

22.04. - 27.04.2018

Lammfleisch

Auslieferung in KW19 (06.05. - 10.05.2019)

Bestellschluss: 29.04.2019

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

Rindfleisch

Auslieferung in KW20 (13.05. - 17.05.2019)

Bestellschluss: 06.05.2019

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

Gemüsepflanzen

Gurke	€ 3,30
Kohlrabi (5 Stk.)	€ 3,30
Mangold bunt 10-15 Pflanzen	€ 3,40
Kürbis Hokkaido	€ 3,30
Paprika grün	€ 3,80
Pfefferoni mild	€ 3,80
Pfefferoni scharf	€ 3,80
Pflücksalat	€ 3,10
Zucchini gelb	€ 3,20
Zucchini grün	€ 3,20
Tomaten:	
rote Kirschtomate	€ 3,40
lila Kirschtomate	€ 3,40
grün-gelbe Kirschtomate	€ 3,40
Fleischtomate „Ochsenherz“	€ 3,40
Fleischtomate rosa „Berner Rose“	€ 3,40
Topftomate	€ 3,40



Kräuter

Basilikum:		
Basilikum rot	€ 3,30	
Thaibasilikum	€ 3,30	
Zimtbasilikum	€ 3,30	
Zitronenbasilikum	€ 3,30	
Griech. Basilikum	€ 3,30	
Basilikum Genovese	€ 3,30	
Basilikum „Foglia di lattuga“	€ 3,30	
Bohnenkraut	€ 6,20	
Dille	€ 3,30	
Koriander	€ 3,30	
Majoran	€ 3,50	
Oregano griechisch	€ 3,50	
Petersilie	€ 3,30	
Schnittlauch	€ 3,30	

Blumen

Borretsch	€ 4,40
Kapuzinerkresse	€ 4,80
Speisechrysantheme	€ 4,40
Mohnblumen	€ 4,80
Ringelblumen	€ 4,80
Zitronenmonarde	€ 4,80



Erde

Universalerde 15 l	€ 8,40
Torffrei; 50% Kompost, Kokosfaser, feiner Bims; aufgedüngt mit organischem Dünger. Max. 2 Sack pro Lieferung!	

Auslieferung Kräuter - Pflanzen - und Blumen nur in KW18 + 19 und nur solange der Vorrat reicht !



Liefertagverschiebung in KW18

Mittwoch 01.05.2019, ist ein Feiertag!

deshalb verschieben sich die **Mittwoch, Donnerstag und Freitag- Lieferungen auf den Folgetag.** Die **Bestellfristen** bleiben wie gehabt, **ändern sich also NICHT!**

Mangold-Kartoffel-Rösti mit Radieschendip

Zutaten für 4 Personen: **Rösti:** 250 g Mangold, 750 g Kartoffeln, 1 Ei, 1 leicht gehäufter EL Mehl, Salz, Pfeffer. **Dip:** 250 g Topfen, 125 g Joghurt, 3 EL Milch, Salz, Pfeffer, 1 Bd. Radieschen, 1 Zwiebel, frischer Schnittlauch, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG: Radieschen, Zwiebel und Schnittlauch fein schneiden. Topfen mit Joghurt und Milch glatt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen, Radieschen und Zwiebel unterheben, mit Schnittlauch bestreuen.

Rösti: Mangold blanchieren, grob hacken, Kartoffeln schälen und fein raspeln. Ei, Mehl, Kartoffeln und Mangold vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und 20 kleine goldbraune Rösti darin braten.

Nudeln mit Brokkoli und Walnüsse

Zutaten: ca. 300 g (Vollkorn-) Nudeln, 2 Knoblauchzehen, ca. 100 g Zwiebel, 150 g Karotten, ca. 250 g Broccoli, 2 EL Butter, 150 ml Milch, 50 ml Schlagsahne, Salz und Pfeffer, Muskatnuss, 50 g Gouda, ca. 40 g Walnüsse

ZUBEREITUNG: Die Nudeln kochen, die Knoblauchzehen und die Zwiebel fein hacken, die Karotten in Scheiben schneiden und den Broccoli waschen und in kleine Röschen teilen. Die Butter erhitzen, Knoblauch und Zwiebel leicht anbraten. Karotten und Broccoli zugeben und kurz mitbraten. Mit Milch und Sahne aufgießen. Das Gemüse ca. 5-8 Minuten garen lassen und anschließend nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Gouda aufreiben, die Walnüsse grob hacken und beides unter das Gemüse mischen. Die Nudeln kurz vor dem Servieren zugeben.

Kürbisauflauf mit Faschiertem

Zutaten für 2 Personen: 370 g Kürbis, ½ Zwiebel, 1 EL Öl, 250 g mageres Faschiertes vom Rind, Salz, Pfeffer, 1 TL Oregano, 1 TL Thymian, ½ TL Basilikum, 1 Becher Crème fraîche mit Kräutern, 2 Eier, ca. 100 g geriebener Bergkäse, Butter für die Form

ZUBEREITUNG: Backrohr auf 180°C vorheizen. Eine kleinere Auflaufform mit Butter ausstreichen. Den Kürbis in Scheiben schneiden (ca. 1-1,5 cm dick) und salzen. Die halbe Zwiebel fein hacken und im Öl glasig andünsten. Faschiertes dazugeben und mitrösten. Die Kräuter darunter mischen. Nun eine Kürbisschnitte in die Form legen und in die Einbuchtung etwas Hackfleisch und so abwechselnd Kürbisschnitten und Faschiertes in die Form legen. Crème fraîche mit den Eiern versprudeln, mit Salz und Pfeffer würzen und darüber gießen. Am Schluss noch den geriebenen Käse darüber verteilen und ca. 30 Min: bei 180°C überbacken.

Gebratener Gemüsereis

Zutaten für 4 Personen: 500 g Reis gekocht, 3 Karotten, 1 Zucchini, 1 Melanzani, 2 EL Erdnussöl, 1 Zwiebel, 1 EL Sojasauce, 1-2 EL Mandelblättchen, Salz

ZUBEREITUNG: Die Karotten, Zucchini, Melanzani in Stifte schneiden, die Zwiebel grob hacken. Die Mandelblättchen ohne Fett goldgelb rösten. 1 EL Öl im Wok oder in einer Pfanne erhitzen, das Gemüse für ca. 2 min anbraten und an den Rand schieben. Das restliche Öl erwärmen und den gekochten Reis unter ständigem Rühren darin anbraten, mit Salz und Sojasauce würzen. Alles zusammenrühren und mit den Mandelblättchen bestreuen.

Gemüselasagne

Zutaten für 4 Personen: 1 Packung Lasagneblätter, 1 große Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Zucchini, 1 Aubergine, 4 gekochte, kalte Kartoffeln, 250g Tomaten, 3-4 Karotten, 1 EL mediterrane Kräuter, Salz, Pfeffer, Öl, 250 g geriebener Bergkäse, evtl. Tomatenmark. **Bechamel:** 1/2 l Bechamel (30 g Butter, 30 g Mehl, 1/2 l Milch, Salz, Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG: Zwiebel, Knoblauch und Kräuter fein hacken, Gemüse blättrig, die Tomaten würfelig schneiden. Olivenöl erhitzen, Zwiebel anrösten, Zucchini und Aubergine mitrösten, Knoblauch und das restliche Gemüse mit den Tomaten begeben, würzen und zugedeckt einige Minuten dünsten, evtl. mit Tomatenmark eindicken. Bechamel: Butter erhitzen, Mehl anschwitzen, mit Milch aufgießen, aufkochen lassen, dabei kräftig umrühren, abschmecken. Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen, abwechselnd das Gemüsesugo, Bechamel und Teigblätter einschichten und zuoberst mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200°C mindestens 45 Min. backen. Wer will, kann auch etwas Rinderhack mit den Zwiebeln mitrösten.

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, ½ Std. 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 Zwiebel/Lauch-Rote Rübengemisch gießen. Mit Parmesan bestreuen, Butterflocken darauf geben und im Backrohr ca. 25 Min. backen.