

Würste und Hendl

Angebot für die KW02 (07.01.-11.01.2019)
Bestellschluss: 28.12.2018

Bio Landhendl

grillfertig (ohne Innereien) vom Biohof Huber

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

Diese Woche im Kisterl

Radieschensprossen...

...ähneln der Kresse und sind am besten roh zu verzehren. Mit ihrem würzigen Geschmack verfeinern sie Salate oder Kräutertopfen und runden auch Wokgerichte ab. Sie schmecken aber auch einfach auf dem Butterbrot



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.

Sinnvolle Geschenke, die Freude machen

In der Vorweihnachtszeit dreht sich wieder alles ums Schenken - was und wie viel?

Und was macht ein SINN-volles Geschenk wirklich aus? Wir denken es geht dabei vor allem darum, dem Zweck und der Nachhaltigkeit Bedeutung zu schenken, um Freude in mehrere Richtungen zu bereiten.

Zu spät dran? Dann können Sie direkt über unseren Onlineshop Gutscheine bestellen und auch gleich ausdrucken.

Für Ihre Lieben mit einer Adresse in unserem Liefergebiet ist ein Biokisten-Abo ein sehr schönes Geschenk und Sie rufen sich genussvoll in Erinnerung, Woche für Woche. Biokisten-Abos können für jeden gewünschten Zeitraum verschenkt werden.

Sie haben spezielle Wünsche? Unsere Frau Diewald-Kunstfeld berät Sie gerne wenn es z.B. auch um ganz individuelle Geschenkkisten geht. Tel. 02239 / 34281 oder schreiben Sie uns Ihre Wünsche per Mail an office@biomitter.at



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.

Krautschnecken

Zutaten: 2 Vollkornblätterteige, ½ Krautkopf, 1 EL Butter, 1 Zwiebel, 2 EL Apfelessig, 1 EL Zucker, ca. 50 ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Kümmel, Petersilie

Zubereitung: Kraut in feine Streifen, Zwiebel würfelig schneiden und Petersilie fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zucker einrühren, Zwiebelstücke zugeben und goldbraun anbraten. Krautstreifen kurz mitdünsten, mit Essig und Brühe aufgießen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Alles ca. 10 Min. garen, bis fast die ganze Flüssigkeit wieder verdampft ist. Gehackte Petersilie untermischen und auskühlen lassen. Backrohr vorheizen. Blätterteig ausrollen und die abgekühlte Krautmasse gleichmäßig darauf verteilen. Den Teig von der schmaleren Seite her aufrollen und mit einem Messer ca. 2-3 cm dicke Schnecken abschneiden. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 200°C ca. 10-15 Min. goldbraun backen.

Pastinakensuppe

Zutaten für 2-3 Personen: 2 mittelgroße Pastinaken, 1,5 Zwiebeln, 2 EL Butter 600 ml Gemüsebrühe, Weißwein, 150 ml Sahne, Salz, Pfeffer, Petersilie
Zubereitung: Pastinaken und Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebelstücke in Butter anschwitzen, Pastinaken dazugeben und leicht mit anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe und dem Weißwein ablöschen. Alles etwa 10 Min. auf kleiner Flamme kochen lassen. Danach pürieren und wieder erhitzen, aber nicht mehr kochen. Die Sahne untermischen. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie fein schneiden und die Suppe mit Petersilie bestreut servieren.

Sellerie - Apfelsalat

Zutaten für 2 Personen: 200 g Sellerie, 1 gr. Apfel, 100 g Karotten, Saft einer Zitrone, 25 g Walnüsse, 125 g Joghurt, Salz, Pfeffer, Zucker
Zubereitung: Knollensellerie, Apfel und Karotten schälen, grob reiben und mit dem Zitronensaft beträufeln. Alles gut vermischen. Die Walnusskerne grob hacken und zum Salat geben. Aus Joghurt, Zucker, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen und über den Salat geben. Alles gut miteinander verrühren und mindestens 1 Std. durchziehen lassen.

Süßkartoffelpuffer

Zutaten für 4 Portionen: Ca. 500 g Süßkartoffeln, 2 Karotten, frische Petersilie, 3-4 Eier, Salz, Olivenöl
Zubereitung: Süßkartoffeln und Karotten schälen, fein reiben und mit den Eiern, dem Salz und der gehackten Petersilie mischen. Aus einem Esslöffel der Masse einen kleinen Puffer formen und im heißem Öl beidseitig goldbraun backen. Dazu frischen Salat und Joghurtdip servieren.

Kohlrabi-Puten-Gratin

Zutaten für 4 Personen: 300 g Putenfleisch, 600 g Kartoffeln, 400 g Kohlrabi, Salz, Pfeffer, 2 EL Butter, 1 EL Mehl, ¼ l Gemüsebrühe, 250 ml Sahne, 75 g geriebenen Käse, Muskatnuss

Zubereitung: Kartoffeln und Kohlrabi schälen, in Scheiben schneiden, in Salzwasser 8 Min. garen, abgießen. Fleisch in Stücke schneiden, in Öl anbraten, salzen, pfeffern und aus der Pfanne nehmen. Butter in der Pfanne erhitzen, Mehl darin anschwitzen, mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen, unter ständigem Rühren einkochen. Die Hälfte des Käses in der Sauce schmelzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Gemüse und Fleischstücke in eine ofenfeste Form geben, Sauce darüber gießen, mit restlichem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen 20 Min. überbacken.

Rote Rüben Kuchen

Zutaten für 4 Personen: Runde Form mit ca. 20-24cmØ: Teig: 130 g Mehl, 50 g Butter, 50 ml Wasser, Salz. Füllung: 1 Zwiebel oder 1 Lauch, 20 g Speck in Streifen, 20 g Butter, 300 g Rote Rüben(gekocht und in Streifen geschnitten). Guss: ¼ l Milch, 2 Eier, 20 g geriebenen Parmesan, Salz
Zubereitung: Mehl mit Butter zerbröseln, mit Wasser und Salz zu einem Teig kneten, 30 Min. rasten lassen. Backrohr auf 180° vorheizen. Zwiebel oder Lauch klein schneiden, mit dem Speck in Butter rösten. Den Teig dünn ausrollen und in eine mit Butter ausgestrichene Kuchenform geben. Rote Rüben, Speck und Zwiebel /Lauch darauf verteilen. Milch, Eier, Parmesan und Salz verrühren und über das Gemüse-Gemisch gießen. Mit Parmesan bestreuen, Butterflocken darauf geben und im Rohr ca. 25 Min. backen.

Currypfanne mit Chinakohl

Zutaten für 4 Personen: 1 kleiner Chinakohl, 1 Mango, 20 g Cashewkerne, 3 EL Kokosraspel, 1 EL Curry, 100 ml Sahne, 1 TL Tabasco oder etwas Chili, Salz, Pfeffer, 500 g Hühnerfleisch
Zubereitung: Cashewkerne halbieren und mit den Kokosflocken in einer trockenen Pfanne bräunen. Fleisch in Streifen schneiden. Chinakohl und Mango in Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Fleisch darin anbraten. Chinakohl zugeben und kurz mitbraten. Mit Curry bestäuben. Sahne zugießen und mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen und ca. 5 Min. köcheln lassen. Mangostücke, Kokosraspel und Cashewkerne zugeben und bei schwacher Hitze kurz mitköcheln lassen.

KRAUT
KOHLRABI
PASTINAKEN
ROTE RÜBEN
SELLERIE
CHINAKOHL
BATATE