

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

**Vorbestellaktion Enten, Gänse, Mini-Puten und
NEU KARPEN für Weihnachten**

Auslieferung in KW51 (17.12. - 21.12.2018)

Bio Weide-Gans ca. 3,5 - 5 kg/Stück	€ 26,40 /kg
Bio Ente ca. 2,5 - 3,5 kg/Stück	€ 24,50 /kg
Bio Mini-Puten ca. 3 - 6 kg / Stück	€ 22,50 / kg
Bio KARPEN küchenfertig ca. 3 kg / Stück	€ 29,45 / kg

Da wir nur geringe Mengen an diesen Produkten haben,
müssen wir den Bauern bis spät. 07.12.2018 die Bestellung
durchgeben.

Deshalb - Bestellschluss 07.12.2018, 11.00 Uhr !!!

Fleisch- und Fischangebot

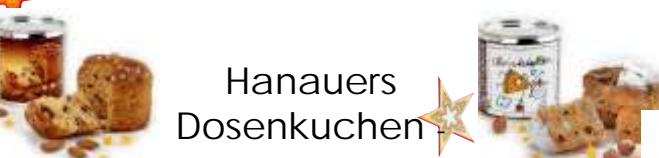
Auslieferung in KW51 (17.12. - 21.12.2018) Bestellschluss: 10.12.2018, 10 Uhr

LAMMFLEISCH vom Biohof der Familie Gnigler

Mini-Lampaket ca. 2 kg (1 kg Kotelett, 0,5 kg Schnitzl, 0,5 kg Ragout)	€ 41,40/ kg
Familien-Lampaket ca. 3,5 kg (1 kg Kotelett, je 0,8 kg Roller, Schnitzl, Ragout)	€ 40,90/ kg
Lamm-Keule vorgelöst ca. 1,5-2 kg (mit Knochen, damit ein gutes Saftl gibt)	€ 40,50/ kg
Lamm-Kotelett ca. 1 kg	€ 37,90/ kg
LAMMKRONE ca. 1,5-2 kg (1/2 Rücken mit Ripperl)	€ 41,30/ kg

Puten Filet geschnitten 2 Stk. ca. 300g	€ 49,90/kg
Puten Filet geschnitten 5 Stk. ca. 750g	€ 49,90/kg
Puten Filet ganz ca. 500g	€ 49,90/kg
Puten Rollbraten ca. 500g	€ 24,95/kg
Puten Ragout geschnitten ca. 500g	€ 24,95/kg
Puten Oberkeule ausgelöst ca. 500g	€ 24,95/kg

Rinder Beried geschn. 2 Stk. ca. 400g	€ 49,98/kg
Rinder Beiried im Ganzen ca. 600g	€ 49,98/kg
Rinder Schnitzel geschn. 2 Stk. ca. 350g	€ 30,95/kg
Rinder Schnitzel geschn. 5 Stk. ca. 850g	€ 30,95/kg
Rinder Rostbraten im Ganzen ca. 500g	€ 37,70/kg
Rinder Tafelspitz ca. 750g	€ 38,60/kg
Rinder Gulasch geschn. ca. 500g	€ 22,90/kg



**Hanauers
Dosenkuchen**

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



FISCHE fangfrisch aus Schwarzwald/Gebirge

alle fangfrischen Fische sind eingeschweißt in Folie

Bio Bachforelle 1 Stk im Ganzen, ausgenommen ca. 0,45-0,60 kg/Stk.	€ 34,98/ kg
Bio Bachforellen-Filet 2 Stk. Pkg. Gesamtgewicht ca. 0,30 - 0,40 kg	€ 62,10/kg
Bio Seeforelle 1 Stk im Ganzen, ausgenommen ca. 0,45-0,60 kg/Stk.	€ 34,98/ kg
Bio Seeforellen-Filet 2 Stk. Pkg. Gesamtgewicht ca. 0,30 - 0,40 kg	€ 62,10/kg
Bio Bachsaibling 1 Stk. im Ganzen, ausgenommen ca. 0,45-0,60 kg/Stk.	€ 34,98/ kg
Bio Bachsaibling-Filet 2 Stk. Pkg. Gesamtgewicht ca. 0,30 - 0,40 kg	€ 65,10/kg
FISCH- Pasteten	
Lebermousse vom Bio Saibling 100g Glas	€ 6,95/Gl.
Saiblingspastete 100g Glas	€ 6,95/Gl.



Jeden Tag bis Weihnachten ein Türchen
öffnen und genießen mit dem
Teeadventkalender von Lebensbaum
€ 4,95 / Pkg.



Asiatische Kohlpfanne

Zutaten für 4 Personen: 350 g Putenfilet, 1 Paprika, 1 Bund Koriandergrün, 1 Bund Grünkohl, 2 Knoblauchzehen, 200 ml Gemüsebrühe, 2 EL Sojasauce, 1 TL Sambal Oelek, Salz, Pfeffer, Öl
 Zubereitung: Fleisch in feine Scheiben, Gemüse fein schneiden, Koriander und Knoblauch fein hacken. Gemüsebrühe, Sojasauce und Sambal Oelek verquirlen, salzen und pfeffern. Im Wok oder in einer großen Pfanne Öl erhitzen, Fleisch darin anbraten, herausnehmen und warmstellen. Knoblauch und die Hälfte des Korianders kurz anbraten, Kohl und Paprika 3 Min. mitbraten. Würzsauce dazu gießen, kurz köcheln lassen. Fleisch dazugeben, abschmecken und mit dem restliche Koriandergrün bestreuen.

Glasierte Goldrüben

Zutaten: 400 g Goldrüben, 50 g Butter, 1TL Honig, Salz, 125 ml Wasser, 1 Thymianzweig
 Zubereitung: Die Rüben schälen und in Streifen schneiden. Butter erwärmen und die Rüben anschwitzen. Mit Wasser, Thymian und Honig glasieren und salzen. Diese zarte Zubereitung harmoniert sowohl mit gegrillten oder gebratenen Fleischgerichten wie auch mit Getreideleibchen.

Kürbislasagne

Zutaten: 300 g Lasagneblätter, 50 g Käse.
 Kürbissauce: 1 Zwiebel, 1 Karotte, 20 g Butter, 600 g Kürbisfleisch, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Muskatnuss, Oregano, Suppengewürze
 Bechamelsauce: 50 g Butter, 50 g Mehl, 375 ml Milch, Salz, frisch gem. Pfeffer, Muskatnuss
 Zubereitung: Zwiebel und Karotte kleinwürfelig schneiden und in zerlassener Butter anrösten. Kürbisfleisch würfelig schneiden, ca. 15 Min. mitdünsten und gut würzen. Für die Bechamelsauce Butter und Mehl anlaufen lassen, mit Milch aufgießen, mit dem Schneebesen kräftig rühren, aufkochen und gut würzen. Etwas Bechamelsauce in eine leicht gefettete Auflaufform gießen. Eine Schicht Lasagneblätter darauf legen, diese mit Kürbissauce bedecken und Bechamelsauce darüber gießen. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen. Die letzte Schicht Lasagneblätter nur mit Bechamelsauce bedecken und mit dünnen Käsescheiben belegen. Lasagne 25 Min. mit Alufolie abgedeckt, dann 20 Min. offen bei 180 – 200°C im Rohr backen.
 Tipp: Noch besser schmeckt die Lasagne, wenn man sie vor dem Backen 1 Std. ziehen lässt.

Gemüse-Burger

Zutaten für 4 Burger: ca. 700 – 750 g Gemüse (Karotten, Kohlrabi, Zucchini, Kürbis, Radieschen,...), 2 Eier, 1 EL gehackte Kräuter, Salz, Pfeffer, 50 g Maisstärke, 4 Weckerl (nach Belieben auch Vollkornweckerl!), ein paar Blätter Salat, evtl. Mayonnaise zum Bestreichen
 Zubereitung: Gemüse bei Bedarf schälen, grob reiben, Eier, Kräuter und Maisstärke zugeben, würzen. Etwas ziehen lassen. In einer Pfanne in heißem Öl knusprige Laibchen braten. Weckerl auseinander schneiden, evtl. mit Mayonnaise bestreichen, mit Salatblätter und den Gemüselaubchen belegen. Man kann verschiedene Dips dazu servieren.

Kohlrabi-Rösti

Zutaten für 2 Personen oder als Beilage: 1 Zwiebel, 400 g Kartoffeln, 250 g Kohlrabi, 30 g Mandeln, feingehackte Petersilie nach Belieben, frisch gemahlener weißer Pfeffer, Salz, 1 Prise geriebene Muskatnuss
 Zubereitung: Die Zwiebel schälen und sehr fein schneiden. Rohe Kartoffeln und Kohlrabi schälen und grob raspeln. Die Mandeln grob hacken. Alles in einer Schüssel mischen. Auch die Petersilie und eventuell die jungen Blätter des Kohlrabi fein schneiden und untermischen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Aus dem Gemisch ca. 4 Rösti in der Stärke von 2 cm formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und 2-3 Min. bei mittlerer Hitze backen. Blattsalate passen sehr gut als Beilage dazu!

Schnelle Kürbislaibchen

Zutaten: 400 g Kürbisfleisch, 2 Eier, 1 gehackte Zwiebel, 5 EL glattes Mehl, Muskatnuss, Sonnenblumenöl zum Braten, Salz, Pfeffer
 Zubereitung: Das Kürbisfleisch reiben und mit Ei, Zwiebel und Mehl verrühren. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Laibchen formen und im heißen Öl auf beiden Seiten knusprig braten!

Schwarzwurzelsuppe schaft

Zutaten für 3 Personen: 250 g Schwarzwurzeln, 2 EL Olivenöl, 2 Zwiebel, 100 ml Weißwein, 6 TL Crème fraîche, 600 ml Gemüsebrühe, 100 g Schlagobers, Salz, Chili, Muskat
 Zubereitung: Schwarzwurzeln schälen (Handschuhe verwenden), in mundgerechte Stücke schneiden und sofort in Zitronenwasser einlegen. Zwiebel schälen und fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Schwarzwurzeln und Zwiebeln darin anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen. Anschließend mit einem Pürierstab gut durchmischen mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Suppe vor dem Servieren mit Schlagobers und Crème fraîche verfeinern und mit frischen Kräutern bestreut servieren.

KOHL

KOHLRABI

KÜRBIS

GOLDRÜBEN

SCHWARZWURZELN