

NOVEMBER 2024 KW 48



**HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN**

HofPost

Hallo liebe Kundinnen und Kunden!

Adventszauber am Hofgut Rengoldshausen

Wir heißen unsere Gäste, Freunde, Interessierte, Groß und Klein, Jung und Alt und Alle die sich angesprochen fühlen Herzlich Willkommen zum Adventszauber am Rengoldshäuser Hofgut! Wir wollen Sie in diesem Jahr mit neuen Eindrücken verzaubern!

Im Innenhof erwartet Sie ab **Samstag den 30. November 2024** die ganze Adventzeit über jeden Mittwoch, Donnerstag, Freitag und Samstag ein Kunsthandwerkermarkt! In Kooperation mit dem Atelier Eigenart aus Überlingen dürfen wir Ihnen Hochwertiges und Feines aus regionalem Kunsthandwerk, von 8 verschiedenen Künstlern anbieten.

Unser Auftakt wird an diesem Samstag wird ein Geschichten - Lichterweg von Hänsel und Gretel ausgehend vom Weihnachtsbasar der Waldorfschule über das Haus Rengo zum Hofgut Rengoldshausen sein!

Am Hofgut sorgen wir für Ihr Inneres und äußeres Wohl mit Punsch, Wurst im Weck, einer wärmenden Suppe, Stockbrot am offenen Feuer und einer kleinen Überraschung für unsere Kleinsten!

Jeden Freitag und Samstagnachmittag in der Adventszeit bieten wir Ihnen zum Bummel im Zelt bis 19 Uhr zusätzlich Punsch, Wurst im Weck und Suppe an!

Herzlich Willkommen!

Unser Hofcafé ist über den Winter geöffnet am Mittwoch, Donnerstag, Freitag und Samstag in der Zeit von 11 - 17 Uhr!

Wir bieten Ihnen täglich ein Mittagstisch mit Suppe oder Eintopf aus unseren Hofprodukten, wie

- Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Knödeln
- Gemüseintopf aus unserem Wurzelgemüse
- Rinderbraten aus dem Gemüseschmortopf
- Schupfnudeln mit Kassler und Sauerkraut

und ganz aktuell aus frischer Ernte zweierlei aus Chicorée:

- Chicorée im Schinken / Käsemantel auf Kartoffelgemüsebett mit Chicorée -Orangensalat
- für unsere veganen Gäste gibt es Angebote wie ein Linsendal, Kartoffelkörnchen etc.

Demnächst steht auch wieder Ackersalat frisch vom Feld auf unserem Speisenplan!

Wir freuen uns Ihren Besuch!

Ein Beitrag von Daniel Lachenmayr,
Hofgut Rengoldshausen



Kichererbsen in der Dose

Kichererbsen aus Italien, fix & fertig gekocht - für die schnelle Bio-Küche! Die Einweich- und Kochzeit entfällt, da die Kichererbsen schonend vorgegart sind. Kichererbsen sind leicht nussig & mild würzig im Geschmack und sehr beliebt in der orientalischen, indischen und mediterranen Küche.



Orientalischer Blumenkohl

Zutaten für 4 Personen:

1 großer Blumenkohl, in kleine Röschen geteilt
250g Paprika rot, in Streifen geschnitten
2 Zwiebeln, gewürfelt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 Dose Kichererbsen
75g Datteln, in feine Streifen geschnitten
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
1/2 EL Zitronensaft
350 ml Kokosmilch
Wasser nach Bedarf
2-3 EL Ghee oder Bratöl
1-2 TL Salz
Pfeffer und Chiliflocken nach Gusto
1 Bd. Petersilie, grob gehackt

Gewürze:

2 TL Schwarzkümmel, ganz
1,5 TL Paprika süß, gem.
1 TL Kreuzkümmel, gem.
1 TL Koreander, gem.
1/2 TL Kurkuma, gem.
1/4 TL Zimt, gem.
1 TL Sonnenkuss Gewürzblütenmischung*
1 TL Thymian, getrocknet
2 TL Basilikum, getrocknet

Zwiebeln in einem großen Topf in Ghee oder Öl anschwitzen und den Knoblauch und Schwarzkümmel dazu geben.

Die gemahlene Gewürze einrühren, die Blumenkohlröschen und Paprika dazu geben und mit der Kokosmilch ablöschen. Die Dattelstreifen dazu geben und fertig garen.

NOVEMBER 2024 KW 48

Zum Schluss die Kichererbsen hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken, Zitronensaft und Zitronenschale abschmecken.

Mit der Petersilie dekorieren.

Guten Appetit!

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