

APRIL 2022 KW 17



Liebe Kundinnen und Kunden!

Für mich hat jede Jahreszeit ihre Berechtigung und jede Jahreszeit hat ihre eigene Schönheit. Der Frühling entfaltet für mich aber immer eine besondere Magie. Ich genieße es, wie die Bäume das Laub treiben und alles blüht. Und damit einher geht auch der Drang wieder mehr Zeit im Freien zu verbringen. Und natürlich zu grillen. Mit Freunden oder der Familie, oder am besten mit allen zusammen!

Dazu passend möchte ich Ihnen heute unser neues Grillsortiment vorstellen. Neben Klassikern, wie Steak, Würstchen und Chickenwings gibt es jetzt auch Burger und Steaks aus Lupine. Auch haben wir unser Sortiment um vegane Grillsaucen und verschiedene Sorten Ketchup erweitert. Vom hofeigenen Rind gibt es einige leckere Varianten von, unter anderem fertig mariniertem Fleisch, und Würstchen und der Lehenhof hat uns im März mit zwei köstlichen Sorten Demeter Grillkäse aus Kuhmilch überrascht. Abgerundet mit einem knackigen Salat und einem Gläschen Wein

oder Saft klingt das für mich nach einem perfekten Grillerlebnis.

Ich wünsche Ihnen auf jeden Fall viel Spaß beim Stöbern, Grillen und Genießen und freue mich über Ihre Gedanken und Anregungen zu unserem Sortiment.



AUSBLICK - INFOS

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

Eigene Produkte: Rote Bete, Möhren, Pastinaken, Kartoffeln, Eier, Milch, Wurst, Fleisch, Chicorée, Schnittlauch, Dill, Basilikum, Lauch, Minigurken, Schlangengurken, Stielmus, Kohlrabi, Eichblattsalat rot, Kopfsalat, Bataviasalat. Topfkräuter: Koriander, Salbei, Basilikum, Rucola, Majoran, Thymian

Jungpflanzenmarkt

Am 06. & 07. Mai 2022 von 9:00 - 18:30 und 9:00 - 14:00 Uhr auf unserem Hofgut. Das Hofcafé wird dann ebenfalls geöffnet sein!



HofCafé

Unser Hofcafé hat wieder geöffnet!
Öffnungszeiten: Mittwoch - Freitag 9:00 - 18:30 Uhr



PRODUKT DER WOCHE

Lupinen Steak, glutenfrei

Lupinen-Bratling, vegan, glutenfrei. Knusprig braun in der Pfanne oder auf dem Grill anbraten. Herstellung in Deutschland. Ursprung/Rohstoffe: Deutschland, Österreich, Ungarn



Cima di rapa mit Nudeln

Der Stängelkohl (Brassica rapa subsp. sylvestris var. esculenta) ist eine dem Rübstiel ähnliche Varietät des Rübens (Brassica rapa) aus der Familie der Kreuzblütler (Brassicaceae). Stängelkohl wird je nach Gegend auch Rappa, Cima di Rapa oder Broccoli raab genannt und als Gemüse genutzt.

Sie können Stielmus sowohl roh als auch gekocht oder gegart zubereiten. Im Prinzip verarbeitet man es genauso wie Mangold. Roh passt Stielmus besonders gut zu Salaten. Dazu werden die Stielmus-Blätter gewaschen und in mundgerechte Stücke geschnitten. Sie können dann zum Beispiel mit Zwiebeln und Tomaten angerichtet werden.

Zutaten:

500 g Cima di Rapa (Stengelkohl, Stielmus)
1 große Zwiebel, gewürfelt
150 g roher Schinken, Speck, Sardellen oder Räuchertofu, gewürfelt
5 Tomaten, getrocknet, in Öl eingelegt, gewürfelt
3 Zehen Knoblauch, gewürfelt
1 Glas süße Sahne, Salz und Pfeffer, Chilipulver
500 g Nudeln, gekocht, geriebener Parmesan

Rapablätter in Streifen schneiden. Rapa blanchieren und kalt abschrecken um die Farbe zu erhalten. Rohen Schinken, durchwachsenden Speck, Sardellen oder Tofu mit Fett und Zwiebeln im Topf ca. 5 Minuten unter Rühren anbraten. Knoblauchzehen dazugeben und weitere 2 Minuten mitbraten. Rapa und kleingeschnittene getrocknete Tomaten ein paar Minuten mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Sahne dazugeben. Nudeln untermischen. Geriebenen Parmesan darüber geben.

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