

NOVEMBER 2022 KW 44

HOFPOST

  
HOFGUT  
RENGOLDSHAUSEN

## Liebe Kundinnen und Kunden!

Welche Möglichkeiten können wir zurzeit all denen bieten, die gutes regionales Fleisch genießen und wertschätzen möchten?

Fleisch in den Verkehr zu bringen ist in Deutschland äußerst komplex, selbst als landwirtschaftlicher Betrieb. Dieses edle Nahrungsmittel unterliegt einer Vielzahl von Bestimmungen, die zudem vom zuständigen Amt oft auch noch unterschiedlich ausgelegt werden können.

Das Metzgerhandwerk ist darum ohne Zweifel eine Kunst. Wie wohl jedes Handwerk in Deutschland leidet auch dieses bekanntlich unter chronischem Personalmangel. Aus einer Summe von unterschiedlichen Gründen ist es uns darum leider nicht mehr möglich ihnen unser eigenes Rindfleisch, wie in den letzten Jahren, kontinuierlich anzubieten. Da dies auch für uns eine sehr unbefriedigende Situation ist, haben wir uns nach anderen Möglichkeiten umgeschaut.

Dabei herausgekommen ist, dass Sie unser eigenes Rindfleisch zu einem festen Termin ausgeliefert bekommen.

Dieses neue Angebot finden sie wie üblich in unserem Shop unter den Menüpunkten Frisches, Fleisch, bzw. Hofeigenes ab **3. November 2022**. Sie können unser hofeigenes Rindfleisch so für den **2. Dezember vorbestellen**. Dies ist der einzige Termin in diesem Jahr. Das Angebot ist auf die Menge eines Tieres begrenzt.

Die Bestellungen werden nach dem Eingangstermin berücksichtigt.

Wir werden Ihre Wünsche am sichersten erfüllen können, je frühzeitiger Sie verbindlich eine Bestellung bei uns aufgeben.

Wir bitten Sie grade mit Blick auf die Weihnachtszeit jetzt schon kulinarisch zu planen. Wir helfen Ihnen gerne dabei.

Für den kurzfristigeren Bedarf an Rindfleisch haben wir uns entschlossen das Weiderind Angebot von „WIR“ über Bodan einzulisten,

welches sie jederzeit bei uns bestellen können. Auch hier kommt es leider immer wieder zu Lieferengpässen. Bestellen Sie also auch hier frühzeitig vor.

Wir wünschen Ihnen allen einen schönen Feiertag und eine gute Woche!

## Eigene Produkte

Paprika grün, rot, orange und gelb, **Spitzpaprika Lady Lou**, Petersilie glatt und kraus, **alle Freilandsalate**, Endivien, **Zuckerhut**, Radicchio, **Auberginen**, Knollenfenchel, **Weißkohl**, Rotkohl, **Wirsing**, Spinat, **Kurkuma**, Peperoni, **Rettich weiß**, samenfeste Möhren, **Pastinake**, Wurzelpetersilie, **Kartoffeln m,fk,vfk**, auch Blaue Anneliese, **Blechkartoffeln**, Kürbis Butternut, **Hokkaido**, Muskatkürbis, **Rote Bete**, Physalis, **Apfelsaft**, Eier, **Milch**, Mehl, **Nudeln** und Wurst.



**PRODUKT DER WOCHE**

## Pecorino Romano DOP

Hartkäse aus Italien - mind. 36% Fett i.Tr.

Besonderheiten:

Pecorino Romano wird seit Jahrhunderten im mittelitalienischen Latium in traditioneller Handwerkskunst hergestellt. Bei dieser Spezialität handelt es sich um ein D.O.P.-Produkt, das heißt der Schafmilchkäse stammt nur aus bestimmten Regionen und wird nach festen Regeln hergestellt.

Die Reifezeit für den Pecorino beträgt 6 Monate. Zutaten SCHAFFMILCH\* (thermisiert), Meersalz, tierisches Lab enthält folgende allergene Zutaten: Milch



## Pasta e zucca da Caterina

**1 Butternutkürbis**  
**500 gr. kurze Nudeln (z.B. Spirelli)**  
**4 - 5 Knoblauchzehen**  
**Pecorino Romano**  
**Olivenöl**  
**Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Kurkuma**  
**1 Chili frisch**  
**1 Bund glatte Petersilie**

## Zubereitung:

Den Kürbis entkernen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und quetschen (nicht pressen).

Den Boden von einem großen Kochtopf reichlich mit Olivenöl bedecken und den Knoblauch zugeben und andünsten.

Jetzt den Kürbis zufügen und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Kurkuma würzen.

Wer möchte kann anschließend den gesäuberten, entkernten zerkleinerten Chili zufügen. Mindestens 1,5 Liter Wasser zum kochen bringen (z.B. Wasserkocher).

Die ungekochten Nudeln zum Kürbis geben und gut umrühren.

Dann mit dem kochenden Wasser bedecken. Auf kleiner Flamme mit geschlossenem Deckel köcheln lassen, immer wieder gut durchrühren, eventuell etwas Wasser nachgießen. Nach belieben den geriebenen Pecorino und glatte Petersilie zugeben und mit den Gewürzen nochmal abschmecken.

Tipp: Die Rinde vom Pecorino entfernen und im Gericht mitkochen. Vor dem Servieren entfernen.

Wenn die Nudeln al dente sind servieren.

Nach belieben Pecorino und gehackte Petersilie zum bestreuen dazu reichen.

Wenn Kinder mitessen kann das Gericht ohne Chili zubereitet werden und am Tisch ein Chili Öl verwendet werden.

**Buon appetito!**



AUSBLICK – INFOS

## **HofCafé**

Das Cafe hat für diese Saison nun geschlossen und geht in Winterschlaf.  
Es eröffnet wieder im nächsten Frühling.

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