Weihnachts-
fleisch
bis zum 7.12.
vorbestellen

HOFPOST

HOFGUT RENGOLDSHAUSEN

rengo.de | 30. November bis 4. Dezember 2026 | No. 49

Weihnachtsfleisch

Letzte Chance: nur noch bis Montag, 7. Dezember!
Diese Woche kannst du zum letzten Mal dein Weihnachtsfleisch bestellen. Damit dein Festtagstisch besonders gut gelingt und deine Gäste noch lange davon schwärmen.

Im Mittelpunkt: Fleischfondue
Der Klassiker für gemütliche Abende an Heiligabend und Silvester: Alle sitzen zusammen, und jeder gart sein Fleisch selbst. Bei uns findest du fertige Fondue-Pakete in Biokreis-Qualität, zum Beispiel mit Rinderfilet und Rinderlende, und Fleisch für Raclette.

Fisch fürs Fest
Für alle, die an Heiligabend lieber Fisch servieren, haben wir eine besondere Auswahl in Bio-Qualität: Lachsfilet aus Irland, Dorade und Wolfsbarsch aus Griechenland, Forelle aus Deutschland und Kabeljau aus Island. Lachs, Dorade, Wolfsbarsch und Forelle tragen das Naturland-Siegel.

Bestellung bis zum 7. Dezember
Scanne den QR-Code oben und bestelle direkt online oder nutze die Weihnachtsfleischliste, die wir dir mit dieser Hofpost schicken: einfach ausfüllen und in deine leere Grüne Kiste legen, unser Fahrer nimmt sie mit. Du erreichst uns auch per E-Mail an gruenekiste@rengo.de oder telefonisch unter 07551 915811.

Geliefert wird zwischen dem 21. und 24. Dezember, pünktlich zum Weihnachtsfest.



Unsere Rengo-Rezepte

Fondue mit drei Dips

Zutaten (4 Personen):
ca. 900 g Fondue-Fleisch
(z. B. unser Fondue-Paket Rind)
1,5 L Gemüse- oder Rinderbrühe
1 Zwiebel
1 Möhre
1 Stück Lauch
1 Lorbeerblatt

Kräuter-Dip: 200 g Schmand, 1 Bund Schnittlauch, Salz, Pfeffer

Senf-Honig-Dip: 2 EL Senf, 150 g Mayonnaise, 1 EL Honig

Cocktail-Dip: 150 g Mayonnaise, 2 EL Ketchup, 1 TL Zitronensaft, 1 Prise Paprika

Zubereitung:
Fleisch 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen und in mundgerechte Stücke schneiden.Gemüse grob schneiden und mit Lorbeer in der Brühe 15 Minuten köcheln lassen. Für die Dips jeweils alle Zutaten verrühren und abschmecken. Brühe in den Fonduetopf füllen und auf dem Rechaud heiß halten. Fleischstücke auf die Fonduegabel stecken und 1–2 Minuten garen.

Unser Tipp:
Statt Brühe kannst du auch klassisch heißes Öl nehmen. Bei Brühe wird am Ende eine köstliche Suppe daraus. Dazu passen Baguette und Salat.



Zwei Feste auf Rengo

Freitag, 4. Dezember:
Winterzauber auf Rengo
16–20 Uhr

- Heißer Aperol, Glühwein & Kinderpunsch
- Bratwurst & Suppe
- Frische Waffeln & Plätzchen
- Gemeinsames Adventskranzbinden
- Adventsprogramm für Groß und Klein

Für Kinder:
- **Tomte Tummetott:** die Wintergeschichte für Kinder ab 4 Jahren: am 4. und 5. Dezember 17:15–18:30 Uhr

Samstag, 5. Dezember:
WIR-Weihnachtsfest
16–21 Uhr

- Rotwein-Ragout von Kitchen Unplugged
- Heggelbacher Raclette
- Holzofenpizza & Weihnachtsgebäck
- Glühwein & Kinderpunsch
- Musikalische Begleitung

- **Kerzenwerkstatt im Traumgarten:** am 5. Dezember, 15–18 Uhr. Jeweils 15 € pro Person Anmeldung auf **rengo-bildet.de**