

JULI 2022 KW 31

HOFPOST


HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kundinnen und Kunden!

Über Geschmack lässt sich bekanntlich streiten, da er von so vielen Faktoren abhängig ist. Eine frisch geerntete, vollreife Tomate aus dem eigenen Garten ist für die meisten der Inbegriff eines wunderbaren Geschmackserlebnisses. Verantwortlich für den Geschmack sind bei der Tomate vor allem verschiedene Zucker und organische Säuren. Diese können sich bei niederen Temperaturen nicht entfalten, so dass Tomaten am besten schmecken, wenn sie eine längere Zeit bei Zimmertemperatur gelagert wurden. Für den Gärtner ist Geschmack eine Sorteneigenschaft, aber auch eine Frage des Anbaus. Die biologisch-dynamischen Präparate fördern im weitesten Sinne auch den Geschmack.

Die heutige Hofpost möchte ich zum Anlass nehmen um unsere eigenen Tomaten zu beschreiben.

Wie in der letzten Hofpost beschrieben finden Sie diese als Aktion in unserem Wochenangebot, in 3 bzw. 5 kg Einheiten:

<https://www.rengo.de/shop/standard-shop-seite.html?np=Aktuelles/Wochenangebot%20KW%2030>

Aromatome:

Mit der Bezeichnung Aromatome fassen wir Sorten zusammen, die sich durch runde Früchte mit einem Gewicht zwischen 50 und 60g und einem ausgewogen aromatischen Geschmack auszeichnen. Neben dem Geschmack ist ein weiteres Kriterium bei der Auswahl der Aromatome die Fruchtfestigkeit.

Berner Rose:

Die Tomate Berner Rose ist eine alte Schweizer Sorte und auch unter dem Name Rose de Berne bekannt. Sie erfreut sich aufgrund ihres hervorragenden Geschmacks bis heute sehr großer Beliebtheit. Auffallend sind ihre rosafarbenen Früchte und der aromatisch, fruchtig süße Geschmack. Die sehr saftige Tomate wird ca. fünf bis acht Zentimeter groß und hat ein durchschnittliches Gewicht von 200g. Aufgrund der dünnen Haut eignet

sich die Tomate Berner Rose besonders für Suppen und Soßen, sie sind aber auch im Salat oder zur Brotzeit eine Freude. Wegen der sehr dünnen Schale verlangt die Berner Rose nach einem baldigen Verzehr und ist besonders empfindlich beim Transport. Es handelt sich um eine samenfeste Sorte, von der Sie selbst Saatgut nehmen, es trocknen und im nächsten Jahr wieder aussäen könne.



AUSBLICK – INFOS

HofCafé

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



Eigene Produkte

Paprika gelb und orange, Spitzpaprika Lady Lou orange, Peperoni (scharf), Dill, Koriander, Petersilie glatt und kraus, alle Freiland-salate außer: Leibacher Eissalat, Landgurke, Minigurke, Schlangengurke, Paprika grün, rot, Tomaten ganze Kiste (Aroma 5kg, Fleischtomate 3kg, Berner Rose 3 kg), Tomate Datterino, Tomate Mini-San Marzano, Aroma Tomate, Fleischtomate Berner Rose, Zucchini, Gemüsezwiebel, Okra, Auberginen, Stielmangold, Rote Bete im Bund, Lauch, Knollenfenchel, Buschbohnen, Zuckermaiskolben frisch, Bohnenkraut, Schnittlauch, Stangensellerie, Möhre, Pastinake, Kartoffel vfk, fk, mk in 2,5 kg Tüte.



PRODUKT DER WOCHE

Mozzarella

Die ÖMA Mozza ist eine fein-säuerlich schmeckende Mozzarella, die sich ausgezeichnet zum Garnieren, Kochen, Überbacken und für den Salat eignet.

Lagerung

Unsere Pasta Filata Käse können direkt aus dem Kühlschrank heraus genossen werden. Sie lagern bestenfalls im unteren Bereich des Kühlschranks bei ca. 4-6 °C und sollten in der Originalverpackung aufbewahrt werden.

Zutaten

KUHMILCH*, Speisesalz, mikrobielles Lab, Säuerungsmittel: Citronensäure
enthält folgende allergene Zutaten: Milch



REZEPT

Mais-Zitronen-Crêpes

Zutaten für 12 Crêpes:

2 Eier
100 g Weizenschrotmehl
300 ml Milch
0,5 TL Salz
Öl/ Fett zum Braten

Zutaten für die Füllung:

3 Kolben Mais (450 g Maiskörner)
50 g Butter
230 g Zwiebeln
50 g Weizenschrotmehl
300 ml Milch
275 g geriebener Hartkäse
1 Zitrone
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
4 EL Semmelbrösel

Zubereitung:

Für die Crêpes alle Zutaten gut verrühren und den Teig 30 min ziehen lassen. Anschließend in einer Pfanne 12 Crepes ausbacken.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Maiskolben ca. 20 Min. kochen und Mais vom Kolben lösen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Butter schmelzen und Zwiebeln darin dünsten, den abgelösten Mais dazugeben und Mehl sorgfältig einrühren. Milch nach und nach unter Rühren dazugeben, aufkochen bis es eindickt. Käse bis auf eine kleine Menge zum überbacken darin schmelzen. Zitronenschale, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zugeben. Die Füllung auf die Crêpes verteilen und aufrollen. Crêpes in eine gut gefettete Auflaufform geben. Semmelbrösel und den restlichen Käse darüber streuen und 10-15 min überbacken, bis die Crêpes heiß und goldbraun sind. Mit Tomatensauce und einem gemischten Salat servieren.

Guten Appetit!

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