



Lecker: Grill & Chill

Riesiges Buffet & DJ Mr. Bocxx

Richtig gutes Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte und eine große Auswahl an Beilagen, chillige Vibes, bestes Sommerwetter. Das gab es bei unserem ersten Grill and Chill auf dem Hofgut Rengoldshausen! Neben Pulled Pork, Entrecote, Special Cuts aus dem Smoker sowie Fisch- und Meeresfrüchten wurde ein reichhaltiges Beilagen Buffet gereicht. Unter anderem mit Rosmarinkartoffeln, Antipasti, verschiedenen Salaten mit hofeigenen Zutaten und hausgemachten Saucen. Die Gäste hatten die Gelegenheit Sterne für die verschiedenen Speisen zu verteilen und ihre persönlichen Favoriten zu bestimmen. Musikalisch begleitet wurde das Event von DJ „Mr. Bocxx“ aus Baden - Baden. Die nächste Gelegenheit zum Erleben von Grill and Chill ist der 12. Juli. Dieses Mal in unserem Innenhof und mit dem Live - Duo „ENTPRIMALIVE“ aus Kempten.

Anmeldung: reservierungen@rengo.de

Liebling der Woche

Grillsauce Honig Senf - Naturata

Cremig, süßlich und mit feiner Senfnote – so schmeckt die perfekte Honig-Senf-Sauce. Ob als Dip, im Salatdressing oder zum Verfeinern: Der milde Allrounder (Schärfe-grad 0) lässt sich vielseitig einsetzen. Die harmonische Mischung aus Blütenhonig, Agavendicksaft und Senf passt besonders gut zu Fisch und Meeresfrüchten, Geflügel, Gemüse sowie zu Fondue und Raclette. Auch Sandwiches oder belegte Brote bekommen damit das gewisse Etwas.

Ein aromatischer Klassiker – ideal zum Würzen, Grillen und Genießen.



Biologisch-dynamisch seit 1932



Von der Wiese in den Topf

Die ersten Suppenhühner kommen

Aufgepasst! Haltet euch bereit. Einige unserer Zweinutzungshühner, nun zwei Jahre alt, werden bald geschlachtet. Voraussichtlich ab Ende Juli sind die küchenfertigen Suppenhühner eine Woche lang frisch in der Grünen Kiste und im Hofladen erhältlich, und anschließend als TK-Ware.

Weitere Informationen folgen auf unserer Website und unseren online Kanälen!

Lecker Sommer

Risotto mit grünem Spargel & Saibling

Zutaten:

450g Risottoreis
5 EL Butter
150ml Weißwein, trocken
1.200 ml Kalbsfond
4 Stiele Petersilie, glatt
120g Parmesan, gerieben
500g Spargel, grün
2 Schalotten

30g Butter

6 Saiblingfilets

Zubereitung:

Spargel waschen, Enden abschneiden, unteres Drittel schälen, in 3 cm Stücke



schneiden und in Butter kurz braten (bissfest). Schalotten würfeln, Hälfte der Butter erhitzen, Schalotten glasig dünsten. Reis zugeben, glasig rühren, mit Wein ablöschen, einkochen lassen. Nach und nach heißen Kalbsfond zugeben, ca. 20 Min. köcheln, dabei regelmäßig rühren. Zum Schluss Spargel, restliche Butter, 2/3 Parmesan und Petersilie untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restlichen Parmesan darüber streuen.

Saiblingsfilets 3 Min. pro Seite in Butter braten (erst ohne Hautseite), salzen und pfeffern. **Guten Appetit!**

Sommerflimmern

Das war unser erstes Sommerkino

Zur Premiere unseres Sommerkinos auf dem Hofgut Rengoldshausen hieß es letzte Woche: Vorhang auf!

Am Freitagabend startete um 18 Uhr die erste Vorstellung für unsere kleinen Kinofans - Ronja Räubertochter. Neben der großen LED-Leinwand sorgten Popcorn, Pommes, Snacks und Getränke für echtes Kino - Feeling. Viele Gäste kamen in unseren geschmückten Open-Air-Kino-

Garten. Die Hauptvorstellung, „The darjeeling limited“ um 21 Uhr war mit 120 Gästen ausverkauft - ein voller Erfolg! Wer das Event verpasst hat: Die nächste Vorstellung ist am 05. Juli! Gezeigt werden „Der Kleine Nick“ (18 Uhr) und „HER“ von Spike Jonze (21 Uhr).

Tickets gib't, solange der Vorrat reicht, im Hofladen oder auf www.rengo.de (**Sommerkino**)

