

Schweinefleischangebot

Auslieferung in KW18 (29.04.-04.05.2019)
Bestellschluss: 22.04.2019

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-Fleischangebot

Auslieferung in KW19 (06.05. - 10.05.2019)
Bestellschluss: 29.04.2019, 12 Uhr

LAMMFLEISCH vom Biohof der Familie Gnigler

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

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!

Das Biomitte-
Team wünscht
Ihnen und Ihren
Familien ein
frohes
Osterfest !!!

Pflanzen und Kräuterangebot!

Erhältlich nur in KW18 + 19

Informationen zu den einzelnen Pflanzen und Kräuter finden Sie auch im Onlineshop unter www.biomitter.at

Kräuter im Topf

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

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
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
Pflücksalat	€ 3,10
Zucchini gelb	€ 3,20
Zucchini grün	€ 3,20

Blumen

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

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

Blätterteigkarotten

Zutaten für 8 Stück: 1 Blätterteig, 1 Pkg. Topfen, 1 EL Sauerrahm, 1 EL Leinöl, 3 Radieschen, 2 Karotten, ½ Paprika rot, 1 Bärlauch, Salz, Pfeffer, Petersilie als Dekoration
Zubereitung: Blätterteig in ca. 3cm-Streifen schneiden. Schaumrollenformen einfetten (alternativ Röllchen aus Alufolie verwenden) und mit den Blätterteigstreifen überlappend umwickeln. Ein Ei mit ein wenig Kurkuma verrühren und Blätterteigrollen damit bestreichen. Bei 180°C ca. 20 Min. im Ofen backen. Währenddessen für die Aufstrichfülle den Topfen mit Sauerrahm und Leinöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Radieschen, Karotten und Paprika so fein wie möglich würfeln und gemeinsam mit dem Bärlauch untermischen. Fertige Blätterteigrollen auskühlen lassen und den Frühling-aufstrich mit einem Spritzsack (oder Tiefkühl-beutel mit abgeschnittener Ecke) einfüllen. Die Blätterteigkarotten zum Schluss mit Peter- bzw. Karottengrün verzieren.

Pak Choi Gemüse mit Karotten

Zutaten für 2 Personen: 1 große Zwiebel, 2 große Karotten, 400 g Pak Choi, 5 EL Teriyakisauce, brauner Zucker nach Bedarf, 1/2 TL Fünf-Gewürz-Pulver, 1 EL Sesam, etwas Öl
Zubereitung: Zwiebel schälen und in halbe Ringe schneiden. Die Karotten schälen, in ca. 5 cm lange Stücke schneiden, diese Stücke längs in Scheiben schneiden. Etwas neutrales Öl in einem Wok erhitzen, die Zwiebeln und die Karotten sowie etwas braunen Zucker zugeben und etwas karamellisieren lassen. Immer wieder umrühren. Den Pak Choi waschen, die Stiele in 2 cm dicke Scheiben schneiden und in den Wok zu den Zwiebeln und den Karotten geben. Scharf anbraten, nach 1Min. das Fünf-Gewürz-Pulver und die Teriyaksauce zugeben. 10 Min. köcheln lassen, dann die ebenfalls in Streifen geschnittenen Blätter des Pak Choi hinzufügen. Kurz mitköcheln lassen und die Sesamsamen zugeben und unterrühren. Passt zu Fleisch als auch einfach nur mit Reis oder asiatischen Nudeln.

Rührei mit Radieschen

Zutaten für zwei Personen: 1 Bund Radieschen mit Blättern, 4-6 Eier, Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuss, 1 kleine Zwiebel
Zubereitung: Radieschen waschen, würfelig schneiden, salzen und pfeffern. Blätter trockentupfen und in sehr feine Streifen schneiden. Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Zwiebel fein schneiden, in etwas Butter anbraten, Hitze reduzieren, Eier über die Zwiebeln gießen, Radieschenwürfel und -blätter zugeben und unterrühren. Das Rührei sollte beim Servieren noch nicht ganz fest sein.

Frühkraut-Wraps mit feiner Champignonpaste

Zutaten für 4 Portionen: 200g Dinkelmehl (fein gemahlen), 2 Eier, 250ml Milch, 125ml Wasser, 50g Butter, ½ Frühkraut, 3 Karotten, 1 Paprika rot, 1 kleine Zwiebel, 1 Tasse Champignons, 150ml Naturjoghurt, 1 EL Öl, 1 Handvoll Salatblätter (oder auch Spinat), 4 EL Zitronensaft, 2 EL Honig, ½ Bund Bärlauch, 50g geriebener Käse, Salz, Pfeffer, Kümmel
Zubereitung: Mehl und Eier verrühren, Wasser und Milch dazugeben. Zu einem glatten Teig vermengen und ein wenig salzen. Butter in Pfanne zerlassen, Teig eingießen und dünn verlaufen lassen. Wraps auf beiden Seiten goldgelb backen und auskühlen lassen. Gemüse in dünne Streifen schneiden, mit Zitronensaft und Honig marinieren und ein wenig salzen und pfeffern. Fein gehackte Zwiebel mit den klein würfelig geschnittenen Champignons in ein wenig Öl anbraten, vom Herd nehmen. Joghurt unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und ein wenig Kümmel würzen. Zum Schluss gehackten Bärlauch hinzufügen und fein pürieren. Die Wraps damit bestreichen und mit den marinierten Krautstreifen bestreuen. Salat und geriebenen Käse ebenfalls darauf verteilen. Wraps einrollen und genießen.

Weiches Kraut mit Fenchel und Nüssen

Rezept für 4 Personen: 150 g weiches Kraut, 1 roter und 1 gelber Paprika, 1 Fenchelknolle, 2 EL Sesamöl, 2 rote Chilischoten, 4 EL Sojasauce, 4 TL Honig, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 4 EL Nüsse (Walnüsse, geröstete Erdnüsse...)
Zubereitung: Kraut in feine Streifen schneiden oder hobeln. Fenchel fein hobeln, Paprika in feine Streifen schneiden. Eine Pfanne mit Öl erhitzen, Kraut, Fenchel und Paprika darin 2 Min. anbraten, gut rühren, damit nichts braun wird. Gemüse abkühlen lassen. Die Chilischoten längs halbieren, entkernen und fein hacken. Aus Sojasauce, Chili, Honig, Salz und Pfeffer eine Salatsauce rühren und diese mit dem Kraut, Paprika und Fenchel vermischen und mindestens 20 Min. im Kühlschrank durchziehen lassen. Mit Nüssen bestreut servieren.

Fischfilet auf Kohlrabi mit Schnittlauchcreme

Zutaten für 2 Personen: 200 g Fischfilet (mit Haut), 1 Kohlrabi, Salz, Pfeffer Öl. Schnittlauchcreme: 100 g Sauerrahm, frischer Schnittlauch, Salz, Pfeffer
Zubereitung: Kohlrabi schälen und in feine Scheiben schneiden. In Salzwasser ca. 3 Min. blanchieren. Auskühlen lassen. Die Haut der Filets einschneiden. Öl erhitzen und die Filets darin auf der Hautseite ca. 5 Min. anbraten, wenden und nochmals kurz anbraten. Schnittlauch fein schneiden, mit Sauerrahm gut mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauchcreme auf einen Teller geben, Kohlrabi Scheiben darauflegen und den Fisch draufsetzen. Dazu frische Blattsalate servieren.

KAROTTEN

FRÜHKRAUT

PAK CHOI

FENCHEL

RADIESCHEN

KOHLRABI