

Das finden Sie bei uns...

Spargel mit Sauce Hollandaise

Jeden Mittwoch und Samstag 8 bis 13 Uhr

Wochenmarkt Eckernförde*



Unser Angebot ist nicht nur frisch, sondern auch reichhaltig. Sie finden bei uns:

- Obst und Gemüse, Kartoffeln vom Direkterzeuger - auch aus BIO Anbau
- Zitrusfrüchte und südländisches Gemüse und Obst
- Saisonale Angebote wie Spargel, Erdbeeren und Kirschen aus der Region
- Frische Kräuter und Suppengemüse - auch aus BIO Anbau
- Brot- und Backwaren aus Bioland-Anbau
- Fisch, Meeresfrüchte und Fischbrötchen
- Fleisch, Geflügel, Wurstwaren, Bratwurst und Schnitzel - auch aus BIO Anbau
- Holsteiner Spezialitäten
- Käsespezialitäten - auch aus BIO Anbau
- Eier und Honig - auch aus BIO Anbau
- Frisch gepresste Säfte
- Weine und Spirituosen der Region
- Mediterrane Spezialitäten
- Oliven und Seife
- Blumen und Pflanzen in großer Auswahl
- Blumenzwiebeln und Saatgut
- Kaffeemobil, Snacks und Probierhäppchen
- Nützliches und Brauchbares
- Tücher
- Gewürze - auch aus BIO Anbau
- Schmuck
- und vieles mehr



Wochenmarkt Eckernförde*
*Frische Qualität aus unserer Region

Zutaten für 4 Personen

Spargel

- 2-2,5 Kilo frischen Spargel
- 2,5 Liter Wasser
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Öl oder Butter

Sauce Hollandaise

- 200g Butter
- 2 Eigelb
- 2 EL Wasser
- 2 EL Weinessig & Zitronensaft
- 25g fein gehackte Zwiebel
- ein wenig Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Spargel Zubereitung

Wasser mit Salz, Zucker und wenig Öl zum Kochen bringen. Spargel waschen, schälen und ins Wasser hinzugeben. Ca. 20 Minuten kochen lassen. Anschließend den fertigen Spargel vorsichtig aus dem Wasser heben und anrichten.

Sauce Hollandaise Zubereitung

Essig, Wasser und die feingehackte Zwiebel in ein Pfännchen geben und auf dem Herd eindünsten lassen, bis die Menge auf ein Drittel zurückgegangen ist. Dies dann einige Minuten abkühlen lassen. Eigelbe hinzugeben und in einem Topf bei mäßiger Hitze cremig aufschlagen. Bitte nicht heißer als 65 Grad werden lassen. Die handwarme Butter vorsichtig tropfenweise und unter tüchtigem Rühren unter die Sauce mischen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Zitronensaft erst kurz vor dem Servieren zugeben.

Beilagen

Dazu passt: Katenschinken, Kartoffeln, Rührei oder in Viertel geschnittene hartgekochte Eier.

So erreichen Sie uns:

Der Wochenmarkt

Die Marktstände befinden sich auf dem Rathausmarkt und dem Kirchplatz an der Kieler Straße (siehe Plan).

Mit dem Fahrrad

Über den Ostseeküstenradweg und die Zahlreichen Radthemenrouten der Region erreichen Sie uns bequem und einfach.

Mit dem Zug und dem Bus

Die Nord-Ostsee-Bahn (NOB) von Kiel nach Flensburg hält regelmäßig am Hauptbahnhof in Eckernförde. Vom Bahnhof sind es nur 600m - also wenige Geh-Minuten - bis zum Wochenmarkt. Am Bahnhof befindet sich auch der ZOB an dem die Busse starten und enden.

Mit dem Auto

In unmittelbarer Nähe zum Wochenmarkt finden Sie den Parkplatz an der Reeperbahn (am Rathaus). Von dort sind es nur wenige Meter.

*Frische Qualität aus unserer Region!



Jetzt mit Spargelrezept!

Es ist Spargelzeit, dazu passt der leckere Schinken

Saisonale Produkte

Wochenmarkt Rathausmarkt

Wochenmarkt Kirchplatz



Schlachter Arno Behrens empfiehlt:

„Zu Ihrem Spargelgericht passt am besten unser herrlicher Katenrauschschorlen aus Groß Wittensee! Das rundet den Geschmack so richtig ab.“



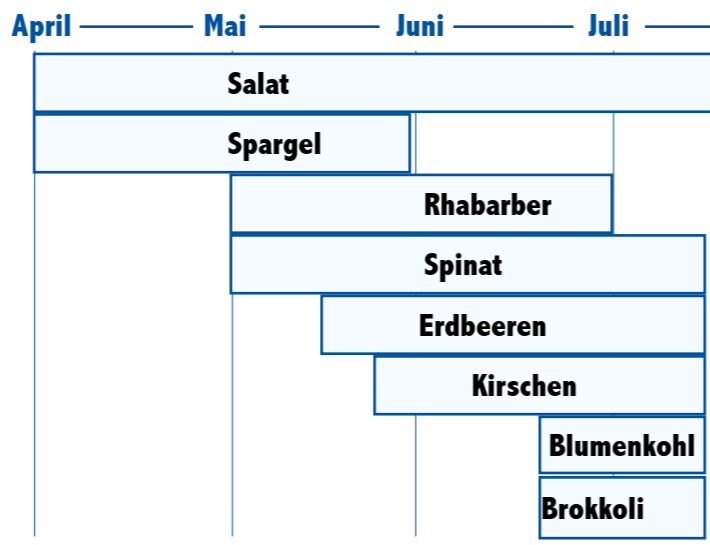
Unsere Kundenmeinung:

„Ich gehe gerne auf den Wochenmarkt, weil ich nach meinem Besuch immer weiß, was ich abends kochen kann.“

Rosmarie Raabe, Eckernförde

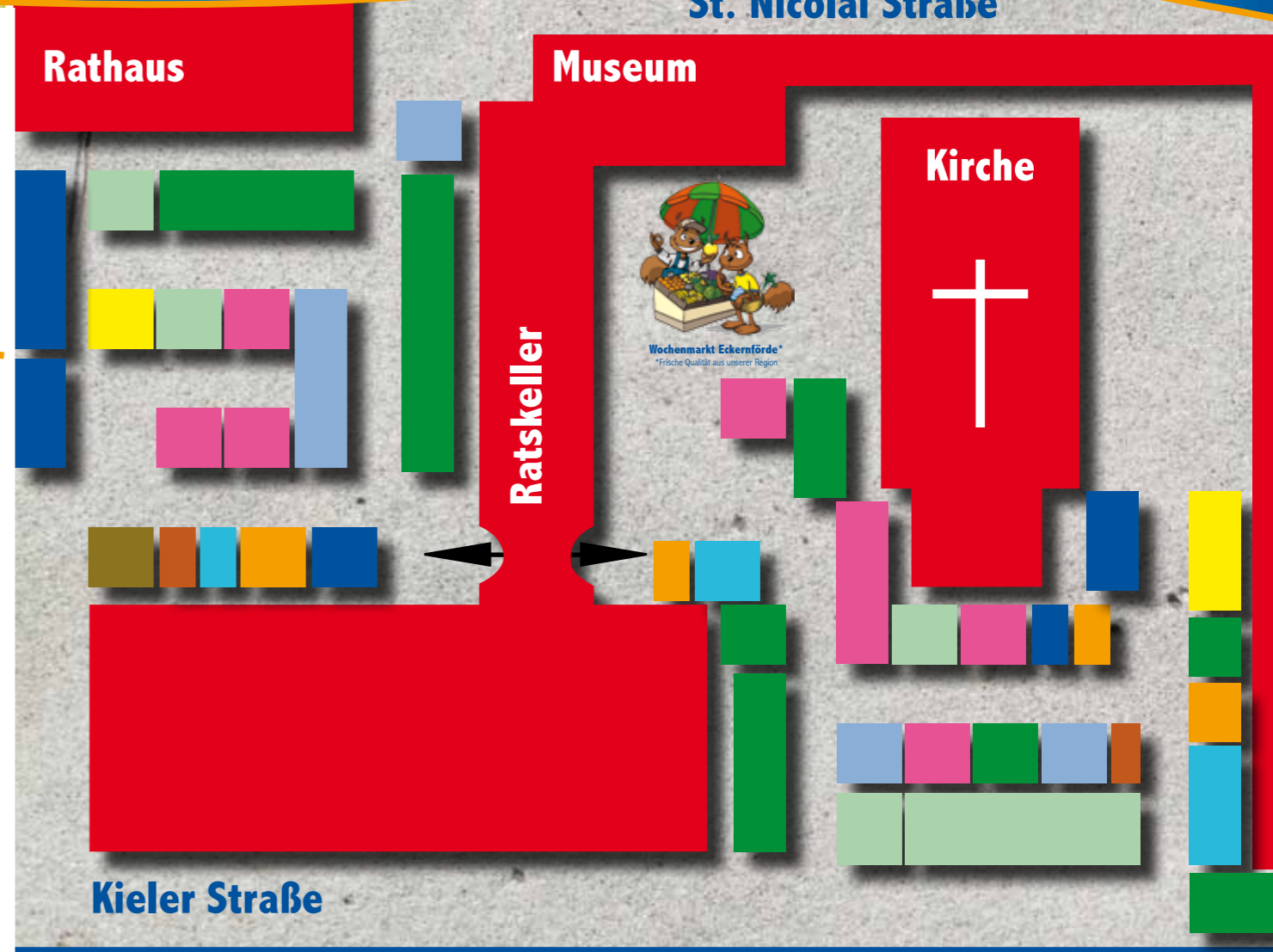


www.ostseebad-eckernfoerde.de



Unsere saisonalen Spezialitäten
Wir haben für Sie in unserem Flyer die saisonalen Produkte aufgeführt, die Sie auf dem Wochenmarkt Eckernförde finden können. Die Marktbesucher stehen Ihnen natürlich auch jederzeit mit gutem Rat zu Seite. Sprechen Sie uns einfach an, wir helfen Ihnen gerne.

www.ostseebad-eckernfoerde.de



Legende

Fisch	Fleisch	Gemüse	Käse	Bäcker	Blumen	Imbiss	Eier/Honig	Diverses
Kräuter & Oliven								

Unsere Wochenmarkt Karte: Diese stark vereinfachte Karte soll Ihnen einen ersten groben Überblick geben. Das Angebot unserer Marktstände ist allerdings noch vielfältiger. Probieren Sie es aus!