KUNDENBRIEF **KW01 - 02**

30.12.2019 - 11.01.2020

Gulaschfleisch

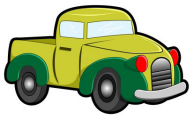
Auslieferung in KW03(13.01.- 17.01.2020)
Bestellschluss: 07.01.2020

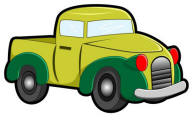
Rinder Gulaschfleisch geschn. ca. 500g	**€ 22,90/ kg**
Rinder Gulaschfleisch im Ganzen ca. 500g	**€ 22,90/kg**
Kalb Gulasch geschn. ca. 500g	**€ 31,80/ kg**
Kalb Gulasch im Ganzen ca. 500g	**€ 31,80/ kg**

Schweinefleisch

Auslieferung in KW04 (20.01.- 24.01.2020)
Bestellschluss: 13.01.2020

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**





LIEFERTAGVERSCHIEBUNG

Am Montag, 06.01.2020 ist ein Feiertag.

Deshalb verschieben sich in der **KW02**

alle Lieferungen auf den Folgetag.

Rindfleisch

Auslieferung in KW05 (27.01.- 31.01.2020)
Bestellschluss: 20.01.2020

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**

2384 Breitenfurt | Tel.: 02239 34 281 | Fax: 02239 34 281 4 | office@biomitter.at | onlineshop: **biomitter.at**

Sauerkraut- Auflauf

Zutaten für 4 Personen: 500 g gekochtes Sauerkraut, 1 - 2 säuerliche Äpfel, ca. 350 g Raclettekäse in Scheiben, Wachholderbeeren, Pfeffer, 1-2 Pellkartoffeln pro Person, 100 g Schinkenwürfel
ZUBEREITUNG: Äpfel raspeln. Sauerkraut, Äpfel und Schinken mischen. Kartoffeln wenn nötig schälen und in dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln portionsweise in ausgebutterte, tiefe, ofenfeste Teller legen. Sauerkraut-Apfelmischung darauf verteilen. Käsescheiben darüberlegen, mit Wachholder und Pfeffer bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C ca. 15-20 Min. backen.

Gemüse-Couscous

Zutaten für 2 Portionen: 100 g Couscous, ca. 200 ml Gemüsebrühe, 250 g Brokkoli, 2 Karotten, ½ Kohlrabi, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Gewürze (Curry, Chili, Koriander, Kreuzkümmel), Salz, Pfeffer
ZUBEREITUNG: Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfelig schneiden. Gemüse waschen, in Röschen und Würfel schneiden und in kochendem Wasser bissfest garen. Abseihen und 200 ml der Brühe auffangen. Couscous in einem Topf mit der Brühe übergießen und ca. 5 Minuten quellen lassen. In einer Pfanne ein wenig Olivenöl erhitzen, Zwiebelstücke und Knoblauch darin andünsten, Gemüse dazugeben und mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Gewürzen abschmecken, Couscous unterrühren und eventuell nochmals abschmecken.

Sauerkautlaibchen

Zutaten für 4 Portionen: ½ kg Sauerkraut, 1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 100 g glattes Mehl, 2 Dotter, 1 EL Süßrahm, ½ Sellerie, 2-3 Karotten, Salz, Pfeffer, 1 Msp. Chili, Thymian, Öl
ZUBEREITUNG: Karotten und Sellerie grob raspeln. Sauerkraut gut ausdrücken und grob schneiden, mit Mehl, Dotter, Rahm, Salz und Pfeffer mischen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und mit dem geraspelten Sellerie und Karotten zum Kraut geben und würzen. Aus der Masse Laibchen formen und in wenig Öl in einer Pfanne beidseitig goldbraun backen. Mit Salat und Sauerrahm servieren.

Fenchel-Zitronen-Spaghetti

Zutaten 200 g Spaghetti, 1 Fenchel, frischer Knoblauch,1 Zitrone, 125 ml Weißwein, 125 ml Rahm, ca. 30 ml Gemüsebrühe, geriebener Hartkäse nach Belieben, Salz, Pfeffer
ZUBEREITUNG: Spaghetti bissfest kochen. Fenchel in Scheiben schneiden, Zitronenschale abreiben und Knoblauch fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Fenchelscheiben und Knoblauch andünsten, mit Wein ablöschen und mit Rahm und Brühe aufgießen und einige Minuten dünsten. Gegen Ende der Garzeit Zitronenschale unterrühren, mit Hartkäse, Salz und Pfeffer abschmecken. Die gekochten Spaghetti untermischen und mit gehacktem Grün bestreuen.

Kohlrabisuppe mit Lachs

Zutaten für 2 Personen: 250 g Kohlrabi, 1 kleine Zwiebel, 30 g Butter, ½ l Gemüsebrühe, ⅛ l süßer Rahm, 40 g kalte Butter, 80 g Lachsfilet, Salz, Chili, Zitronensaft
ZUBEREITUNG: Kohlrabi und Zwiebel schälen, klein schneiden und in 30g Butter anschwitzen. ½ l Gemüsebrühe zugeben und das Gemüse weich kochen. Rahm und 40 g kalte Butter zugeben, mit Chili, etwas Zitronensaft und eventuell noch mit Kräutersalz abschmecken, Suppe mixen. Lachsfilet salzen, in einer Pfanne auf beiden Seiten anbraten. Fisch in ca. 1 cm große Stücke schneiden, in Tellern anrichten, Suppe darüber gießen, mit etwas Petersilie oder Dill vor dem Servieren garnieren.

Bananen-Maki

Zutaten: 2 reife Bananen, 50 g dunkle Schokolade, 50 g weiße Schokolade, je 1 Handvoll Pistazien gehackt, Kokosraspeln, Mandelblättchen
ZUBEREITUNG: Bananen schälen. Schokoladen in separaten Gefäßen schmelzen lassen. Pistazien, oder andere Nüsse nach Wahl, hacken. Nun die Bananen mit den verschiedenen Schokoladen überziehen und anschließend gleich noch mit den Toppings verfeinern! Die Bananen nun für ein paar Minuten in den Gefrierschrank geben damit die Schokolade fest wird. Sobald die Schokolade hart genug ist können die Bananen nun vorsichtig mit einem scharfen Messer in mundgerechte Stücke geschnitten werden. Die fertigen Bananen-Maki zu guter Letzt noch mit weiteren Früchten, noch mehr geschmolzener Schokolade oder etwas Nuss-Mus auf Tellern anrichten und genießen!

SAUERKRAUT FENCHEL KOHLRABI BROKKOLI BANANEN