

02.12. -06.12.2019

Fleisch- und Fischangebote für Weihnachten

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

Lammfleisch

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

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.

Kulinarische Gaumenfreuden

Auslieferung in KW52 + 01 (27.12. 2019- 04.01.2020)
Bestellschluss: 16.12.2019 / 12 Uhr

Für Käseliebhaber - das Raclette

Raclettekäse	€ 31,80/ kg
Blaue Kornblume (Blauschimmelkäse) passt hervorragend zum Raclette	€ 38,90/ kg
Erdäpfeln vorw. festk. 2 kg Sack passende Zutaten, wie Zwiebeln, Pilze, Gurkerl, usw. findet Ihr im Onlineshop unter www.biomitter.at	€ 5,39/Sack



kulinarische Leckereien für´s Fest

Frische Ravioli mit Trüffel 250g Pkg.	€ 5,60/Pkg
Frische Tortelli al Funghi 250g in Butter geschwenkt und mit geriebenem Käse und Salat serviert, schmeckt einfach hervorragend.	€ 5,20/Pkg



Unsere Liefertag in der KW52 + KW01

Bitte rechtzeitig abbestellen, falls Sie KEINE Lieferung wünschen. Zu spät eingelangte Lieferstopps können nicht berücksichtigt werden.

KW52 (23.12. - 28.12.2019)

Liefertag Montag	--> entfällt
Liefertag Dienstag	--> entfällt
Liefertag Mittwoch	--> entfällt
Liefertag Donnerstag	--> kommt Freitag
Liefertag Freitag	--> kommt Samstag

Bestellschluss für Freitag und Samstag-Lieferungen ist
Montag, 23.12.2019 12.00 Uhr

KW01 (30.12.2019 - 04.01.2020)

Liefertag Montag	--> kommt Montag
Liefertag Dienstag	--> kommt Dienstag
Liefertag Mittwoch	--> kommt Donnerstag
Liefertag Donnerstag	--> kommt Freitag
Liefertag Freitag	--> kommt Samstag

Bestellschluss bleibt normal, wie immer !

Topfenockerl mit Mangold



Zutaten für 4 Personen: 400g Mangold, 100-150g Topfen, 100 g geriebener Parmesan, 1 Ei, 1 Eigelb, Zwiebel, Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 100 g Mehl, 50 g Butter
ZUBEREITUNG: Mangold kurz blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken, ausdrücken und klein schneiden. Zwiebel fein hacken, in Butter glasig dünsten, Mangold untermischen, beiseite stellen. Topfen cremig rühren, die Hälfte des geriebenen Parmesans dazu geben, Ei und Eigelb einrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, mit dem Mangold vermengen. Nach und nach Mehl einarbeiten und kurz ziehen lassen. Nockerl formen, in leicht kochendes Salzwasser einlegen und vorsichtig kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Nockerl abseihen, gut abgetropft in eine feuerfeste Form legen, mit Butter und dem restlichem Parmesan bestreuen, 5 Min. im vorgeheizten Backrohr bei 180°C überbacken.



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 unterrühren, 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.



Chinakohl-Kohl-Salat

Zutaten für 2 Personen: ½ Kopf Kohl, ½ Chinakohl, evtl. 1-2 Karotten, 1 kleine Zwiebel, 1-2 Knoblauchzehen, 6 EL Olivenöl, Apfelessig, 1 TL süßer Senf, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, evtl. Kräuter
ZUBEREITUNG: Kohl und Chinakohl in feine Streifen schneiden, Karotten raspeln, Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und alles gemeinsam in eine Schüssel geben. Alle Zutaten für die Marinade mischen und über den Salat gießen, angedrückt ca. 15 Min. ziehen lassen, mischen und vor dem Servieren mit Kräutern bestreuen.

Kohl-Nudel-Auflauf



Zutaten für 4 Personen: 1 Kohl, 450 g Nudeln, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 200 g Schinken, 50 g Butter, 3-4 Eier, 150 g geriebenen Käse, Salz, Pfeffer, Muskat
ZUBEREITUNG: Nudeln kochen, Zwiebel, Knoblauch und Schinken fein schneiden, Kohl in Streifen schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Schinken in Olivenöl anrösten, nach und nach den Kohl dazugeben und kurz mit Deckel abdecken und dünsten. Butter abtreiben und mit den Dottern verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eiklar zu Schnee schlagen. Nudeln, Kohl, Butter und Schnee gut mischen, in eine Auflaufform füllen, mit geriebenem Käse bestreuen und bei 180°C ca. 30 Min. überbacken.



Pastinaken-Apfelsuppe mit Curryschaum

Zutaten für 2 Personen: 2 Äpfel, Zitronensaft, 1 Zwiebel, 200 g Pastinaken, Rapsöl, Saft einer halben Zitrone, ½ EL Currypulver, frisch geriebener Ingwer, 1 Gewürznelke, ¼ l Hühnersuppe, 1/16 l Apfelsaft, 1/16 l Obers, Salz, Pfeffer, 2 EL Apfelsaft, ½ TL Honig
ZUBEREITUNG: Äpfel vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Eine Apfelhälfte in dünne Stifte schneiden, mit etwas Zitronensaft beträufeln und zum Garnieren zur Seite stellen. Etwas Rapsöl erhitzen, den fein geschnittenen Zwiebel, die geschnittenen Pastinaken und die gewürfelten Äpfeln anschwitzen, mit Zitronensaft würzen. Currypulver, Ingwer und Gewürznelke dazugeben und mit Hühnersuppe, Apfelsaft und Obers aufgießen. Zugedeckt bei wenig Hitze 15 Min. köcheln lassen. Gewürznelke herausnehmen, Suppe pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Pfanne 2 EL Apfelsaft und Honig aufkochen und die vorbereiteten Apfelstifte kurz einlegen. Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit den Apfelstiften garnieren.



Gebackene Goldrüben mit Chinakohlsalat

Zutaten für 4 Personen: 500 g Goldrüben, 2 Eier, 3 EL Mehl, Salz, Öl, ½ Chinakohl, Salz, Pfeffer, Kräuter, Essig und Öl
ZUBEREITUNG: Goldrüben schälen, in Scheiben schneiden, in Salzwasser bissfest garen. Eier verquirlen und mit dem Mehl verrühren, salzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Sellerie-scheiben durch den Backteig ziehen, beidseitig in heißem Öl braten. Chinakohl nudelig schneiden, mit Salz, Pfeffer, Kräutern, Essig und Öl marinieren.