KUNDENBRIEF **KW12**

16.03.2020- 20.03.2020

bio mitter ...bringt's

Lammfleisch

Auslieferung in KW14 (30.03- 03.04.2020)
Bestellschluss:23.03.2020 / 12 Uhr

Mini-Lammpaket ca. 2 kg (1kg Kotelett, 0,5kg Schnitzl, 0,5 kg Ragout)	**€ 41,40/kg**
Familien-Lammpaket 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 - geht immer ...

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.

Ei, Ei, Ei, ... was hoppelt da im Gras ? Es ist der Osterhas .....

Ostern bei der Biomitter-Kiste

OSTERFLEISCH-VORBESTELLUNG min. 6 Werktage vor Liefertag

Erhältlich nur solange der Vorrat reicht!

Bunt gefärbte OSTEREIER und auch etwas SCHOKOLADIGES gehören einfach zum Osterfest:

6er Packung gefärbte Eier	€ 5,80 / Pkg.
Osterhasenkekse Dinkel 150g	€ 4,20 / Pkg
Schoko-Osternest 62,5g	€ 4,20 / Pkg

OSTERFLEISCH vom Sonnberg Gesichtes ess-fertig: erhältlich KW13 - inkl. KW15

Teilsames ca. 500g	€ 23,90/kg
Selchkarree - Roller ca. 600g	€ 34,50/kg
Selchschopf ca. 500g	€ 28,98/kg
Osterschinken ca. 500g	€ 37,60/kg
Kalbsbratwürstel 2 Paar/Pkg ca. 220g	€ 6,93/Pkg.
Lammbratwürstel 2 Paar/Pkg ca. 220g	€ 6,93/Pkg.

und was noch zur OSTERJAUSE passt .....

Sahne-Meerrettich im 95g Glas	€ 3,98
Senf mittelscharf in der 100ml Tube	€ 1,98
Senf süß in der 100ml Tube	€ 1,98
Aufstrich nach Liptauer Art 125g Becher	€ 2,60
Frischkäse Kräuter 175g Becher	€ 2,88
Piccolo Essiggurkerl 370ml Glas	€ 3,22
Pfefferoni scharf 370ml	€ 4,80

OSTERGEBÄCK von der Vollkornbäckerei Waldherr - erhältlich KW12 - inkl. KW15

VK Dinkel Osterbrot 480g verpackt	€ 7,10
VK Dinkel Osterpinze groß 400g verpackt	€ 7,10
Osterkipferl 250g verpackt (vegan)	€ 5,50
Osterpinze 300g verpackt (vegan)	€ 5,50
Osterhase 100g verpackt (vegan)	€ 3,70
Osternest 290g verpackt	€ 5,80

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

Karfiol überbacken

Zutaten für 4 Personen: 100 g Butter, etwas Zitronensaft, 1 Karfiol in Röschen zerteilt, 30 g glattes Mehl, Milch nach Bedarf, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, 1 Bund Petersilie gehackt, 3 Dotter, 50 g geriebener Parmesan. Butter für die Form
ZUBEREITUNG: Karfiolröschen in Salzwasser mit 30 g Butter und etwas Zitronensaft nicht zu weich kochen, abseihen, mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. 40 g Butter in einem Topf schmelzen lassen, das Mehl beifügen und unter ständigem Rühren rösten, ohne Farbe nehmen zu lassen. Mit Milch nach Bedarf aufgießen, Zwiebel, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer zugeben und gut verkochen lassen, sodass eine mollige, glatte Sauce entsteht, die Sauce durch ein feines Sieb streichen und warm halten. Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen, den Karfiol einlegen und mit Petersilie bestreuen, Dotter und Parmesan in die noch warme Sauce einrühren, falls erforderlich nachwürzen. Die Karfiolröschen mit der Sauce überziehen und den überbackenen Karfiol mit 30 g Butterflocken belegen, danach im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Min.überbacken, bis die Oberfläche schön braun ist.

Fenchel-Apfel-Salat

Zutaten für 4 Personen: 1/2 Becher Joghurt, 1 EL Öl, 1 Zitrone (Saft), Salz, Pfeffer, 1 EL Honig, 600g-800g Fenchel, 2 Stk Äpfel
ZUBEREITUNG: Joghurt, Öl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Honig zu einem Dressing verrühren und abschmecken. Fenchel putzen und in feine Streifen schneiden. Äpfel waschen und auch in feine Streifen schneiden. Fenchel und Äpfel mit dem Dressing gut vermengen.

Linsen mit Lauch

Zutaten für 2 Personen: 150 g Linsen grün, 1 Stange Lauch, 1/2 Bund Petersilie, Salz, Pfeffer, 4 EL Öl
ZUBEREITUNG: Linsen kochen und abseihen. Lauch klein schneiden und Petersilie klein hacken. In eine Pfanne Öl erhitzen, Lauch dazugeben und andünsten. Die Linsen dazugeben. Alles gut durchmischen. Salz und Pfeffer dazugeben und noch einmal durchmischen. Am Ende noch Petersilie untermengen und die Linsen mit Lauch servieren.

Karfiol paniert

Zutaten für 4 Personen: 1 Karfiol, Salz,Mehl, Ei, Brösel, Bratöl zum Herausbacken
ZUBEREITUNG: Den Strunk und die Blätter vom Karfiol entfernen, die Röschen teilen und in Salzwasser legen und einige Minuten darin quellen lassen. Die einzelnen Röschen salzen und in Mehl, Ei und Brösel panieren und in heißem Öl goldgelb ausbacken und abtropfen lassen.
Tipp: dazu passt Joghurtdipp und grüner Salat.

Fenchel-Käse-Sauce mit Nudeln

Zutaten für 2 Personen: 200 g Penne, 1 Stk Fenchel, 1 EL Olivenöl, 2 EL Petersilie, 1 TL Paprikapulver, Salz, Pfeffer, 100 g Frischkäse mit Kräuter, 1 Stk Zwiebel
ZUBEREITUNG: Die Nudeln in einem Topf mit Salzwasser bissfest garen. Fenchel putzen, waschen, der Länge nach halbieren und in Streifen schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls fein schneiden. Öl erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Fenchel, Petersilie, Pfeffer und Paprikapulver dazugeben und zugedeckt ca. 10 Min. garen. Den Frischkäse unter Rühren in dem Gemüse schmelzen lassen und anschließend mit Salz abschmecken. Sauce mit den Nudeln gut vermengen.

Rote-Rüben-Curry

Zutaten für 4 Personen: 600 g Rote Rüben, 1 Zwiebel, 4 Knoblauchzehen, 2 EL Sonnenblumenöl, 1 EL Ingwer fein geschnitten, 1 TL Brauner Zucker, 3 TL Currypulver, 250 ml Kokosmilch, 180 ml Gemüsesuppe, 4 EL Sonnenblumenkerne, 200 ml Joghurt
ZUBEREITUNG: Rote Rüben, Zwiebel und Knoblauch schälen. Rüben vierteln und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben, Zwiebel und Knoblauch fein schneiden. Öl erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer darin unter Rühren ca. 10 Min. braten. Zucker untermischen und ca. 1 Min. karamellisieren lassen. Rüben zugeben, ca. 5 Min. mitgaren. Curry untermischen, mit Kokosmilch und Suppe aufgießen und ca. 25 Min.köcheln. Sonnenblumenkerne trocken rösten. Curry anrichten, mit Joghurt, Sonnenblumenkernen und eventuell Koriander garnieren. Dazu passt Couscous oder Basmatireis.