



Wir sagen Danke,

..... dass wir Sie durch das letzte Jahr begleiten und mit unseren Köstlichkeiten verwöhnen durften, Sie uns die Treue gehalten und kleine Fehler verzeihen haben, wenn etwas nicht so gelaufen ist, wie es sollte.

Und - wir freuen uns, auf ein neues, spannendes Jahr mit Ihnen.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien eine gesegnetes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr

Ihr Biomitter-Team und  
Wolfgang und Sabine Mitter

## Würste und Hendl

Angebot für die KW02 (07.01.-11.01.2019)

Bestellschluss: 28.12.2018

### Bio Landhendl

grillfertig (ohne Inneereien) vom Biohof Huber

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

### 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.

### Gefüllte Zucchini mit Mangold-Quinoa

Zutaten für 4 Portionen: 2 Zucchini rund, 4 Mangoldblätter, 80g Quinoa, 4 Champignons, 125 ml Gemüsebrühe, Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel, 2 EL Tomatenmark, 2 EL Sauerrahm, 80 g geriebener Käse  
Zubereitung: Zucchini halbieren, aushöhlen und zur Seite legen. Knoblauchzehe hacken und Zwiebel fein würfeln. Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln darin kurz anbraten. Zucchinifleisch, die in Streifen geschnittenen Mangoldblätter und gewürfelte Champignons untermengen und etwas braten lassen. Tomatenmark hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Quinoa nach Packungsanleitung zubereiten, untermischen und mit Sauerrahm verfeinern. Zucchinihälften da mit füllen, mit Käse bestreuen und ca. 20 Min. bei 180°C backen.

### Rotkrautstrudel mit Birnen

Zutaten für 2 Strudel: 500-600 g Rotkraut, 3-4 Birnen, 40 g Kristallzucker, 30 g Butter, ½ l Rotwein, Salz, Pfeffer, Prise Zimt und Nelkenpulver, 10 g Maizena, 4-6 Strudelblätter, Butter zum Bestreichen  
Zubereitung: Rotkraut fein schneiden bzw. hobeln, Birnen schälen und würfelig schneiden. Butter in einem Topf erwärmen, Zucker darin karamellisieren, Rotkraut zugeben und gut durchmischen, mit Rotwein ablöschen, würzen und ca. 30 Min. dünsten. Mit Maizena binden, die Birnenwürfel dazugeben und abkühlen lassen. Strudelblätter und Fülle für zwei Strudel teilen. Strudelblätter auf ein Küchentuch auflegen und die Fülle auf 2/3 der Strudelblätter verteilen. Strudel mit Hilfe des Tuches einrollen und mit der „Nahtseite“ nach unten auf ein Backpapier auf ein Backblech legen. Mit zerlassener Butter bestreichen und im vorgeheizten Rohr ca. 30 Min. backen.

### Überbackene Fischfilets auf Mangold

Zutaten für 4 Personen: 500 g Fischfilets, ca. 400 g Mangold, 1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, ¼ l Milch, 1 EL Butter, 1 EL Mehl, Salz Muskat, Pfeffer, Olivenöl  
Zubereitung: Mangold blanchieren (kurz in kochendes Wasser geben und anschließend kalt abschrecken), gut abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in Öl andünsten, Fischfilets mitdünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Béchamelsoße Mehl in Butter anschwitzen, mit Milch aufgießen, aufkochen lassen (gut rühren) und mit Salz und Pfeffer und Muskat würzen. Eine Auflaufform mit Öl bestreichen, mit Mangold füllen, diesen salzen und pfeffern. Fischfilets darauf legen, mit Béchamel übergießen, mit Mozzarellascheiben belegen und bei 180°C ca. 20 Min. überbacken.

### Schwarzwurzelsuppe

Zutaten für 4 Portionen: 250g Schwarzwurzeln, 2 EL Olivenöl, 2 Zwiebeln, 100 ml Weißwein, 3 EL Crème fraîche, 100 ml Schlagobers, Salz, Pfeffer, Muskat  
Zubereitung: Schwarzwurzeln schälen, 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 und nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.  
Tipp: Die Suppe vor dem Servieren mit Schlagobers und Creme fraiche verfeinern und mit frischen Kräutern bestreut servieren.

### Brokkoliauflauf

Zutaten für 2 Personen: 400 g Brokkoli, 1 EL Brösel, 1 TL Butter, 50 g geriebener Käse, 1 Ei, 1 EL Mehl, 1 Knoblauchzehe, 150 g Sauerrahm, Pfeffer, Salz  
Zubereitung: Brokkoli gut waschen, in Röschen teilen und im Salzwasser blanchieren. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen und mit Brösel bestreuen. Sauerrahm mit Ei und Mehl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brokkoliröschen und die Hälfte des Käses beimengen. Masse in die Auflaufform geben, mit dem übrigen Käse bestreuen und bei 200°C ca. 40 Min. backen.

### Hühnerbrust mit Zitronen-Fenchelgemüse

Zutaten für 2 Personen: 2 EL Olivenöl, 1 TL Honig, Thymian, 2 Hühnerbrüste, Salz, Pfeffer, 1 Fenchel, 3 Karotten, 1 EL Zitronensaft  
Zubereitung: Olivenöl, Honig und Thymian vermengen, die Hühnerbrüste damit bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fenchel in Streifen schneiden (Strunk entfernen) Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Das Hühnchen kurz anbraten und dann bei 180°C für 15 Min. fertig garen. Fenchel und Karotten im Bratenrückstand kurz anrösten, mit Wasser aufgießen und weich dünsten. 1 EL frisch gepressten Zitronensaft und Gewürze dazu geben.

### Orangen-Karotten-Muffins

Zutaten für 12 Personen: 120 g Butter, 120 g Rohrzucker, 200 g Orangen, 2 Eier, 180 g Karotten, 60 g Walnüsse gerieben, 120 g Mehl, Salz, 16 g Backpulver  
Zubereitung: Orange gut waschen, mit dem Zestenreisser schälen und auspressen. Karotten fein reiben und gut ausdrücken. Walnüsse grob hacken. Butter, Zucker und Orangenzesten mit dem Mixer in einer Schüssel schaumig schlagen, Eier untermischen. Danach Karotten, Walnüsse untermengen, den Orangensaft hinzugeben und alles verrühren. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und ebenfalls beimengen. Die Masse in Papierförmchen füllen und bei 180°C 25 Min. backen. Mit Staubzucker bestreuen und mit Minzeblättern und Orangenscheiben garniert servieren.