

La ferme sous les Hiez

Mit den Ziegen auf die Weide

Angoraziegen für die Herstellung von Mohairwolle sind in den Vogesen eine Seltenheit. Daniel und Florence Martinent, die ursprünglich in Paris in der Industrie gearbeitet hatten, haben sich in die Tiere verguckt und ein neues Leben als Wollproduzenten begonnen. Außerdem vermieten sie auf ihrem renovierten Bergbauernhof „Der Hof unter den Almen“ fünf Gästezimmer. Alle gemütlich mit viel Holz gestaltet und mit einem schönen Blick auf das Moselotte-Tal.

Infos:

Zimmer: 3 Doppelzimmer, 2 Zimmer für 4 bzw. 5 Personen

Preis Doppelzimmer (mit Frühstück): 80 Euro

Sprachen: Französisch, Englisch

Barrierefrei: teils

Haustiere mitbringen: ja, unter Bedingungen

Verköstigung: Frühstück, Abendessen

Extras: Terrasse mit Ausblick, Angoraziegen, Mohair-Boutique mit Selbstgestricktem

In der Umgebung:

Wandern (Daniel und Florence stellen Wanderkarten zur Verfügung)

Textilmuseum in einer ehemaligen Weberei, Ventron

<http://www.musee.ventron.fr/>

Anschrift:

6 chemin dessous les Hiez
88310 Cornimont

Kontakt:

Daniel und Florence Martinent
Tel. 0033 6 61 45 91 97
fermesousleshiez@free.fr
<https://fermesousleshiez.fr/>

Florences' Rezept:

Tofaille

Zutaten

- 3 kg Kartoffeln
- circa 150 g geräucherter Speck
- geräuchertes Schweinerippenfleisch
- 1 Zwiebeln
- 1 Lauch
- 25 cl Weißwein
- Pfeffer, gusseiserner oder tönerner Schmortopf

Zubereitung:

Rohe Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Lauch ebenfalls in Scheiben schneiden.

Dünne Scheiben des geräucherten Specks auf den Boden eines Schmortopfs legen. Mit einer ordentlichen Schicht geschnittener Kartoffeln bedecken. Dann mit geräuchertem Schweinerippenfleisch bedecken (in circa 1,5 cm dicke Scheiben geschnitten). Danach gehackte Zwiebeln und Lauch dazugeben – immer im Wechsel mit Kartoffeln. Mit einer Lage Räucherspeck abschließen. Pfeffern, nicht salzen und mit Elsässerwein beträufeln. Topf mit Deckel für circa 4 Stunden bei 160° in den Ofen.

Mit grünem Salat servieren.