



Bei uns im Angebot:

Brotaufstrich

- ***Lupinella Basilikum***
- ***Lupinella Paprika***
- ***Lupinella Chili***
- ***Lupinella mild gewürzt***

Lupinen-Snack

- ***Rosmarin-Thymian***
- ***Basilikum-Rauchsalz***
- ***In Salzlake***

Brat-Lupinis

- ***Lupi Mix***
- ***Lupi Taler***
- ***Lupi Frikadelle***

Probieren und genießen Sie !



BEKANTT FÜR DAS BESONDERE

Lupinen-Köstlichkeiten von der Grevenkoper Pute?



Gut für Mensch und Tier !



Alles aus einer Hand ...

... ist für uns seit über 50 Jahren die Grundlage dafür, Ihnen, unseren Kunden, auf unserem Hof Putenfleisch in hochwertigster Qualität anzubieten. Seit über 350 Jahren bauen wir hier über Generationen auch Getreide, Hülsenfrüchte, Ölfrüchte und Bienenweiden in Fruchtfolge für einen guten Boden an.

Aus dieser Vielfalt möchten wir zukünftig rund um die Süßlupine unser Sortiment im Hofladen erweitern.

Hinweis: Die Samen der bunten Gartenlupinen sind giftig !

Warum die Süßlupine?

Sie ist hier beheimatet und versorgt uns Mitteleuropäer schon seit über 2000 Jahren reich mit

hochwertigem Eiweiß,

Mineralstoffen,

Ballaststoffen

Außerdem ist sie

sowie Vitaminen

glutenfrei

purin- u. fettarm

vielseitig

und lecker ...



Kulinarisch ...

... sind die Samen der Süßlupine traditionell Salzgebäck zum Glas Wein—doch auch im Salat, im Gulasch oder zubereitet als frischer Brotaufstrich und Pesto sind sie ein Gaumenschmaus.

Frühlingsgulasch

Zutaten für 3 Personen

400 g	Putengulasch
300 g	Kohlrabi
300 g	Karotten
1 große	Zwiebeln
200 g	Zuckerschoten
1 Glas	Süßlupinen in Lake
400 ml	Geflügelbrühe
50 ml	Weißwein
50 ml	Sahne
1/2 Bund	Schnittlauch
n. B.	Petersilie, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln, Kohlrabi und Karotten klein schneiden und die Süßlupinen abgießen. Kohlrabi und Karotten in kochendem Salzwasser 15 min garen, für 2 min. noch die Zuckerschoten zugeben. Das Gemüse abtropfen lassen und 200 ml Garwasser zurückhalten. Das Fleisch in heißem Öl anbraten, Die Zwiebeln dazu geben und anschwitzen, zwischendurch leicht mit Mehl bestäuben. Unter Rühren mit Geflügelbrühe, Gemüsewasser, Sahne und Weißwein ablöschen und aufkochen. Das Gemüse sowie die Lupinen zum Fleisch geben und erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Schnittlauch sowie die Petersilie drüberstreuen..

Guten Appetit !