

09.12. -13.12.2019

Kulinarische Gaumenfreuden

Auslieferung in KW52 + 01 (27.12. 2019- 04.01.2020)
Bestellschluss: 16.12.2019 / 12 Uhr



Für Käseliebhaber - das Raclette

Raclettekäse € 31,80/ kg

Blaue Kornblume (Blauschimmelkäse) € 38,90/ kg
passt hervorragend zum Raclette

Erdäpfeln vorw. festk. 2 kg Sack € 5,39/Sack

passende Zutaten, wie Zwiebeln, Pilze, Gurkerl, usw. findet
Ihr im Onlineshop unter www.biomitter.at



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.



kulinarische Leckereien für's Fest

Frische Ravioli mit Trüffel 250g Pkg. € 5,60/Pkg

Frische Tortelli al Funghi 250g € 5,20/Pkg

in Butter geschwenkt und mit geriebenem Käse und Salat
serviert, schmeckt einfach hervorragend.

diese Woche im Kisterl ...

Radieschensprossen ähneln der Kresse und sind am besten roh zu genießen. Mit ihrem würzigen Geschmack verfeinern sie Salate oder Kräutertopfen und runden auch Wokgerichte ab.



Geschenke die SINN machen

Freude beim Schenken entsteht doch vor allem dann, wenn es sprichwörtlich SINN macht

- Unsere **BIOMITTER Gutscheine** als Geschenk für jede Gelegenheit finden Sie in unserem Onlineshop direkt zum ausdrucken
- Für Ihre Lieben mit Sitz in unserem Liefergebiet ist ein **BIOKISTEN-ABO** für jeden gewünschten Zeitraum ein schöner Geschenktipp, mit dem Sie sich, Woche für Woche genussvoll in Erinnerung rufen.



Unsere Liefertag in der KW52 + KW01

Bitte rechtzeitig abbestellen, falls Sie KEINE Lieferung wünschen. Zu spät eingelangte Lieferstopps können nicht berücksichtigt werden.

KW52 (23.12. - 28.12.2019)

Liefertag Montag --> entfällt
Liefertag Dienstag --> entfällt
Liefertag Mittwoch --> entfällt
Liefertag Donnerstag --> kommt Freitag
Liefertag Freitag --> kommt Samstag

Bestellschluss für Freitag und Samstag-Lieferungen ist
Montag, 23.12.2019 12.00 Uhr

KW01 (30.12.2019 - 04.01.2020)

Liefertag Montag --> kommt Montag
Liefertag Dienstag --> kommt Dienstag
Liefertag Mittwoch --> kommt Donnerstag
Liefertag Donnerstag --> kommt Freitag
Liefertag Freitag --> kommt Samstag

Bestellschluss bleibt normal, wie immer !

Blaukrautlaibchen



Zutaten: 400 g Kartoffel, 400 g Blaukraut, Salz, Zucker, Schuss Essig, 150 g Feta, 2 Eier, 45 g Vollmehl, 60 g Semmelbrösel, 2 EL geriebene Nüsse, Kümmel, Muskat, Öl zum Anbraten

ZUBEREITUNG: Die Kartoffeln kochen und auskühlen lassen. Das Blaukraut von Strunk und dicken Blattrippen befreien und in dünne Streifen schneiden. In einer Schüssel etwas Zucker, Salz und den Essig vermischen und das Kraut darin durchkneten, andrücken und etwas ziehen lassen. Die Kartoffeln schälen und reiben. Feta klein schneiden. Kartoffel, Feta, Eier, Vollmehl, Semmelbrösel und geriebene Nüsse vermischen. Mit Kümmel und Muskat abschmecken. Laibchen formen und auf beiden Seiten 4 bis 5 Min. anbraten.

Mangoldlasagne



Zutaten für 4-6 Personen: 1 Bund Mangold, 1 Zwiebel, 1 EL Kokosöl, 500 g Faschiertes, 400 g passierte Tomaten, 1 EL Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Paprikapulver. **Béchamelsoße:** 70 g Butter, 80 g Mehl, 1 ¼ L Milch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Suppenwürze, 100 g geriebenen Käse

ZUBEREITUNG: Mangold waschen, die Strünke klein schneiden und zur Seite geben. Die Mangoldblätter nudelig schneiden. Zwiebel schälen, klein würfeln und gemeinsam mit dem geschnittenen Strunk in Öl anrösten. Nach einigen Minuten Faschiertes dazugeben, rösten bis es leicht grau wird. Mangold dazugeben, mit den passierten Tomaten aufgießen. Mit Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Alles leicht köcheln lassen und zur Seite stellen. Backrohr auf 180 C° vorheizen. Auflaufform mit Butter befetten. **Béchamelsoße:** Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Mehl langsam einrühren, mit Milch aufgießen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Mit den Gewürzen abschmecken. 1 EL vom geriebenen Käse dazu mischen. Béchamelsoße, Teigblätter und Faschiertes mit Mangold abwechselnd in die Auflaufform schichten. Letzte Schicht mit Béchamelsoße und Käse beenden und für ca. 40 Min ins Backrohr geben.

Gnocchi mit Fenchel-Gemüse



Zutaten für 4 Portionen: 2-3 Tomaten, 1 Fenchelknolle, 2 Karotte, 3 Jungzwiebel, 1 Knoblauchzehe, Italienische Kräuter, Salz, Pfeffer, Olivenöl, 600 g Gnocchi

ZUBEREITUNG: Tomaten überbrühen, häuten und würfelig schneiden. Fenchel vierteln, Strunk entfernen, klein schneiden. Karotten schälen und grob raspeln. Jungzwiebel, Knoblauch und Kräuter fein hacken. Olivenöl erhitzen, Zwiebel anrösten, Fenchel, Karotten und Knoblauch zugeben, ein paar Minuten mitrösten, mit Tomaten löschen, mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen und dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Gnocchi in Salzwasser garen, sofort mit der Gemüsesauce servieren.

Melanzaniauflauf mit Ziegenkäse



Zutaten : 90 g Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, 1 EL Öl, 250 g Langkornreis, 750 ml klare Gemüsesuppe, 300 g Melanzani, 150 g Champignons, 350 g Tomaten, 250 g Ziegenfrischkäse

ZUBEREITUNG: Zwiebelwürfel, Knoblauchzehe fein schneiden, in 1 EL Öl glasig dünsten, Langkornreis beigegeben, mit Gemüsesuppe aufgießen und ca. 25 Min. dünsten. Melanzani in Scheiben schneiden, salzen und beidseitig anbraten. Reis in eine mit Butter bestrichene Auflaufform geben, Melanzani und Champignons auf dem Reis verteilen. Tomaten und Ziegenfrischkäse in Scheiben schneiden und auf die Champignons geben. Bei 160 °C ca. 25 Min. im Rohr backen und mit Salat servieren.

Rote Rüben mit Mandelsauce



Zutaten für 4 Personen: 500g Rote Rüben, 30 g Butter, 1 EL Honig, Salz, Pfeffer. Sauce: 100 g gemahlene Mandeln, 40 g Butter, 2 Knoblauchzehen, ½ l Gemüsebrühe, 200 g Creme fraîche, Majoran ½ Bund wenn frisch)

ZUBEREITUNG: Rote Rüben waschen, schälen und in schmale Spalten schneiden. Butter im Topf zerlassen, mit Honig verrühren. Rohren dazu und kurz andünsten (evtl. etwas Gemüsebrühe zufügen), gut würzen. Inzwischen für die Sauce die gemahlene Mandeln in einer trockenen Pfanne vorsichtig hellbraun rösten, Butter zugeben und durchschwitzen. Fein gehackten Knoblauch zu den Mandeln geben, Gemüsebrühe und Creme fraîche dazugeben und einige Minuten köcheln lassen. Abschmecken und mit Majoran würzen. Rohren auf der Sauce servieren.

Rettichsuppe



Zutaten für 2 Personen: 300 g Kartoffeln, 1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, ½ TL Rapsöl, Salz, Pfeffer, Schuss Weißwein, 150 g schwarzer Rettich, 400 ml Gemüsebrühe, 100 ml Schlagobers

ZUBEREITUNG: Kartoffeln und Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehe durch die Presse drücken. Öl in einem Topf erhitzen, Kartoffeln, Zwiebel und Knoblauch zugeben und andünsten. Salzen, pfeffern und mit Weißwein ablöschen. Den Wein verkochen, dann mit Gemüsebrühe aufgießen. So lange kochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Den Rettich schälen, in dünne Scheiben schneiden, zu den Kartoffeln geben und kurze Zeit mitkochen. Schlagobers zufügen und alles pürieren. Heiß servieren.