Fleisch in eine mit Öl erhitzte Pfanne geben, mit etwas Mehl bestäuben und anbraten. Fleisch mit Salz & Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Anschließend den Spargel und die geschnittenen Zwiebelnringe die Pfanne geben und ca. 6 Min. braten. Spargel würzen, aus der Pfanne heben. Nun den Weisswein in die Pfanne geben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Die Brühe hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Jetzt die Sahne beigeben und erneut kurz kochen. Sauce abschmecken. Fleisch, Spargel, Zwiebeln und Mais in die Sauce geben und einige Minuten köcheln lassen.

Sonnenhof Tipp

Wir haben Bleich- und Grünspargel in verschiedenen Sortierungen und Preisklassen, fragen Sie beim Einkauf danach !

Gerne bieten wir für größere Gruppen und Busse unsere Spargelführungen mit anschließendem Spargelessen an.

Spargelpizza

ZUTATEN

300 g Kartoffel
600 g Spargel
Olivenöl, Salz und Pfeffer
Räucherlachs oder Schinken
1 Packung Sauce Hollandaise
Emmentalerkäse nach Belieben
Rucola
Pizzateig für ein Blech

ZUBEREITUNG

Rohe festkochende Kartoffeln in Würfel und Spargel (grün und weiß) in kleine Stücke schneiden. Kartoffel-Würfel in Olivenöl ca. 5 Minuten anbraten, dann Spargel dazugeben und beides weitere 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Räucherlachs oder Schinken in kleine Stücke schneiden und mit Sauce Hollandaise in der Pfanne vermengen. Pizzateig auf Blech ausrollen, Hollandaise-Spargelmasse gleichmäßig darauf verteilen und mit geriebenem Emmentaler Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 15 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Rucola garnieren.

Schweinerückensteak mit Spargel

ZUTATEN (für 4 Personen)

600 g Schweinerücken
1 kg Sonnenhof Bleich-Spargel
2 EL Öl
4 Käsescheiben dick geschnitten
2 EL gehackten Kerbel
Pfeffer, Salz, Zucker

ZUBEREITUNG

1. Spargel kochen

Spargel waschen, schälen und Spargel in kochendes Wasser geben, dem Salz, Zucker zugegeben wurde. Spargel ca. 15 – 20 Minuten kochen lassen.

2. Fleisch zubereiten

Fleisch in vier Scheiben schneiden und klopfen. Steaks salzen und pfeffern, in heißem Öl auf jeder Seite 3 Min. braten. In eine gefettete Form geben, mit dem Spargel bedecken und mit Kerbel bestreuen. Käsescheiben darauflegen und unter dem Grill überbacken, bis der Käse braun wird. Mit Pfeffer bestreuen.

Spargelrisotto

ZUTATEN

1kg Grünspargel
800 ml Gemüsesud
2 Zwiebeln
5 EL Butter
300 g Risotto Reis
100 ml Weißwein
25g Parmesan

ZUBEREITUNG

Den Spargel waschen, schälen und dritteln, Köpfe und Mittelstücke beiseite legen. Die Endstücke mit dem Gemüsesud aufkochen, ziehen lassen bis sie weich sind und aus dem Sud nehmen. Die geschälten Zwiebeln fein würfeln und mit 1 EL Butter anschwitzen, den Reis zugeben und leicht anrösten. Die Mittelstücke des Spargels klein schneiden, zufügen, mit Weißwein ablöschen und die Hitze etwas höher stellen. Wenn der Reis den Wein ganz aufgesogen hat, etwa 125ml Gemüsesud zum Reis gegen. Je nach Topf ab und an oder ständig rühren. Wenn der Sud aufgesogen ist, wieder 125ml heißen Sud zufügen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Sud aufgebraucht ist. Der Reis sollte dann al dente sein. Notfalls noch zusätzlich Flüssigkeit zufügen. Dauert etwa 20 – 30 min., je nach Reissorte. Die Spargelspitzen kurz in kochendes Wasser geben und kalt abschrecken. Spargelspitzen, restliche Butter und geriebenen Parmesan unter das Risotto heben.

Ofenmedaillons mit Spargelpäckchen

ZUTATEN

750 g weißer Spargel
Salz, Zucker, Pfeffer
8 Scheiben ger. Schweinebauch
600 g Schweinefilet
2 EL Öl
Kerbel und Petersilie
2 Packungen Sauce Hollandaise
1 Becher Creme Fraiche
evtl. Holzspießchen

ZUBEREITUNG

Spargel waschen, schälen und die unteren Enden abschneiden. Stangen quer halbieren und in 1/2 l kochendem Salzwasser mit Zucker 15 Min. bissfest garen. Spargel abgießen, dabei 1/4l Kochwasser auffangen und kalt stellen. Speckscheiben um je 3 Spargelstücke wickeln. Evtl. mit Holzspießchen feststecken. Fleisch trocken tupfen und schräg in 8 längliche Medaillons schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin von jeder Seite kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine große Auflaufform setzen. Spargelbündel vorsichtig im heißen Bratfett rundherum anbraten. Auf die Medaillons legen, Holzspießchen entfernen.
Kräuter waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Hollandaise mit Spargelfond und Creme Fraiche verrühren. Kräuter dazu geben. Soße über die Medaillons gießen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/ Umluft: 175°C) 20 Min. überbacken

Roastbraten Spargel-Wickel

ZUTATEN (für 4 Personen)

300 g Grünspargel
8 dünne Scheiben Rostbraten
etwas Salz
Pfeffer
70 g Parmesan
2 Becher Cremé Double (125 g)
2 EL Speiseöl
3 EL Weinbrand

ZUBEREITUNG

Grünspargel waschen, im unteren Drittel schälen. Stangen dritteln. Roastbeefscheiben von beiden Seiten salzen und pfeffern. Parmesan reiben und mit einem Becher Cremé Double verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Cremé auf die Roastbeefscheiben streichen und 3 Spargelstücke auf die Fleischscheiben legen und von der kurzen Seite aufrollen. Mit einem Zahnstocher feststecken.
Öl in einer Pfanne erhitzen und die Roastbeefwickel von allen Seiten bei mittlerer Hitze anbraten, so dass sie Farbe bekommen. Dann die Wickel mit Deckel etwa 10 Minuten garen. Wickel herausnehmen, Zahnstocher entfernen und warm stellen. Weinbrand in die Pfanne geben und den Bratensatz lösen. Übrige Cremé Double einrühren. Die Soße mit Pfeffer und Salz abschmecken und über die Wickel gießen.

Die Spargelsaison ist oft kürzer als der Appetit auf Spargel...

Spätestens wenige Tage nach Johanni, also nach dem 24. Juni, endet hierzulande traditionell die Spargelsaison. Wenn Sie die wohlschmeckenden Stangen auch nach Saisonende genießen möchten, können Sie Spargel problemlos einfrieren. Auch wenn es noch immer in vielen Spargelbüchern steht - Spargel braucht vor dem Einfrieren nicht blanchiert oder gekocht zu werden. Vor dem Einfrieren erhitzter Spargel schmeckt anschließend weniger aromatisch und bißfest. Zudem gehen beim Blanchieren wertvolle Vitamine verloren. Sparen Sie sich getrost die Zeit für diesen umständlichen Arbeitsgang.

SO WIRD'S GEMACHT

Spargel waschen, schälen, eventuell in kurze Stücke schneiden und einfach in einem geeigneten Beutel oder Gefäß einfrieren. Der von uns so eingefrorene Spargel ließ sich anschließend problemlos portionsweise entnehmen. Bitte beachten Sie die Herstellerangaben Ihres Tiefkühlgerätes.

HALTBARKEIT

Eingefrorener Spargel hält sich bei -18 Grad etwa 6-8 Monate, vielfach sogar deutlich länger.

ZUBEREITUNG

Sie sollten eingefrorenen Spargel nicht auftauen lassen, sondern zum Kochen direkt ins heiße oder kochende Wasser geben. So bleibt der Spargel vitaminreich, bißfest und aromatisch!

Sonnenhof
Sonnenhof 1
86733 Rudelstetten
Tel.: 09085/340
Fax: 09085/231
e-Mail: info@bauernshop.de

www.bauernshop.de