

Rezepte

Gemüse nach griechischer Art

Zutaten: 500 g Karotten, 3 Zwiebeln, 2 EL Olivenöl, 1/8 l Rotwein, ein Zweiglein frischer oder 1/2 TL getrockneter Thymian, 250 g Champignons, 5 Tomaten, etwas Salz und Pfeffer, 1 EL Honig, Petersilie.

Zubereitung: Karotten in kleine Würfel schneiden, Zwiebel fein hacken, beides in heißem Öl andünsten. Den Wein aufgießen, den Thymian dazu geben und etwas köcheln lassen. Die Champignons in Scheiben schneiden, die Tomaten in heißem Wasser brühen, schälen, in Stücke schneiden, beides zugeben und mitkochen, eventuell noch etwas Wein oder Wasser nachgießen. Mit Salz, wenig Pfeffer und Honig abschmecken, die Petersilie hacken und über das fertige Gemüse streuen.

Tipp: Das Gemüse schmeckt besonders gut zu gebackenem Fisch.

Italienische Leberpfanne

Zutaten: 3 Tomaten, 1 Zwiebel, 1 grüne Paprikaschote, 1 Knoblauchzehe, 4 EL Öl, 3 EL Mehl, 1/8 l Rotwein, 1/8 l Brühe, 1 TL Rosmarinwachsenen Speck, 300 g Kalbsleber.

Zubereitung: Tomaten brühen, schälen und würfeln. Zwiebel und Paprika würfeln, Knoblauchzehe in Scheiben schneiden, in 1 EL Öl leicht anbraten. 1 EL Mehl über das Gemüse stäuben und kurz mit rösten, mit Wein und Brühe aufgießen, die Tomaten zugeben, den Rosmarin zerdrücken und unterrühren, leicht köcheln lassen, bis die Paprika gerade knackig sind. Das Tomatenmark einrühren, mit Salz und Honig abschmecken. Speck würfeln und in 1 EL Öl anbraten. Leber in Streifen schneiden, im übrigen Mehl wenden, im restlichen Öl kurz anbraten, leicht salzen, den ausgebratenen Speck darunter mischen, das Gemüse darüber geben oder beides getrennt servieren.

Tipp: Die italienische Leberpfanne schmeckt besonders gut mit gekochtem rein oder knusprigem Weißbrot.

Dubliner Lebkuchenherzen (für 20 Herzen)

Zutaten: 300 g Mehl, 50 g gemahlene Mandeln, 15 g Lebkuchengewürz, ein EL Kakaopulver, 1 TL Backpulver, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 175 g Butter, 1 Ei, 100 g Honig.

Zubereitung: Alle trockenen Zutaten gut vermengen. Butter, Ei und Honig dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen Teig 30 Minuten kalt stellen.

Dann ca. 4 mm dick ausrollen und mit einer Plätzchenform ausstechen. Auf ein beschichtetes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Umluft ca. 12 Minuten backen.



Honig von hier

Honiggemeinschaft Regionaler Imker Seelscheid



Unsere Idee

Sie suchen Honig aus der Region? Wissen aber nicht, wo der nächste Imker wohnt?

Hier sind wir! Genau da wo Sie gerne einkaufen.

Wir wollen die Imkerei mit ihrer langen Tradition vor Ort wieder aufleben lassen und fördern, die vorhandenen Bienenstände sichern und neue entstehen lassen.

Ganz nach dem Motto: ‚Erhalten durch Essen‘.

Die Imkergemeinschaft

Wir sind eine Gruppe von regional ansässigen Imkern mit durchschnittlich acht Bienenvölkern, die zumeist im eigenen Garten stehen. Die Bienen sind unsere Leidenschaft.

Unser Ziel ist es, Ihnen gemeinsam das ganze Jahr hindurch unsere Honige in Ihrem Supermarkt anbieten zu können.

Einzelne Imker würden dies aufgrund ihrer zu geringen Ernte nicht erbringen können.

Unsere Imkergemeinschaft bietet Ihnen eine Vielzahl an unterschiedlichen und interessanten Honigen, die Lust auf mehr machen.

Einfach genießen

Unsere Honige

Unsere Landschaft ist bunt.

Ein blühendes Band durchzieht den Jahreslauf. Hier entstehen Honige, die nach Lage, Jahreszeit und Jahrgang in Geschmack, Aussehen und Konsistenz variieren.

Aus diesem Grund gleicht kein Honig unserer Imker dem eines nächsten.

Honiggeschmack ist abhängig von der Witterung eines Jahres. Gerade das macht ihn so spannend wie Wein.

Ein Teelöffel Honig birgt die Erinnerung an den vergangenen Frühling oder Sommer.

Die Geschmacksbeschreibungen der jeweiligen Honige finden Sie an unserem Regal.

*Eine Tradition
mit Geschmack*



Unser Anspruch

Wir bieten Ihnen Honige ausschließlich aus einem Umkreis von ca. 10 km. Deshalb enthalten unsere Honige nur Pollen aus Ihrem heimatlichen Umfeld.

Natürlich werden unsere Honige zur Qualitätssicherung in Abständen vom Deutschen Imkerbund unabhängig geprüft.

Alle Imker verfügen über Zertifikate für Honigerzeugung und Honigverarbeitung.

Vielfalt aus blühenden Landschaften

Ihr Genuss

Nicht nur zum Frühstück, sondern auch in der Küche wird Honig wieder entdeckt.

Eine einfache Salatsoße wird mit Senf und Honig zum Erlebnis.

Ein Traumpaar sind auch Honig und Käse.