

Putenfleisch

Angebot für die KW16 (15.04.-19.04.2019)
Bestellschluss: 08.04.2019, 12 Uhr

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

Gulaschfleisch

Angebot für die KW17 (23.04.-27.04.2019)
Bestellschluss: 15.04.2019

Rinder Gulaschfleisch geschn. ca. 500g	€ 22,90/ kg
Rinder Gulaschfleisch im Ganzen ca. 500g	€ 22,90/kg
Kalb Gulasch geschn. ca. 500g	€ 31,80/ kg
Kalb Gulasch im Ganzen ca. 500g	€ 31,80/ kg

Bio Landhendl

grillfertig (ohne Innereien) vom Biohof Huber

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

Ostern bei der Biomitter-Kiste

OSTERFLEISCH-VORBESTELLUNG min. 6 Werktage vor Liefertag
Erhältlich nur solange der Vorrat reicht!

Osterfleisch vom Sonnberg Geselchtes essfertig: erhältlich KW14 - inkl. KW16

Teilsames ca. 500g	€ 23,90/kg
Selchkarree - Roller ca. 600g	€ 34,50/kg
Selchschof ca. 500g	€ 28,98/kg
Osterschinken ca. 500g	€ 37,60/kg
Kalbsbratwürstel 2 Paar/Pkg ca. 220g	€ 6,93/Pkg.
Lammbratwürstel 2 Paar/Pkg ca. 220g	€ 6,93/Pkg.

Bunt gefärbte Ostereier gehören einfach zum Osterfest:

6er Packung gefärbte Eier € 5,70 / Pkg.

und was noch zur Osterjause passt

Sahne-Meerrettich im 95g Glas	€ 3,98
Senf mittelscharf in der 100ml Tube	€ 1,98
Senf süß in der 100ml Tube	€ 1,98
Aufstrich nach Liptauer Art 125g Becher	€ 2,60
Frischkäse Kräuter 175g Becher	€ 2,88
Piccolo Essiggurkerl 370ml Glas	€ 3,22
Pfefferoni scharf 370ml	€ 4,80

ACHTUNG - Liefertagverschiebung in KW 17!

Ostermontag 22.04.2019, ist ein Feiertag,
deshalb verschieben sich alle Lieferungen
in dieser Woche auf den Folgetag.
Die Bestellfristen bleiben wie gehabt,
ändern sich also NICHT!

ACHTUNG - Liefertagverschiebung in KW 18!

Mittwoch 01.05.2019, ist ein Feiertag,
deshalb verschieben sich die Mittwoch,
Donnerstag und Freitag- Lieferungen in
dieser Woche auf den Folgetag.
Die Bestellfristen bleiben wie gehabt,
ändern sich also NICHT!

Nudelaufbau mit Gemüse

Zutaten für 4 Personen: 200 g kurze Nudeln, 500 g Mangold, 250 g Gemüse (z.B. Karotten, Fenchel, Zwiebel, Porree,...), 150 g würziger Käse gerieben, 1/2 l Milch, 3 Eier, 1 EL gehackte Kräuter, 2 Knoblauchzehen, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Muskatnuss gerieben

Zubereitung: Nudeln bissfest garen. Mangold in Streifen schneiden, Knoblauch hacken. Restliches Gemüse klein schneiden, in einer großen Pfanne Öl erhitzen, Gemüse darin anrösten, Mangold dazugeben und alles dünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Backrohr auf 180-200°C vorheizen. Für den Guss die Milch mit den Eiern und Kräutern verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Nudeln mit Gemüse, Knoblauch und Käse mischen und in eine feuerfeste Form füllen. Mit der Eier-Milch übergießen und ca. 30-35 Min. backen.

Buntes Gemüse überbacken

Zutaten für 4 Personen: mind. ¾ kg Gemüse (Kohlrabi, Broccoli, Karotten, Kartoffeln, Karfiol...) für die Sauce: ¼ l Suppe, 1 Schlagobers, 2 Dotter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zitronensaft, Öl, Butter, Mehl

Zubereitung: Gemüse putzen, klein schneiden oder zerteilen und alles bissfest garen. 3 EL Mehl in 3 EL Butter hell anschwitzen, mit Suppe und Obers aufgießen, unter ständigem Rühren dick einkochen, vom Herd nehmen, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft würzen, Dotter einrühren. Rohr auf 180°C erhitzen, Gemüse in eine Auflaufform schichten, mit der Sauce übergießen und im heißen Rohr 15 Min. überbacken.

Karfiol mit Fenchel-Zwiebel-Sauce

Zutaten: 1 Karfiol, 1 Fenchelknolle, 500 g Zwiebeln, 60 g Butter, 1/8 l Schlagsahne, Petersilie, 75 g geriebener Käse

Zubereitung: Zwiebel fein würfeln. Fenchelknolle putzen und ebenfalls fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten, Pfanne zudecken und 10 Min. bei schwacher Hitze dünsten, zwischendurch einmal umrühren. Fenchelwürfel zugeben, durchrühren und weitere 10 Min. zugedeckt dünsten. Den Karfiol waschen und im Salzwasser bei mittlerer Hitze 15 Min. garen. Dann aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Vierteln und in eine flache, feuerfeste Form legen. Petersilie hacken, in der Sahne pürieren und zur Zwiebel – Fenchel Mischung geben. Mit Salz, Pfeffer und Süßstoff würzen. Die Sauce über dem Karfiol verteilen, mit Käse bestreuen und bei 225°C auf der mittleren Einschubleiste 15-20 Min. überbacken. Dazu passen Heurige und Blattsalat.

Kohlrabi-Taler mit Joghurtsauce

Zutaten für 2 Personen: 350 g Kohlrabi, 30 g Walnusskerne, Pfeffer, Salz, 150 g Joghurt, 1 TL kalt gepresstes Öl, 1 Ei, 50 g Haferflocken, Butterschmalz zum Braten
Zubereitung: Kohlrabi putzen, dabei die zarten grünen Blätter beiseite legen. Knollen waschen, schälen und in einem Topf in wenig Salzwasser ca. 30 Min. garen. Inzwischen für die Sauce die Nüsse und die Kohlrabiblätter fein hacken. Beides mit Salz, Pfeffer und Joghurt mischen, das Öl untermischen, abschmecken. Kohlrabi in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Ei verquirlen. Die Kohlrabischeiben einzeln durch das Ei ziehen, in den Haferflocken wälzen und die Panade auf beiden Seiten andrücken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kohlrabischeiben darin goldbraun braten. Mit Joghurtsauce servieren.

Nudeln mit Gemüsesauce

Rezept für 4 Personen: 450 g Nudeln, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 2 Paprika, 1 Melanzani, 1/2 kg Tomaten, Olivenöl, frische Kräuter, Salz, Pfeffer, frisch gemahlener Parmesan

Zubereitung: Nudeln in Salzwasser al dente kochen. Zwiebel fein schneiden, Knoblauch und Kräuter fein hacken, Paprika und Melanzani würfeln. Tomaten überbrühen, häuten und würfelig schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anrösten, Paprika und Melanzani kurz mitrösten. Tomaten und Kräuter zugeben und einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüsesauce mit den Nudeln mischen, mit frisch geriebenen Parmesan servieren.

Rote Rüben mit Mandelsauce

Zutaten für 4 Personen: ca. ½ kg Rohnen, 30 g Butter, 1 EL Honig, Salz, Pfeffer

Sauce: 100 g gemahlene Mandeln, 40 g Butter, 2 Knoblauchzehen, 1 Gemüsebrühe, 200 g Creme fraiche, Majoran

Zubereitung: Rote Rüben waschen, schälen und in schmale Spalten schneiden. Butter im Topf zerlassen, mit Honig verrühren. Rohnen dazu und kurz andünsten (evtl. etwas Gemüsebrühe zufügen), gut würzen. Inzwischen für die Sauce die gemahlene Mandeln in einer trockenen Pfanne vorsichtig hellbraun rösten, Butter zugeben und durchschwitzen. Fein gehackten Knoblauch zu den Mandeln geben, Gemüsebrühe und Creme fraiche dazugeben und einige Minuten köcheln lassen. Abschmecken und mit Majoran würzen. Rohnen auf der Sauce servieren.

MANGOLD

KOHLRABI

BROKKOLI

MELANZANI

FENCHEL

ROTE RÜBEN