

18.11. -22.11.2019

Fleischangebote

Auslieferung in KW50 (09.12. - 13.12.2019)
Bestellschluss: 02.12.2019 / 12 Uhr

Putenfleisch und Hendl

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
Bio Landhendl grillfertig (ohne Innereien) 1 Stk. wiegt ca. 1,2-1,6 kg	€ 15,98/kg

Rindfleisch

Rinder Beried geschn. 2 Stk. ca. 400g	€ 49,98/kg
Rinder Beried 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

Schweinefleisch

Schw. Schnitzel geschnitten 2 Stk. ca. 300g	€ 29,98/kg
Schw. Schnitzel geschnitten 5 Stk. ca. 750g	€ 29,98/kg
Schw. Schitzel ganz ca. 500g	€ 29,50/kg
Schw. Kotelett o. Kn. abgez. 2 Stk. ca. 400g	€ 32,98/kg
Schw. Kotelett o. Kn. abgez. 5 Stk. ca. 850g	€ 32,98/kg
Schw. Schopf geschnitten 2 Stk. ca. 350g	€ 24,98/kg
Schw. Lungenbraten 1 Stk. ca. 600g	€ 45,40/kg

Fleisch- und Fischangebote für Weihnachten

Auslieferung in KW51 (16.12. - 20.12.2019)
Bestellschluss: 09.12.2019 / 12 Uhr

Lammfleisch

Mini-Lampaket ca. 2 kg (1kg Kotelett, 0,5kg Schnitzl, 0,5 kg Ragout)	€ 41,40/kg
Familien-Lampaket 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

Gänse, Enten und Mini-Puten

Bio Weidegans ca. 3,5-4,5 kg / Stk.	€ 26,98/kg
Bio Ente ca. 2 - 3 kg / Stk.	€ 25,98/kg
Bio Mini-Pute ca. 3-6 kg / Stk.	€ 22,50/kg

Fische - fangfrisch

Bio Bachforelle 1 Stk im Ganzen, ausgenommen ca. 0,45-0,60 kg/Stk.	€ 39,60/kg
Bio Bachforellen-Filet 2 Stk. Pkg. Gesamtgewicht ca. 0,30 - 0,40 kg	€ 67,50/kg
Bio Seeforelle 1 Stk im Ganzen, ausgenommen ca. 0,45-0,60 kg/Stk.	€ 39,60/kg
Bio Seeforellen-Filet 2 Stk. Pkg. Gesamtgewicht ca. 0,30 - 0,40 kg	€ 67,50/kg
Bio Bachsaibling 1 Stk. im Ganzen, ausgenommen ca. 0,45-0,60 kg/Stk.	€ 39,60/kg
Bio Bachsaibling-Filet 2 Stk. Pkg. Gesamtgewicht ca. 0,30 - 0,40 kg	€ 67,50/kg
FISCH- Pasteten	
Lebermousse vom Bio Saibling 100g Glas	€ 8,30/Gl.
Saiblingspastete 100g Glas	€ 8,30/Gl.

Alles fürs Nikolosackerl, herrliche Weihnachtsbäckerei und viele Geschenktips findet
Ihr in unserem Onlineshop unter www.biomitter.at



Rechtzeitig bestellen, es gibt die Produkte nur solange der Vorrat reicht.



Mangold-Pfannkuchen



Zutaten für 2 Personen: 500 g Mangold, Butter oder Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, 3 Eier, Rosmarin, Majoran oder Oregano, 20 g geriebener Parmesan oder alter Bergkäse, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Mangold putzen, klein schneiden und in Öl ca. 5 Min. schmoren. Den Knoblauch fein hacken. Die Eier gut mit dem Schneebesen verschlagen, damit viel Luft eingearbeitet wird, und mit dem Knoblauch, den Gewürzen und dem Käse mischen und zum Mangold geben. Salzen und pfeffern. Die Eier-Mangold-Mischung in eine Pfanne schütten, glatt streichen und bei milder Hitze in Öl goldbraun backen. Mit Salat servieren.

Gefüllte Mangoldblätter mit Pilzen



Zutaten für 4 Personen: 250 g Champignons oder Austernpilze, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 EBl. Butter, Salz, Pfeffer, 200g gekochten Schinken, 125 g Gouda-Käse, 3 EBl. Kräuter, frisch oder getrocknet (Petersilie, Kerbel, Estragon, Pimpinelle), 2 Eier, 2 EBl. Semmelbrösel. 8-12 große Mangoldblätter, 50 g Butter.

Zubereitung: Die Pilze putzen, in kleine Stücke schneiden, Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden und in der Butter andünsten, Pilze hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, etwa 5 Min. dünsten lassen. Den Schinken und Käse in Würfel schneiden und hinzufügen; miterhitzen. Die Kräuter, Eier und Semmelbrösel unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Von den Mangoldblättern die Stiele entfernen, die Blätter waschen und in kochendes Salzwasser geben. 2-3 Min. blanchieren, abtropfen lassen. Füllung auf die Blätter verteilen die Blattränder über die Füllung schlagen, aufrollen. Die Mangoldröllchen nebeneinander in eine gefettete, flache feuerfeste Form legen, 50 g Butter zerlassen und darüberträufeln. Form zugedeckt auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei 225-250° C etwa 30 Min. garen.

Rote Rüben-Nudeln mit Schafkäse



Zutaten für 4 Personen: 500 g Rote Rüben, 500 g Nudeln, 200 g Schafskäse (Feta), 350 ml Brühe, 1 EL Öl, 1 Zwiebel, 1-2 Knoblauchzehen, 1 Prise Zucker, 1 EL Meerrettich, 2 TL Apfelessig, 3 EL saure Sahne, Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung: Rote Rüben waschen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch würfeln bzw. fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Danach Knoblauch und Rote Rüben zugeben und kurz mit dünsten. Brühe zugeben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig würzen. Danach zugedeckt ca. 25 Min köcheln lassen bis das Gemüse bissfest ist. Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen. Das Rote Rüben-Gemüse mit Meerrettich, saurer Sahne und gewürfeltem Schafskäse mischen und abschmecken. Mit den Nudeln servieren und dazu frischen Blattsalat reichen.

Kohlkuchen



Zutaten für 1 Springform 26 cm : 600 g Kohl, geputzt und in Streifen geschnitten, 1 EL Butter, 1 EL Sonnenblumenöl, Blätterteig, 3 Eier, 150 ml Milch, 100 ml Sahne, 100 g Bergkäse, gerieben, Salz, Pfeffer, schwarz aus der Mühle Muskat

Zubereitung: In einer großen Pfanne oder Topf Butter und Öl erhitzen. Den Kohlstreifen kurz andünsten, 3 EL Wasser zugeben und abgedeckt unter häufigem Wenden weich dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Abkühlen lassen. Eine Springform 26cm mit Blätterteig auskleiden, den Boden mit einer Gabel regelmäßig einstechen. Eier, Milch, Sahne und Käse verrühren, den Wirsing untermischen. In die Springform geben. Bei 170°C 35 bis 45 Min. auf unterer Schiene backen, evtl. gegen Ende mit Pergamentpapier abdecken. Frisch aus dem Ofen servieren. **Tipp:** Schmeckt auch gut mit Lauch oder Weißkraut.

Melanzaniknödel



Zutaten für 4 Personen : 500 g Melanzani, Salz, 1 Knoblauchzehe, ½ Bund Petersilie, 1 Ei, 1-2 EL geriebener Hartkäse, Semmelbrösel, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung: Stiele von den Melanzani abschneiden und die Melanzani in gesalzenem Wasser weich kochen. Abkühlen lassen, mit der Hand oder einer Kartoffelpresse gut ausdrücken und danach im Mixer zusammen mit dem Knoblauch und der Petersilie klein hacken. Mit dem Ei, dem Käse und so viel Semmelbröseln vermengen, dass ein weicher, aber noch gut formbarer Teig entsteht. Daraus kleine Knödel formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Knödel rundherum braten, bis sie schön braun sind. **Dazu passt hervorragend Tomatensauce oder Sauerkraut.**

Sauerkrautauflauf



Zutaten: 300 g Vollkornnudeln, 100 g Zwiebeln, 1 EBl. Sonnenblumenöl, 300 g Äpfel, 400 g Sauerkraut, 2 Koriandersamen, 1 Msp Kümmel, 1 Lorbeerblatt, 100 ml Sahne, 100 g Joghurt, 1 Ei, 1Msp Kräutersalz, 1 Prise schwarzer Pfeffer, 80 g Gouda, 4 EBl. Sonnenblumenkerne.

Zubereitung: Nudeln in Salzwasser gar kochen. Zwiebeln fein würfeln und in Öl andünsten. Äpfel grob würfeln und mitschmoren lassen. Sauerkraut etwas auseinanderzupfen und mit Koriander, Kümmel und Lorbeerblatt zu den Äpfeln geben. Auf kleiner Flamme 5 bis 10 Min. durchziehen lassen. Sahne, Joghurt und Ei verrühren und mit Kräutersalz sowie Pfeffer würzen. Nudeln und Sauerkraut abwechselnd in eine gefettete Auflaufform schichten und mit der Sahne-Ei-Mischung übergießen. Den Gouda reiben, über dem Auflauf verteilen und mit Sonnenblumenkernen bestreuen. Bei 200 °C ca. 20 bis 30 Min. backen.