

Vorbestellaktion Enten, Gänse, Mini-Puten und
NEU KARPFFEN 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 KARPFFEN 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-Lamppaket ca. 2 kg (1 kg Kotelett, 0,5 kg Schnitzl, 0,5 kg Ragout)	€ 41,40/ kg
Familien-Lamppaket 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

FISCHE fangfrisch aus Schwarzwau/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.

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



Info zu Lieferungen in KW52
(24.12.-30.12.2018)

Liefertag Montag, Dienstag u. Mittwoch: ENTFALLEN
Liefertag Donnerstag: kommt Freitag
Liefertag Freitag: kommt Samstag

**Bestell- und Änderungsschluss für
ALLE LIEFERUNGEN Freitag, 21.12.2018, 11 Uhr**

Info zu Lieferungen in KW01
(01.01.-06.01.2019)

Liefertag Montag u. Dienstag : ENTFALLEN
Liefertag Mittwoch: kommt Donnerstag
Liefertag Donnerstag: kommt Freitag
Liefertag Freitag: kommt Samstag

**Bestell- und Änderungsschluss für
Donnerstag und Freitag: Freitag, 28.12.2018, 11 Uhr
Samstag Lieferungen: Mittwoch, 02.01.2019, 10 Uhr**

Bitte die Urlaubsmeldungen rechtzeitig mitteilen. Zu spät eingelangte Meldungen können nicht berücksichtigt werden.

Überbackene Mangold-Palatschinken

Zutaten für 4 Portionen: 100g Vollkornmehl, 375ml Milch, 2 Eier, Salz, 400g Mangold, 1 Zwiebel gehackt, 1 EL Öl, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Koriander gemahlen, 80g Parmesan
Zubereitung: Mehl, Milch und Dotter verrühren und ein wenig salzen. Eiklar zu Schnee schlagen und zum Schluss unterheben. Den Teig 10 Min. stehen lassen und dann Palatschinken herausbacken. Mangold in Streifen schneiden und mit der gehackten Zwiebel in Öl andünsten und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Koriander würzen. Palatschinken damit befüllen und in eine Auflaufform legen. Mit Parmesan bestreuen und im auf 200°C vorgeheizten Rohr kurz gratinieren.

Sauerkraut-Spätzle überbacken

Zutaten für 2 Personen: 200 g Sauerkraut, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, evt. Kümmel, 1 EL Butter oder Öl, 50 g Bierkäse
Spätzle-Teig: 125 g Mehl, 1 Ei, Salz, 1/8 l Wasser;
Zubereitung: Spätzle-Zutaten in eine Schüssel geben, mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig schlagen, durch ein Spätzle-Sieb in leicht wallendes Salzwasser reiben. Schwimmen die Spätzle an der Oberfläche sind sie fertig. Abseihen, in eine Auflaufform geben. Käse reiben, Knoblauchzehe zerdrücken. Butter oder Öl erwärmen, Sauerkraut und Knoblauch zugeben, ein paar Min. dünsten, würzen und unter die Spätzle mischen, mit Käse bestreuen, bei 200°C 10 Min. überbacken.

Catalogna-Lachs-Quiche

Zutaten: 1 Pkg. Blätterteig, 2 Eier, 80 g Crème fraîche, 80 g Ricotta, 300 g Catalogna, 200 g geräucherter Lachs, 50 g Parmesan oder würzigen Bergkäse, Salz und Pfeffer.
Zubereitung: Eier mit Crème fraîche und Ricotta vermischen. Catalogna waschen, in Streifen schneiden, ohne sie abtropfen zu lassen. In einer Pfanne ca. 10 Min. im Abtropfwasser kochen, abkühlen lassen, zerkleinern. Lachs in kleine Würfel schneiden, mit der Catalogna unter die Eimischung geben, salzen und pfeffern. Blätterteig in eine feuerfeste Form legen, Boden mit einer Gabel einstechen, füllen. Mit geriebenem Käse bestreuen, 35-40 Min. im vorgeheizten Backofen bei 200 C. backen.

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 Petergrün unterrühren. In heißem Öl kleine Puffer goldgelb braten.

Fenchelpfanne mit Couscous

Zutaten für 3 Portionen: 1 Fenchel, 3 Karotten, 1 Zwiebel, 1/2 Tasse Couscous, 1 1/2 Tassen Wasser, 3 EL Tomatenmark, Olivenöl, 2 EL Suppenwürze, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel
Zubereitung: Wasser zum Kochen bringen. Währenddessen Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel in feine Würfel, Karotten schräg in Scheiben und den Fenchel klein schneiden. Das Fenchelgrün abzupfen und beiseite legen. Den Couscous mit der Suppenwürze in einen Topf geben, mit 1 Tasse heißem Wasser übergießen und ca. 8 Min. auf kleiner Flamme zugedeckt ziehen lassen, dabei ab und zu mit einer Gabel umrühren. Das Fenchelgrün unter den fertigen Couscous rühren. Zwiebeln mit dem Tomatenmark im Öl kurz anschwitzen, das restliche Gemüse hinzufügen. Alles kurz anbraten, mit 4 EL heißem Wasser aufgießen und ca. 8 Min. dünsten. Den Couscous mit der Gemüsepfanne anrichten.

Sellerie in Parmesankruste

Zutaten für 2 Personen: 500g Sellerieknolle, 1 Salz, Saft einer 1/2 Zitrone, 2 Eier, etwas Milch Pfeffer, Muskat, 200 g geriebenen Parmesan, Rapsöl zum Braten
Zubereitung: Sellerie schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zitronensaft und 1 Prise Salz ins Wasser geben und den Sellerie ca. 5 Min. blanchieren. Danach abschrecken und abtropfen lassen. Eigelb und Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Sellerie in die Eimilch tauchen, in Parmesan wälzen und in reichlich Rapsöl goldgelb braten. Auf Küchentuch abtropfen lassen.

Schneller Stangenselleriesalat

Zutaten für 2 Portionen: 1 Stangensellerie, 50g Walnüsse, 80g Schafkäse, Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Zitronensaft
Zubereitung: Den Stangensellerie in kleine Scheiben schneiden. Walnüsse hacken und den Schafkäse klein würfeln. Mit Olivenöl und ein wenig Essig abschmecken. Etwas Zitronensaft dazugeben und mit Pfeffer und Salz würzen.

Roter Rübensalat mit Orange & Banane

Zutaten für 4 Personen: 200 g rote Rüben, 200 g Karotten, 100 g säuerliche, saftige Äpfel, 1 Orange, 1 Banane. Sauce: Saft von einer Orange, 150 g Joghurt, 4 EL Sauerrahm, 3 EL Zitronensaft, geriebene Zitronenschale, Zimt, Chili, Salz
Zubereitung: Die roten Rüben, Karotten und die Äpfel grob aufreiben. Die Orange und die Banane in kleine Stücke schneiden und alles in eine Schüssel geben und mit Orangen- und Zitronensaft mischen. Das Joghurt und den Sauerrahm verrühren und mit Zitronenschale, Chili, Salz und Zimt würzen. Die Sauce zum Salat geben.