

### Schweinefleischangebot

Auslieferung in KW14 (01.04.-05.04.2019)  
Bestellschluss: 25.03.2019

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 geschn. 2 Stk. ca. 350g	€ 24,98/kg
Schw. Lungenbraten 1 Stk. ca. 600g	€ 45,40/kg

### Lamm- und Rindfleischangebot

Auslieferung in KW15 (08.04. - 12.04.2019)  
Bestellschluss: 01.04.2019, 12 Uhr

<b>LAMMFLEISCH</b> vom Biohof der Familie Gnigler	
Mini-Lampaket ca. 2 kg	€ 41,40/ kg
<small>(1 kg Kotelett, 0,5 kg Schnitzl, 0,5 kg Ragout)</small>	
Familien-Lampaket ca. 3,5 kg	€ 40,90/ kg
<small>(1 kg Kotelett, je 0,8 kg Roller, Schnitzl, Ragout)</small>	
Lamm-Keule vorgelöst ca. 1,5-2 kg	€ 40,50/ kg
<small>(mit Knochen, damit ein gutes Saftl gibt)</small>	
Lamm-Kotelett ca. 1 kg	€ 37,90/ kg
LAMMKRONE ca. 1,5 2 kg	€ 41,30/ kg
<small>(1/2 Rücken mit Ripperl)</small>	

### Startschuss für unsere neue Homepage

Ab dieser Woche ist unsere neue Homepage online und erstrahlt im „neuen Kleid“.

Kürzer, moderner, einfacher und prägnanter findet Ihr uns weiterhin unter

[www.biomitter.at](http://www.biomitter.at)

Wir hoffen, dass Euch unser neuer Onlineauftritt gefällt und freuen uns auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit.

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

## 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.

Osterg Gebäck von der Vollkornbäckerei Waldherr  
erhältlich KW14 - inkl. KW16

VK Dinkel Osterbrot 480g verpackt	€ 7,10
VK Dinkel Osterpinze groß 400g verpackt	€ 7,10
Osterkipferl 250g verpackt (vegan)	€ 5,50
Osterpinze 300g verpackt (vegan)	€ 5,50
Osterhase 100g verpackt (vegan)	€ 3,70
Osternest 290g verpackt	€ 5,80

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
Friskäse Kräuter 175g Becher	€ 2,88
Piccolo Essiggurkerl 370ml Glas	€ 3,22
Pfefferoni scharf 370ml	€ 4,80

### Mangold-Nudelauflauf

Zutaten für 4 Personen: 500g Mangold, 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 al dente kochen, Zwiebel, Knoblauch und Schinken fein schneiden, Mangold in Streifen schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Schinken in Olivenöl anrösten, nach und nach den Mangold 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, Mangold, Butter und Schnee gut mischen, in eine Auflaufform füllen, mit geriebenem Käse bestreuen und bei 180°C ca. 30 Min. überbacken.

### Kürbisstrudel

Zutaten: 1 Packung Blätterteig, 500 g Kürbis, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, etwas Petersilie, 3 El Olivenöl, Salz, Pfeffer, Curry, Muskat, 1 alte Semmel, 100 g Sauerrahm, 1 Ei zum Bestreichen  
Zubereitung: Kürbis vierteln, entkernen und würfelig schneiden. Zwiebel, Petersilie und Knoblauchzehe fein hacken. Öl erhitzen, Zwiebeln glasig anlaufen lassen, die Kürbiswürfel dazu geben und alles ca. 5 Min. dünsten lassen. Die Semmel würfelig schneiden. Kürbismasse in eine Schüssel geben, mit Semmelwürfel und Sauerrahm mischen. Blätterteig ausrollen, die Fülle aufstreichen, den Strudel einrollen und mit dem Ei bestreichen. Den Strudel ca. 30 Min. bei 210°C im vorgeheizten Rohr backen.

### Blätterteig-Schnecken mit Lauch-Fülle

Zutaten für ca. 18 Stück: 1 Pkg Blätterteig, 300 g Lauch, 125 g Schinken oder Speck, 125 g Gouda, 1 EL Öl, Salz, Pfeffer, 2 TL Thymian, ½ Zitrone, 1 Ei  
Zubereitung: Schinken oder Speck würfeln, Käse reiben. Lauch putzen, in dicke Ringe schneiden, in Öl anbraten, mit Thymian, Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen. Blätterteig etwas ausrollen, Lauch, Speck und Käse darauf verteilen, jeweils 1 cm Rand lassen, längsseitig eng einrollen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden, Schnecken auf ein Backblech (Backpapier) legen, mit verquirltem Ei bestreichen, bei 200 °C 20 Min. goldbraun backen, warm servieren.

### Schwarzer Rettich Aufstrich

Zutaten: ca. 150g schwarzer Rettich, 1 kleine Zwiebel fein gehackt, 2 El Tomatenmark, 1 El Öl, etwas Kräutersalz und Pfeffer  
Zubereitung: Den Rettich waschen und samt der Schale grob reiben. Die Zutaten mischen und über Nacht ziehen lassen. Schmeckt besonders gut auf Schwarzbrot.

### Mangold-Topfen-Nockerl mit Gorgonzolasauce

Rezept für 3-4 Personen: 500g Mangold, 350 g Topfen (20% F.i.T.), 4 Eier, 70 g Mehl, Salz, Muskat, Pfeffer; ¼ l Rahm, 80 – 100 g Gorgonzola, Parmesan  
Zubereitung: Mangold waschen, mit kochendem Wasser übergießen, kurz ziehen lassen, kalt abschrecken, sehr gut ausdrücken und klein hacken. In eine Schüssel geben, mit Topfen, Mehl und Eiern gut mischen, würzen. Mit einem Esslöffel Nockerl formen, in leicht kochendes Salzwasser geben und ca. 15 Min. ziehen lassen. Für die Sauce Rahm erwärmen, Gorgonzola darin schmelzen, gut rühren! Nockerl mit Sauce und geriebenem Parmesan servieren.

### Brokkoli-Käse-Laibchen aus dem Backrohr - low carb

Zutaten für 10 Stück: 300g Brokkoli, 1 Zwiebel, 100 g Käse gerieben, 1 Ei, 2 EL Mandelmehl (ersatzweise 1 EL Weizenmehl), 1 EL Brösel, Salz, Pfeffer  
Zubereitung: Brokkoli in Röschen teilen, bissfest garen, abgießen. Auf einem Küchenpapier trocknen lassen, klein schneiden. Zwiebel fein hacken. Alle Zutaten vermengen, Masse etwas ziehen lassen. Backrohr auf 180°C vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Brokkoli-Teig 10 Laibchen formen, auf das Backpapier legen, 20 Min. im Rohr goldbraun backen (zur Halbzeit Laibchen wenden). Dazu passt ein Sauerrahm-Dip und Blattsalate.

### Fenchel mit Faschiertem

Zutaten für 4 Personen: 2 Fenchelknollen, 700 g Faschiertes, 100 g Speck, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Majoran, Petersilie, Öl, 1 Becher Joghurt, 100 g Mozzarella  
Zubereitung: Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Speck fein schneiden. Fenchel in Spalten schneiden, Strunk entfernen, bissfest garen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fenchel darin braun anbraten, herausnehmen. Zwiebel, Knoblauch und Speck in Öl anbraten, Faschiertes zugeben und scharf rösten, würzen. Fenchel, Joghurt und Mozzarella unterheben und kurz erwärmen. Passt zu Kartoffeln und Salat.

### Radieschensalat mit Sprossen

Zutaten: 1 T. Sprossen, 2 Äpfel, 1 Bd. Radieschen, 50 g Mandeln, Saft einer Zitrone, 5 EL Rahm, Salz, Pfeffer  
Zubereitung: Äpfel schälen und in Würfelchen schneiden. Radieschen in Scheiben schneiden. Mandeln schälen und grob hacken. Sprossen, Apfelwürfel und Radieschenscheiben in eine Schüssel geben. Mandeln darüberstreuen. Zitronensaft mit Rahm vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat gießen.

MANGOLD

KÜRBIS

BROKKOLI

LAUCH

FENCHEL

RETTICH

RADIESCHEN