

NOVEMBER 2022 KW 46

HOFPOST

HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kundinnen und Kunden!

Kennen Sie das, liebe KundInnen? Kaum ist man aus den Sommerferien zurückgekehrt, schon stapeln sich Spekulatius und Lebkuchen in den Supermarktregalen. Und obwohl ich eine ausgeprägte Schwäche für Dominosteine habe, verkneife ich mir den Genuss immer bis es draußen dunkler wird und kalt und die Bäume kahl.

Erst dann schmecken sie, zumindest mir, besonders gut. Dennoch beschäftige ich mich schon seit September mit dem Adventssortiment, welches seinen letzten Schliff auf der Bodan Hausmesse bekommen hat. Dort hatte ich die Gelegenheit die Produkte in Natura vor mir zu sehen und, der beste Teil, sie für Sie zu probieren.

Auch habe ich einiges neues gelernt, so zum Beispiel, dass jeder einzelne Schokoweihnachtsmann (auch die vegane Variante) von Rosengarten per Hand gegossen und anschließend per Hand mit Schokolade bemalt wird. SchokoladenmalerIn, was für ein unglaublicher Beruf!

Ich sehe diese Produkte jetzt mit ganz an-

deren Augen, als die Kunstwerke, welche sie sind.

Neu dieses Jahr haben wir für Sie die Rubrik „Adventskalender selber basteln“ hier finden Sie neben 24 Papiertüten zum selbstgestalten viele kleine Köstlichkeiten, die Groß und Klein die Wartezeit auf den Heiligabend verkürzen. Auch neu sind unsere Nikolaussäckchen gefüllt Nüssen, Clementinen und natürlich einer süßen Überraschung!

Ich freue mich, dass unser Adventsangebot seit dieser Woche für Sie online ist und hoffe Sie haben genauso viel Freude daran, wie ich sie beim Erstellen hatte.

Bitte beachten Sie, dass wir Ihre Vorbestellungen für das Weihnachtsfleisch bis zum 27 November 2022 bei uns haben müssen. Unser aktuelles Angebot finden Sie im Shop unter Aktuelles in den „Spezialitäten zu Weihnachten“. Nachträgliche Bestellungen können wir nicht annehmen. Aufgrund der unsicheren Zeiten wurde nicht so viel Geflügel/Rind eingestallt.

Wie in den Vorjahren gilt: in der Reihenfolge, wie Ihre Bestellung bei uns eingeht, werden wir diese bearbeiten und an unseren Großhändler weiterleiten.“ Wenn ein von Ihnen vorbestelltes Produkt nicht mehr lieferbar ist, melden wir uns umgehend bei Ihnen.

Ein Beitrag von Tina Hayn, Grüne Kiste.



Eigene Produkte

Paprika grün, rot, Spitzpaprika Lady Lou, Petersilie glatt und kraus, alle Freilandsalate, Feldsalat, Postelein, Chicorée, Zuckerhut, Radicchio, Knollenfenchel, Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, Spinat, Kurkuma, Rettich weiß, samenfeste Möhren, Pastinake, Wurzelpetersilie, Kartoffeln m, fk, vfk, auch Blaue Anneliese, Blechkartoffeln, Kürbis Butternut, Hokkaido, Mini-Muskatkürbis, Rote Bete, Knollensellerie, Apfelsaft, Eier, Milch, Mehl, Nudeln und Wurst.



Alpkäse Heggelbach

Rohmilch-Hartkäse

Zutaten

MILCH*, Säurungskultur*, Lab*, Salz
enthält folgende allergene Zutaten: Milch

Lagerung
< 8 Grad C

Hofgemeinschaft Heggelbach GbR
Käserei
D 88634 Herdwangen-Schönach
Kontrollnummer DE BW 422 EG



Kürbisgratin

1 kg Muskatkürbis
1 Zwiebel
3 Knoblauch
100 g Parmesan
50 g Alpkäse
2 Zweige Rosmarin
3 EL Öl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Muskatkürbis schälen, halbieren und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Rosmarinnadeln vom Zweig lösen, mit den gehackten Knoblauch/ Zwiebel und dem Öl zum Kürbis geben. Alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Ofen auf 180 Grad Umluft heizen, und die Kürbismischung in einer Auflaufform in den Ofen schieben. 30 Minuten backen lassen, dann Parmesan und Alpkäse (gerieben) auf dem Gratin verteilen und weitere 20 Minuten backen lassen.

Wer sich das Schälen sparen möchte kann den Muskatkürbis auch gut in Spalten geschnitten mit Öl und Knoblauch im Ofen backen.

Guten Appetit!



Längere Telefonzeiten im Büro

Wir freuen uns, Ihnen wieder längere Telefonzeiten anbieten zu können!

Mo-Do 7:00 - 16:00 Uhr.

Freitag 8:00 - 13:00 Uhr.

Fleischaktion

Bestellen Sie jetzt unser Fleisch vor!
Bestellschluss ist der 02. Dezember 2022.
Auslieferung in KW 49.

Wir wünschen Ihnen ein gute Woche!
Ihr Team der Grünen Kiste!