

JULI 2022 KW 28

HOFPOST

  
HOFGUT  
RENGOLDSHAUSEN

## Liebe Kundinnen und Kunden!

Heute möchte ich Ihre Aufmerksamkeit auf die Fleisch- und Wurstprodukte in unserem Internetshop lenken. Wie Sie vielleicht schon festgestellt haben, ist es in letzter Zeit häufiger vorgekommen, dass ich Sie kontaktieren musste, um von Ihnen bestelltes Fleisch abzusagen. Die Gründe dafür sind vielfältig: Geflügelkrankheiten, Schweinepest oder reduzierte Schlachtungen. Zudem lassen die steigenden Preise in allen Bereichen unseres Lebens die Nachfrage an Fleisch und Wurst tendenziell sinken und stark schwanken.

Diese Schwankungen in der Tagesnachfrage haben unseren Großhändler dazu bewogen einige Produkte zu Vorbestellartikeln zu machen. Diese haben wir für Sie in unserem Shop folgendermaßen gekennzeichnet: VI

Vorbestellartikel bedeutet, dass dieser Artikel individuell für Sie bestellt wird und bei unserem Großhändler nicht als Lagerartikel geführt werden. Für Sie als Kunde bedeutet das aber auch, dass ich wöchentlich bis

Dienstag 10:00 Uhr Ihre Bestellung von mit VI gekennzeichneten Artikeln haben muss, damit ich diese für Sie bestellen kann. Die Auslieferung erfolgt dann in der Folgewoche an Ihrem gewohnten Liefertag.

Das klingt erst einmal kompliziert, hilft aber unnötige Schlachtungen zu vermeiden und garantiert, dass ein wertvolles Lebensmittel frisch zu Ihnen gelangt ohne die Gefahr, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum abläuft. Wenn Sie Fragen rund um das Thema Fleisch und Wurst haben wenden Sie sich gerne an uns, wir versuchen auch weiterhin gerne alle Ihre Wünsche zu erfüllen.

Ihnen eine gute und gesunde Woche,  
Ihr Team der Grünen Kiste



## HofCafé

Öffnungszeiten: Mittwoch -  
Freitag 9:00 - 18:30 Uhr



## Eigene Produkte

Paprika gelb und orange, Basilikum, Petersilie  
glatt und kraus, alle Freilandsalate außer:  
Kopfsalat grün und rot, Leibacher Eissalat,  
Lollo. Landgurke, Minigurke, Schlangengurke,  
Paprika grün, rot, Tomate Datterino, Tomate  
Mini-San Marzano, Aroma Tomate, Zucchini,  
Bundzwiebel, Stielmangold, Broccoli, Spitz-  
kohl, Rote Bete im Bund, neue Kartoffeln,  
Knollenfenchel, Bohnenkraut, Schnittlauch,  
Stangensellerie, Möhre, Fleischtomate Berner  
Rose



## PRODUKT DER WOCHE

### Parmesan gerieben

Die Rohmilch für den Parmigiano Reggiano  
stammt aus der Provinz Reggio Emilia. Auch  
die Herstellung findet dort nach festen Re-  
geln statt, so ist zum Beispiel die Gabe von  
Silo-Viehfutter verboten und der Käse darf

nur in der Zeit vom 01. April bis zum 11. No-  
vember hergestellt werden. Die Reifezeit für  
den Extrahartkäse Parmesan beträgt 1 Jahr.  
Für eine Käserad á 36kg benötigt man 576l  
Milch.

Ursprungsland der Hauptzutat: ItalienLand  
der letzten Bearbeitung: ItalienQualität: EU  
Bio-Logo Italienische LandwirtschaftKontroll-  
stelle: IT-BIO-006

[Zum Shop](#)



## Fenchel in Sahne und Parmesan mit Salzkartof- feln

Zutaten für 4 Personen

1 kg Fenchel100 ml Sahne80 g Parmesan100 g  
ButterSalz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Fenchel waschen, Strunk und Stiele ent-  
fernen, das Fenchelgrün aufbewahren. Der  
geputzte Fenchel wird in 6 Teile geteilt und  
5 Minuten in kochendem Wasser blanchiert.  
Nach dem Abtropfen zur Seite stellen.

Die Butter in einem großen Topf schmelzen  
lassen. Jetzt den geschnittenen Fenchel  
hineinlegen, salzen und eine Stunde lang mit  
aufgelegtem Deckel weich schmoren (bei  
sehr schwacher Hitze, der Fenchel soll nicht  
braun werden). Den Fenchel nebeneinander  
in den Topf legen, sodass jedes Stück den  
Topfboden berührt.

Nach 10 Minuten etwas Sahne hinzufügen,  
sodass der Fenchel nicht am Boden anbrennt.  
Fortlaufend Sahne nachgießen (den Deckel  
immer wieder auflegen). Das Fenchelgrün  
klein hacken.

Nach 30 Minuten Garzeit die Salzkartoffeln zubereiten. Ist der Fenchel fertig geschmort, nicht zu knapp Pfeffer darüber mahlen. Jetzt den Parmesan überstreuen und den Fenchel weitere 5 Minuten ziehen lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Nun kann der Fenchel mit den Salzkartoffeln angerichtet werden. Etwas von der Butter-Sahne Kruste aus dem Topf über das Gemüse geben und mit dem gehackten Fenchelgrün bestreuen.

Guten Appetit!

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