

JANUAR 2022 KW 4

Schenken Sie Freude &
guten Geschmack!

HOFPOST


HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kunden!

Diese Woche werden Sie einen „Freunde werben“ Flyer in Ihrer Grünen Kiste finden! Alle Jahre wieder starten wir diese Aktion und hoffen, dass Sie mit Ihrer Begeisterung für die Grüne Kiste, Ihre Freunde, Bekannte und Arbeitskollegen damit anstecken!

Wenn diese mindestens drei mal bestellen, erhalten Sie als Werber, eines von fünf tollen Geschenken! Sie können unter rengo.de/service/Freunde-werben.html Ihre, sowie die Daten des/der Geworbene/n angeben!

Ihnen eine gute Woche, bleiben Sie gesund!

Ihr Team der Grünen Kiste!

Vorankündigung! Save the Date!

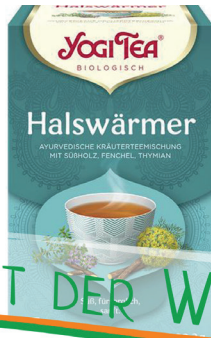
Großes Jubiläums-Hoffest auf dem Hofgut Rengoldshausen

Reisen Sie mit uns durch 800 Jahre Hofgeschichte. Am 25.06. & 26.06.2022 feiern wir 90 Jahre biologisch-dynamische Landwirtschaft und 800 Jahre Bestehen der Hofstelle.

Wir halten Sie auf dem Laufenden!

Eigene Produkte

Rote Bete, Sellerie, Möhren, Hokkaido, Pastinaken, Kartoffeln, Feldsalat, Zuckerhut, Weißkohl, Chicorée, Schnittlauch, Koriander, Postelein, Asia/Babyleaf, Apfelsaft, Eier, Milch, Wurst außer Frischwurst, Fleisch wieder ab 28.1.22



PRODUKT DER WOCHE

Halswärmer Tee

Ayurvedische Kräuter- und Gewürzteesmischung

Besonderheiten Wohltuend, warm und beschützend.

Singen, sprechen, schlucken, schmecken - unser Hals wird viel beansprucht. Es wird ihm abverlangt, fast alles zu schlucken. Danken wir es ihm mit diesem sanften, leicht fruchtigen, süßen Tee, verfeinert durch die Zugabe von Orangenschalen, Fenchel, Thymian und Ingwer.



REZEPT

Lauchragout mit Grünkernnocken

- 150g Grünkern, geschrotet
- 300ml Wasser
- 1 Tl Majoran
- 2 Tl Gemüsebrühwürze
- 1 Ei 100g Hartkäse, gerieben
- Meersalz, Paprika
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 600g Lauch in Ringen
- 250g Champignons in Scheiben
- 1 El Butterkräutersalz, Thymian, Pfeffer
- 50ml Gemüsebrühe
- 100g Sahne

Für die Nocken Grünkernschrot mit Wasser,

Majoran und Brühwürze unter rühren aufkochen. Auf abgeschalteter Platte 20 Minuten quellen lassen. Nach dem abkühlen das Ei und 50g Käse einrühren, mit Meersalz und Paprika abschmecken.

Fürs Lauchragout die Zwiebel in Butter andünsten, Champignons zugeben, nach einigen Minuten Lauch zufügen. Die Gemüsebrühe dazugeben, mit Kräutersalz und Thymian würzen. Bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten garen. Sahne unterrühren und alles nochmals abschmecken.

Das Gemüse in eine gefettete Auflaufform geben. Aus der Grünkernmasse mit zwei nassen Esslöffeln Nocken abstechen und auf das Gemüse setzen. Den Rest Käse darüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 20 Minuten backen.

Wir wünschen einen guten Appetit!



AUSBLICK - INFOS

Filmtipp!



Über das Jahr hinweg wurde der Chicorée Anbau auf dem Rengo von einem Filmteam begleitet, hier ist nun das Ergebnis!

Mehr als Bio: Chicorée von der Züchtung bis zum Teller

Zum Film: https://youtu.be/BUm8_v3zwVg

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