

Würste und Hendl

Angebot für die KW49 (03.12.-07.12.2018)
Bestellschluss: 26.11.2018

Bio Landhendl

grillfertig (ohne Innereien) vom Biohof Huber

1 Stk. wiegt ca. 1,2 - 1,6 kg € 15,98 / kg

Schweinefleischangebot

Auslieferung in KW50 (10.12.-14.12.2018)
Bestellschluss: 03.12.2018

Schw. Schnitzel geschnitten 2 Stk. ca. 300g € 29,98/kg
Schw. Schnitzel geschnitten 5 Stk. ca. 750g € 29,98/kg
Schw. Schitzel ganz ca. 500g € 29,50/kg

Schw. Kotelett o. Kn. abgez. 2 Stk. ca. 400g € 32,98/kg
Schw. Kotelett o. Kn. abgez. 5 Stk. ca. 850g € 32,98/kg

Schw. Schopf geschn. 2 Stk. ca. 350g € 24,98/kg

Schw. Lungenbraten 1 Stk. ca. 600g € 45,40/kg

Käsekrainer 2 Stk-Pkg. ca. 240g € 7,26/Pkg.
Bratwürstl v. Schwein dünn 2 Paar-Pkg. 220g € 5,88/Pkg.
Bratwürstl v. Lamm 2 Paar-Pkg. 220g € 6,93/Pkg.
Knacker 2 Stk-Pkg. ca. 280g € 5,06/Pkg.
Berner-Würstl 3 Stk.-Pkg. ca. 250g € 8,19/Pkg.
Leberkäse natur 2 Scheiben ca. 220g € 4,20/Pkg.
Frankfurter 2 Paar Pkg. ca. 250g € 6,09/Pkg.



€ 4,95 / Pkg.

Hanauers Dosenkuchen -

für Weihnachten auch Panettone und
Christstollen - ist wieder verfügbar. Sieht
nicht nur optisch toll aus, sonder
schmeckt auch noch hervorragend. Als
Mitbringsel auch eine nette Geste!



Panettone 100g i.d.Dose € 5,60
Christstollen 150g i.d. Dose € 5,60
Rumkugeln 180g i.d. Dose € 9,70
Punschkräpfen 200g i.d. Dose € 5,60
Himbeer-Lebkuchen 170g i.d. Dose € 5,60
Brownie 170g i.d. Dose (glutenfrei) € 5,60



Jeden Tag bis Weihnachten ein Türchen öffnen
und genießen mit dem

Teeadventkalender von Lebensbaum

Der Advent ist auch - oder gerade - für den
Weihnachtsmann eine stressige Zeit. Da sollte er sich
ruhig mal eine Tasse Tee gönnen.
Oder zwei
Oder drei.



Herrliche Weihnachtsbäckerei
finden Sie in unserem
Onlineshop unter
www.biomitter.at

Curry-Kraut mit Fischfilet

Zutaten für 2 Personen: 2 Fischfilets, Salz, Petersilie, Rapsöl, Butter, 250 g Weißkraut, 1 Stange Lauch, 1/2 Suppenwürfel, 30 g Speck gewürfelt, Salz, Curry, etwas Kokosmilch

Zubereitung: Kraut und Lauch fein schneiden. Speckwürfel erhitzen, Kraut und Lauch zugeben, salzen, durchrühren, etwas Wasser zugießen, Suppenwürfel einbröseln. Zugedeckt fast gar dünsten. Dann reichlich Curry unterrühren und die Kokosmilch zugießen. Die Fischfilets auf mittlerer Flamme nur auf der Hautseite ca. 6 Min. braten. Sobald sich der Fisch von glasigem Aussehen auf weiße Farbe verändert, ist er gar. Mit frischer geschmolzener Butter übergießen, auf das Kraut setzen, mit Petersilie garnieren.

Fenchel-Birnen-Suppe

Zutaten: 1 Stk. Fenchel, 1 Birne, 1 Gemüsebrühwürfel, 3/4 l Wasser, 1/8 l süßer Rahm

Zubereitung: Den Fenchel halbieren, das zarte Grün beiseite legen, Strunk herausschneiden. Birne entkernen. Fenchel und Birne klein schneiden und in der Gemüsebrühe weich kochen, pürieren. Rahm dazugeben. Das Grün klein schneiden und die Suppe damit bestreuen.

Pasta mit Fenchel und Speck

Zutaten für 4 Personen: 500 g Penne, 120 g Speckwürfel, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Fenchel, 1 l Weißwein trocken, 150 g Creme Fraiche, Salz, Pfeffer, Peperoncino, Parmesan

Zubereitung: Penne al dente kochen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Fenchelgrün abschneiden, fein hacken. Fenchelknolle vierteln, Strunk entfernen, Knolle in feine Streifen schneiden. Speck in einer Pfanne auslassen, Zwiebel zugeben und glasig dünsten, evt. Olivenöl zugeben. Fenchelstreifen einige Minuten mitbraten, Knoblauch zugeben, durchmischen, mit Weißwein aufgießen, einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen, Creme Fraiche unterrühren, Penne zugeben, mit Fenchelgrün und Parmesan-Spänen bestreut servieren.

Pastinakenpuffer

Zutaten für 2 Personen: 250 g Pastinaken, 125 g Karotten, 125 g Kartoffeln, 1 Ei, 1/2 EL Mehl Salz, Honig, Petersiliengrün, Rapsöl

Zubereitung: Pastinaken, Karotten und Kartoffeln grob reiben, mit dem Ei, Mehl, Salz, und ein wenig Honig vermischen. Etwas fein gewiegtes Petersiliengrün unterrühren. In heißem Öl kleine Puffer goldgelb braten.

Krautpalatschinken mit Käse überbacken

Zutaten für 4-6 Stück: Palatschinken: ca. 150 g Mehl, 1/4 l Milch, 2 Eier, 1 Prise Salz. Fülle: 1 kleiner Krautkopf, 1 Zwiebel, 150g Speck (klein gewürfelt), 1 Paprika, 1 EL Zucker, 1 EL Öl, ca. 1/8 l Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, geriebener Käse

Zubereitung: Palatschinken backen. Zwiebel-, Speck- und Paprikawürfel mit Zucker und Öl anrösten und das feingehobelte Kraut mitrösten. Mit Suppe aufgießen und etwas dünsten lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Palatschinken füllen, einrollen und in eine feuerfeste Form legen und mit Käse bestreuen. Kurz überbacken.

Fenchel-Kürbis-Gemüse mit Haselnuss-Putenschnitzel

Zutaten für 4 Personen: 4 Putenschnitzel, 150g Haselnüsse (grob gehackt), 1-2 Fenchel, 150g Kürbis (geschnitten), 1/16 l Gemüsebrühe, Weißwein herb, 1 Zwiebel, Olivenöl, Saft von 1 Orange, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Zubereitung: Fenchel halbieren, den Strunk entfernen, dreieckig schneiden. Zwiebel fein schneiden, in Olivenöl kurz anschwitzen, Fenchel dazugeben. Mit einem Schuss Weißwein und dem Saft der Orange ablöschen. Suppe und Kürbiswürfel dazugeben und weich dünsten. Gegen Ende den Deckel vom Topf nehmen, damit die Flüssigkeit verdampfen kann. Mit Salz, Pfeffer und ganz wenig Cayennepfeffer abschmecken. Putenschnitzel salzen, pfeffern und in den Haselnüssen wenden. In Olivenöl langsam auf beiden Seiten braten und auf dem Fenchel-Kürbis-Gemüse anrichten.

Lauchgemüse mit Kapern

Zutaten für 2 Personen: 300 g Lauch, 2 TL Kapern, 2 EL Weißwein, 2 EL Sauerrahm, 1 EL gehackte Petersilie, 1 Gemüsebrühe, etwas Butter, Salz, Pfeffer, Muskat, geriebene Zitronenschale, Liebstöckel

Zubereitung: Lauch der Länge nach halbieren, in 5 cm lange Stücke schneiden. Butter schmelzen, Lauch zugeben, leicht salzen, mit Muskat und Pfeffer würzen, bei wenig Hitze 7 Min. dünsten. Kapern hacken. Lauch mit Gemüsebrühe aufgießen, mit Zitronenschale und Liebstöckel würzen, weich dünsten. Weißwein, Sauerrahm und Kapern verrühren, zum Lauchgemüse geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, mit Petersilie bestreuen.

Pastinakensalat

Zutaten für 4 Personen: 200 g Pastinaken, 2 säuerliche Äpfel, 50 g Walnüsse, 2 EL Apfelsaft, 2 EL Apfelessig, 1/2 Becher Sauerrahm, ein spritzer Zitronensaft
Zubereitung: Pastinaken und Äpfel grob reiben, mit den restlichen Zutaten mischen und mit Walnüsse bestreuen.

KRAUT

FENCHEL

KÜRBIS

LAUCH

PASTINAKEN