

21.10. -02.11.2019

Lammfleisch und Hendl

Auslieferung in KW45 (04.11. - 08.11.2019)
Bestellschluss: 28.10.2019

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

Gänse, Enten und Mini-Puten für Martini

Auslieferung in KW45 (04.11. - 08.11.2019)
Bestellschluss: 26.10.2019

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



LIEFERTAGVERSCHIEBUNG

Am Freitag, 01.11.2019 ist ein Feiertag.

Deshalb verschieben sich in der KW44

die Freitag-Lieferungen auf den Samstag.

Schweinefleisch

Auslieferung in KW46 (11.11.- 16.11.2019)
Bestellschluss: 04.11.2019

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

Gulaschfleisch

Auslieferung in KW47(18.11.- 22.11.2019)
Bestellschluss: 11.11.2019

Rinder Gulaschfleisch geschn. ca. 500g	€ 22,90/ kg
Rinder Gulaschfleisch im Ganzen ca. 500g	€ 22,90/kg
Kalb Gulasch geschn. ca. 500g	€ 31,80/ kg
Kalb Gulasch im Ganzen ca. 500g	€ 31,80/ kg

Füll-Tipps fürs Gansl

Fruchtige Füllung

Füll-Zutaten für 1 Gans: 450g Äpfel, 1 Orange, 150g Rosinen
Zubereitung: Rosinen kurz einweichen und abtropfen lassen. Äpfel und Orange in mundgerechte Stücke schneiden, vermischen und Gans damit füllen.

Maronifüllung

Füll-Zutaten für 1 Gans: 400 g Äpfel, 1 TL Majoran, 100 g Mandelstifte, 600 g Maroni
Zubereitung: Maroni abtropfen lassen, Mandeln rösten und Äpfel würfeln. Mit Majoran, Mandeln und Maroni mischen. Füllung in die gewürzte Gans geben. Öffnung mit Spießchen zustecken.

Semmel-Nuss-Füllung

Füll-Zutaten für 1 Gans: Fülle: 300 g Toastbrot, 80 g Butter, 100 g Walnüsse, 1 EL Öl, 3 Eier, ¼ l Milch, 4 EL Petergrün, Salz, Pfeffer
Zubereitung: Toastbrot großwürfelig schneiden und in zerlassener Butter etwa 2-3 Min. anrösten, in eine Schüssel geben und überkühlen lassen. Nüsse grob hacken, in Öl kurz anrösten, von der Hitze nehmen und überkühlen lassen. Eier mit Milch sowie Petersilie verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Toastbrot damit übergießen und Nüsse untermengen. Gans damit füllen.



Kürbisbällchen

Zutaten für 4 Personen: 800 g Kürbis, 2 EL Butter, 200 g Ricotta, 50 g Parmesan, 3 Eier, Salz, Pfeffer, gem. Muskatnuss, 1 Prise Zucker, Mehl, Öl

Zubereitung: Kürbis würfeln, in Butter 10 Min. braten, pürieren und mit Ricotta, geriebenem Parmesan, Eiern und Gewürzen mischen. Aus der Masse kleine Bällchen formen, in Mehl wenden und im heißen Öl braten.

Tipp: Dazu passt Sauerkraut.



Sauerkrautfleckerl

Zutaten für 4 Personen: 300-400 g Fleckerl, 1/2 kg Sauerkraut, 120 g Schinken, 1/2 Zwiebel, 1 Msp. Paprikapulver edelsüß, 1 TL Essig, Salz, Pfeffer, Öl

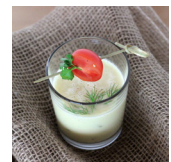
Zubereitung: Fleckerl in Salzwasser bissfest kochen. Schinken in Streifen schneiden, Zwiebel schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schinken und Zwiebel darin anrösten. Sauerkraut mitrösten, Essig und alle Gewürze zugeben, mit etwas Wasser aufgießen und dünsten. Fleckerl abschrecken und unter das Sauerkraut mischen.



Rote-Rüben-Beilage

Zutaten: 300 g Rote Rüben, 1 Zwiebel, 1/2 Zitrone, Salz, Pfeffer, Butter, Öl, 1 Prise Zucker

Zubereitung: Rote Rüben ungeschält kochen bis sie gar sind. Abkühlen lassen, schälen und grob raspeln. Zwiebel schälen und in etwas Öl anbraten. Rote Rüben dazu geben und etwas anbraten. Die Butter hinzufügen und mit der Zitrone, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Die Säure der Zitrone sollte gut durchkommen.



Selleriesuppe

Zutaten für 4 Personen: 250 g Sellerie, 1 Zwiebel, 1/8 l Rahm, 2 Ei Butter, 2 EL Mehl, 1 Dotter, 1,5 L Gemüsesuppe, Pfeffer, Zitronensaft

Zubereitung: Sellerie schälen und raspeln. Gemeinsam mit der klein geschnittenen Zwiebel in Butter anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und mit dem Schneebesen glatt rühren. So lange rühren, bis sich die Mehlschwitze vom Topfboden abhebt. Suppe zugießen und 20 Min. köcheln lassen. Dotter, Rahm und ein wenig Suppe verquirlen und zum Gericht gießen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.



Pastinaken-Laibchen

Zutaten für 2 Personen: 150 g Pastinaken, 150 g Karotten, 1 Ei, 1-2 EL Mehl, Salz, Pfeffer, Schnittlauch, Olivenöl

Zubereitung: Das Gemüse schälen und grob raspeln, dann mit Ei, Mehl, Salz und Pfeffer vermischen. Schnittlauch, Menge nach Geschmack, fein schneiden und untermischen. Laibchen aus der Masse formen und in nicht zu heißem Olivenöl langsam herausbraten.

Tipp: Kann als Beilage oder Hauptspeise mit einer Sauerrahmsauce dazu genossen werden. Statt Pastinaken kann man auch Sellerie oder Goldrüben verwenden.



Kohlroutaden mit Polenta

Zutaten: 8 gleich große Kohlblätter, 500 ml Wasser, 50 g Butter, Salz, 180 g Polenta, 2 Eier, Öl

Zubereitung: Die Kohlblätter blanchieren. Das Wasser mit der Butter und dem Salz aufkochen lassen. Den Polenta dazugeben und so lange rühren bis sich der Polenta von der Pfanne löst. Etwas überkühlen lassen und die Eier dazugeben. Die Polentamasse auf die Kohlblätter aufteilen und einwickeln. In einer leicht mit Öl bestrichenen Pfanne bei mittlerer Hitze backen und am besten mit Erdäpfel und einer frischen Tomatensoße servieren.

Tipp: Sie können z.B. Speck oder verschiedene Gemüse in die Fülle geben.



Brokkoli-Kuchen

Zutaten für 4 Personen: 1 Brokkoli (Stiele auch verwenden!), 4 Eier, 125 g Mehl, 1/2 TL Backpulver, 125 ml Milch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung: Backofen auf 180° C vorheizen. Brokkoli fein hacken, Eier dazu und gut verrühren. Mehl und Backpulver zusammen sieben und einrühren. Milch eingießen und Gewürze zugeben. Masse in eine gut gefettete Kuchenform füllen. Etwa 35 Min. Backen.



Sellerie gebacken mit Kruste

Zutaten für 4 Personen: 1 Sellerie, 1 EL Essig, Salz, Pfeffer, Sesamöl, 50 g Mehl, 2 Eier, 150 g Haferflocken

Zubereitung: Sellerie in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In kochendem Salz-/Essigwasser 6 Min. garen. Abschrecken, abtropfen lassen, pfeffern. Erst in Mehl, dann in Ei und anschließend in den Haferflocken wenden. Im erhitzten Öl von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldgelb braten.