



Kontakt

Niederlausitzer Heidemanufaktur

Inh.: Petra Wetzel
Bahnhofstrasse 15
04934 Hohenleipisch

Tel: 03533 7823
Mobil: 0170 - 2660921

E-Mail: wetzel.petra@gmx.de



Fotos Äpfel: . mb / pixelio.de



Wald- und Heideland e.V.

ERNTEZEITEN



Niederlausitzer Heidemanufaktur



Niederlausitzer Heidemanufaktur

Dort wo Preußen Sachsen küsst, am südlichsten Zipfel Brandenburgs im Naturpark "Niederlausitzer Heidelandschaft" liegt meine Heidemanufaktur.

Der Ort heißt Hohenleipisch und war vor der Wende im Osten Deutschlands bekannt durch seinen Obstanbau.



Aus der Liebe zu einem schönen Essen und großer Experimentierfreude bei der Zubereitung von Speisen entstand die Idee eine Manufaktur zu gründen und klassische Ansatzliköre und aromatische Gourmet-Fruchtaufstriche aus heimischem Obst und fast vergessenen Wildfruchtartern, wie Mispel, Kornelkirsche oder Speierling, herzustellen.

Bei der Herstellung von Fruchtaufstrichen und Likören verwende ich nur beste Zutaten, die Früchte kommen aus der Region, zum Teil aus dem Pomologischen Schau- und Lehrgarten Döllingen und werden handverlesen, so wie der gesamte Herstellungsprozess reine Handarbeit ist.

Das Angebot ist daher saisonabhängig, ständig wechselnd und in begrenzter Menge.

Mittlerweile erweitere ich das Spezialitätensortiment beständig, auch Chutneys und exklusive Creme-Liköre warten entdeckt zu werden.

Kleine Mengen und die Verwendung von hochwertigen, teilweise frischen Gewürzen garantieren ein aromareiches Endprodukt - das Richtige für Genießer!

Entdecken Sie die Spezialitäten aus der Region, mit Liebe hergestellt – es lohnt sich!

Sortiment:

- Ansatzliköre von Frucht- bis Kräuterlikör
- Creme-Liköre
- Gourmet-Fruchtaufstrich
- Chutney
- Zuckerspezialitäten



Zusätzliche Angebote:

- Verkostung und Produktpräsentation für Besuchergruppen auf Anfrage
- Herstellung von individuellen Liköransätzen für Firmen und Vereine
- Geschenkservice für Firmen und Vereine

Rehmedaillons mit Rahmsteinpilzen und Sauerkirsch-Chutney

400 g Rehrücken (in 6 Medaillons schneiden), 400 g Steinpilze, 1 Zwiebel, 100 ml Sahne, 50 ml Öl, 50 g Butter, 1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian, Wacholderbeeren gemahlen; Salz, Pfeffer, 1 Glas Niederlausitzer Sauerkirsch-Chutney

Rehmedaillons mit Salz, Pfeffer und gemahlene Wacholderbeeren würzen und in Öl mit einem Zweig Rosmarin und einem Zweig Thymian rosa anbraten.

Die Medaillons aus der Pfanne nehmen und in Alufolie gewickelt warm halten.

In dem Bratfond die kleigeschnittene Zwiebel glasig dünsten. Nun die vorbereiteten Steinpilze dazu geben und mit etwas Butter dünsten.

Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen, die Sahne zugießen und noch ca. 5 min. einköcheln lassen. Auf einem vorgewärmten Teller die Rehmedaillons mit 1 Eßl. Niederlausitzer Sauerkirsch-Chutney anrichten und die Rahmsteinpilze dazu geben. Als Beilage passen Bandnudeln oder Butterspätzle.

Niederlausitzer Gourmet-Dessert

4 Bananen, 250 g Mascarpone, 8 Löffelbiskuits, 200 ml Schlagsahne, 8 cl Niederlausitzer Kaffeeraum mit beigefügter Zuckerspezialität „Orientalischer Traum“, 8 cl Niederlausitzer Eierlikör

Die Löffelbiskuits in Stücke brechen, mit 8 cl Niederlausitzer Kaffeeraum beträufeln und weichen lassen, evt. noch etwas nach träufeln. Danach in 4 Dessertschalen verteilen. Die Bananen in Scheiben schneiden und auf die Löffelbiskuits geben.

Die Mascarpone mit 8 cl Niederlausitzer Eierlikör verrühren und die Masse auf die Bananenscheiben gleichmäßig verteilen.

Nun die Schlagsahne aufschlagen und unter Zufügen der Zuckerspezialität „Orientalischer Traum“ (Menge je nach Geschmack) fertig schlagen. Ein Schlagsahnehäubchen auf jedes Dessert setzen und servieren.