

# Hasenpost 12

## September 2014

---



[www.D789.de](http://www.D789.de)

## Erntefest

**Sa, 27. September, 19 Uhr**



Unser 9. Erntefest findet dieses Jahr unter dem Motto statt: „Mein Name ist Hase, und keiner weiß Bescheid!“

**Ort:** Bürgerhaus Hangelsberg

**Beginn:** 19 Uhr (Einlass: 18 Uhr)

**Karten bei:** L38 (ab Mo, 1. September)

**Preis:** 12 € (Platzkarten)

Es werden wieder tolle Showeinlagen geboten, unsere traditionelle Tombola rund um Ackerbau und Viehzucht wird natürlich auch nicht fehlen. Unser Musiker Kiry Janev ist auch wieder dabei und beglückt uns mit seinem musikalischen Talent. Die allseits beliebte Gaststätte „Zum Forsthof“ wird uns auch diesmal mit köstlichem Essen und Getränken versorgen.

Für die Tombola benötigen wir Eure Mithilfe. Bitte spendet, wie auch in den vergangenen Jahren, alles rund um Ackerbau und Viehzucht, zum Beispiel selbstgekochte Marmelade, Liköre, Obst und Gemüse aus dem eigenen Garten. Eure Spende könnt Ihr uns entweder vor die Tür stellen (Am Spreeufer 53) oder abholen lassen. Damit wir Eure Spenden organisatorisch unter einen Hut bekommen, setzt Euch bitte in jedem Fall telefonisch mit Holger Grabsch in Verbindung: 0172 / 30 20 324.

# Pflanzentauschbörse

**Sa, 27. September, 14–17 Uhr**



Die IG Bürgerverein Hangelsberg richtet wieder ihre beliebte Pflanzentauschbörse aus. Hier können bei Kaffee und Kuchen Pflanzen getauscht, aber auch nur mitgenommen oder gemeinsam gefachsimpelt werden.

## Kaninchen im Krautbett

### Rezept

Zutaten für 4 Personen:

- 1 mittelgroßes Kaninchen (1500–1800 g)
- Salz und Pfeffer
- Paprika edelsüß
- 6 Karotten
- 500g Weißkohl
- 2 Zwiebeln
- Weißwein

Kaninchen waschen, teilen, würzen und ab in den Bräter, dort 15–20 Minuten anbraten. Gemüse schälen und in Würfel schneiden. Kohl in feine Streifen schneiden. Gemüse nun mit in den Bräter geben und weitere 10–15 Minuten schmoren. Dann mit Weißwein aufgießen und mit Gemüsebrühe auffüllen, gut abschmecken und etwa 45 Minuten garen. Als Beilage: Kartoffelbrei, Rosmarinkartoffel oder Nudeln.