

11.11. -15.11.2019

Lammfleisch

Auslieferung in KW48 (25.11. - 29.11.2019)
Bestellschluss: 18.11.2019

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

Würstel und Leberkäse

Bestellschluss 6 Werktage vor Liefertag

Käsekrainer 2 Stk-Pkg. ca. 240g	€ 7,26/Pkg
Bratwürstl v. Schwein dünn 2 Paar-Pkg. 220g	€ 5,88/Pkg.
Bratwürstl v. Lamm 2 Paar-Pkg. 220g	€ 6,93/Pkg.
Knacker 2 Stk-Pkg. ca. 280g	€ 5,06/Pkg.
Berner-Würstl 3 Stk.-Pkg. ca. 250g	€ 8,19/Pkg.
Leberkäse natur 2 Scheiben ca. 220g	€ 4,20/Pkg
Frankfurter 2 Paar Pkg. ca. 250g	€ 6,09/Pkg.

Adventkalender für GROSSE UND KLEINE

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

Tee-Adventkalender von Sonnentor € 5,50
24 verschiedene, nummerierte Teebeutel



Tinti-Adventkalender € 22,95
3x Knisterzauber, 1x Knetseife, 5x Badefarben, 1x Sprudeltablette, 1x Badekonfetti, 4x Bade Schwämmchen, 2x Tinti Tattoo, 2x Tinti Ausmalbilder, 5x Tinti Sticker

Es soll mal keine Schokolade oder Süßes sein - dann ist der Adventskalender von Tinti ist mir 24 vorweihnachtlichen Überraschungen zum Baden, Spielen und Sammeln der ideale Ersatz. Ihre Kleinen werden jede Menge Freude damit haben.



Zeit für Weihnachtsbäckerei und Krapfen

In unserem Onlineshop - unter www.biomitter.at
- finden Sie ab dieser Woche herrliche Weihnachtsbäckerei und Faschingskrapfen!

Einfach ausprobieren, es lohnt sich!



Nashi-Birne - diese Woche im Regionalkisterl

Die nahezu kugelförmigen Früchte weisen einen Durchmesser von 2 bis 2,5 cm (bei Naturformen, Kultursorten sind größer) auf und besitzen eine dünne Schale, die je nach Sorte glatt oder rau ist. Ihre Grundfarbe ist durchgehend hellgelb, kurz vor der Ernte stellen sich Sonnenbäckchen ein. Das Fruchtfleisch ist sehr saftig und hat ein süß-säuerliches Aroma, das an Apfel, Birne und Melone erinnert.



Die Früchte enthalten Vitamin C, Kalium, Calcium und Phosphor.

Nashis können direkt roh und pur gegessen werden, die Schale ist ebenfalls essbar, nur das Kerngehäuse muss entfernt werden. Daneben eignen sich die Birnen auch zur Zubereitung von Marmelade oder Süßspeisen wie Kompott und Kuchen. Außerdem passen sie - wie heimische Birnen - zu Käse und Schinken, Wildgerichten und pikanten (Winter-)Salaten.

Gemüsetaschen mit Kräutercreme

Zutaten für 4 Personen: Topfenteig: 250 g Butter, 250 g Topfen, 250 g Mehl, 2 Dotter, 1 TL Salz. **Füllung:** 1 Stange Lauch, 1 Kohlrabi, 4 Karotten, 40 g Butter, 60 g Emmentaler, 2 Dotter, Schnittlauch, Salz, Pfeffer, etwas Muskat
Kräutercreme: 1 große Zwiebel, 40 g Butter, 1/2 EL Mehl, 1/16 l Weißwein, 1/8 l Schlagobers, 1/4 l Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Muskat und frische Kräuter

Zubereitung: Teig: Butter und Dotter schaumig rühren, Topfen, Mehl und Salz dazugeben und gut unterrühren. Den Teig ca. 1/2 Std. im Kühlschrank rasten lassen. **Fülle:** Gemüse klein schneiden, in Butter kurz anbraten, mit 4 EL Wasser bissfest dünsten, Flüssigkeit abgießen, mit Käse, Dotter und restlichen Zutaten mischen. Den Teig ausrollen und ca. 10x10 cm große Quadrate ausschneiden, in die Mitte einen EL Fülle geben, die Ecken zusammendrücken und mit Ei bestreichen. Auf ein Blech mit Backpapier legen und im vorgeheizten Rohr bei 180°C ca. 25 Min. backen. **Kräutercreme:** Zwiebel fein hacken und in Butter rösten, mit Mehl stauben, einmal aufschäumen lassen, mit Weißwein, Schlagobers und Gemüsebrühe aufgießen, würzen, ca. 10 Min. köcheln und die Kräuter dazugeben.

Spaghetti mit Fenchel

Zutaten für 4 Personen: 450 g Spaghetti, 140 g Salami-scheiben, 2 Knoblauchzehen, 1 Fenchel, 800 g Tomaten, 1 Chilischote, frischer Rosmarin, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Fenchel halbieren und in feine Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne leicht erhitzen, Salami und gehackter Knoblauch darin langsam anbraten. Fenchelscheiben zugeben, Hitze leicht erhöhen und das Gemüse zugedeckt ca. 5 Min. dünsten. Tomaten schneiden und dazu geben. Chili fein hacken oder getrocknete Chili einstreuen. 25 Min. schwach kochen. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin abschmecken. Spaghetti in Salzwasser kochen, abseihen und sofort mit Tomatenfenchelsoße mischen und servieren.

Bandnudeln mit Austernpilzen

Zutaten für 2 Personen: 1 Zwiebel, 2 EL Olivenöl, etwas Chili, 1 Knoblauchzehe, Salz, Thymian, 250 g Austernpilze, Pfeffer, 250 g Fettuccine, Petersilie, 1 EL Hefeflocken

Zubereitung: Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Öl in eine heiße Pfanne geben, Zwiebelstreifen bei mittlerer Hitze 3 Min. anschwitzen. Chili und Knoblauch fein hacken und zusammen mit dem Salz und dem Thymian zu den Zwiebelstreifen geben. Weitere 2 Min. anschwitzen. Pilze in Streifen zupfen und in die Pfanne geben. Bei mittlerer bis hoher Hitze 8 Min. braten. Ab und zu umrühren. Mit Pfeffer würzen. Salzwasser sprudelnd aufkochen und Nudeln al dente kochen. Kurz bevor die Nudeln gar sind, 150 ml Nudelwasser zu den Pilzen geben, kurz aufkochen. Fettuccine tropfnass in die Sauce geben, gut umrühren und einen Augenblick ziehen lassen. Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

Karfiolröschen in Backteig

Zutaten für 3-4 Personen: 1 Karfiol, Salzwasser, Öl zum Herausbacken. **Backteig:** 200 g Mehl, 2 Eier, knapp ¼ l Weißwein oder Bier, 2 EL Öl, Muskatnuss, Salz

Cocktailsauce: 3 EL Mayonnaise, 1 EL Ketchup, 1 TL Cognac, Salz, Pfeffer, Prise Zucker, Wasser zum Verdünnen
Zubereitung: Für die Cocktailsauce alle Zutaten gut verrühren. Karfiol in Röschen teilen, in Salzwasser garen, gut abtropfen lassen. Für den Backteig die Eier trennen. Dotter, Mehl, Wein oder Bier, Öl, Salz und Muskatnuss glatt rühren. Schnee schlagen und unter die Dottermasse ziehen. Öl (fingerhoch) in einer großen Pfanne erhitzen. Röschen durch den Backteig ziehen, von allen Seiten goldbraun backen, mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit frischem Blattsalat und Cocktailsauce servieren.

Thai Curry mit Pak Choy

Zutaten für 4 Personen: : Ca. 1 kg Gemüse (Pak Choy, Kohlrabi, Karfiol, Fenchel, Kürbis, ...) Koriandergrün, ca. 40 g Currypaste, frischer Ingwer, 2 Knoblauchzehen, ca. 400 ml Kokosmilch, 300 ml Gemüsebrühe, 200 g Reismudeln (5mm)

Zubereitung: Reismudeln nach Packungsanleitung kochen und beiseite stellen. Gemüse vorbereiten. Knoblauch und Ingwer fein hacken. In einem großen Topf etwas Kokosmilch aufkochen, Ingwer, Knoblauch und Currypaste köcheln lassen. Mit Gemüsebrühe und Kokosmilch aufgießen, Gemüse zufügen und bissfest garen. Pak Choy erst kurz vor Ende der Garzeit zufügen. Mit Zitronensaft abschmecken. Reismudeln untermischen und ev. nachwürzen. Mit Koriandergrün bestreuen und servieren.

Karfiol mit Käsesauce

Zutaten: 1 Karfiol, 30 g Butter, 30 g Mehl, 150 g Schinken, 1 Ecke Schmelzkäse, 1 Dotter, Salz, Muskat

Zubereitung: Karfiol putzen, in Röschen teilen und in Salzwasser bissfest garen. Mehl in Butter anschwitzen und mit Gemüsewasser aufgießen, so dass eine dicke Sauce entsteht. Schmelzkäse, Dotter und Gewürze unterrühren. Den Schinken in Streifen schneiden, mit Karfiolröschen mischen und mit Käsesauce übergießen.

Pastinaken-Kürbis-Puffer

Zutaten für 4 Personen: 500 g Pastinaken, 500 g Kürbisfruchtfleisch, frischer Ingwer (nach Belieben), 2 Eier, 1 EL Mehl, 60 g ger. Parmesan, 1/2 TL Curry, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung: Pastinake, Kürbisfleisch und ein Stück Ingwer fein raspeln. Alles mit Eier, Mehl, Käse und Curry mischen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und portionsweise Puffer auf jeder Seite 3-4 Min. goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit frischem Salat servieren.

KOHLRABI

KARFIOL

PAK CHOY

FENCHEL

PASTINAKEN

PILZE