KUNDENBRIEF **KW14**

30.03.2020- 03.04.2020

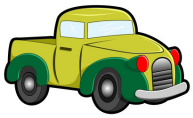
Schweinefleisch
Auslieferung in KW16 (14.04.- 18.04.2020)
Bestellschluss: 06.04.2020

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**

Rindfleisch
Auslieferung in KW17 (20.04 - 24.04.2020)
Bestellschlus: 14.04.2020

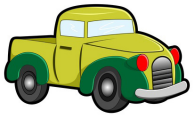
Rinder Beried geschn. 2 Stk. ca. 400g	**€ 49,98/kg**
Rinder Beiried im Ganzen ca. 600g	**€ 49,98/kg**
Rinder Schnitzel geschn. 2 Stk. ca. 350g	**€ 30,95/kg**
Rinder Schnitzel geschn. 5 Stk. ca. 850g	**€ 30,95/kg**
Rinder Rostbraten im Ganzen ca. 500g	**€ 37,70/kg**
Rinder Tafelspitz ca. 750g	**€ 38,60/kg**
Rinder Gulasch geschn. ca. 500g	**€ 22,90/kg**

Liefertagverschiebung in KW16



Am13.04.2020 ist Ostermontag, also ein Feiertag.

Deshalb **verschieben sich in dieser Woche ALLE Lieferungen** auf den Folgetag.
d. h. ist Ihr Liefertag der



Jetzt heisst es ALLE ANPACKEN - und

Die aktuelle Situation stellt uns alle vor große Herausforderungen. Wir nehmen unseren Versorgungsauftrag als Lebensmittelunternehmen, aber auch unsere Verantwortung für die Gesundheit und das Wohlergehen unserer Mitarbeiter, Kunden und Lieferpartner sehr ernst.
Derzeit arbeiten wir mit allen verfügbaren Kräften und helfenden Händen daran, die Bereitstellung unserer Waren so gut und rasch wie möglich abzuwickeln.Viele unterstützende Hände.
Alle helfen zusammen und viele sind bei Biomitter flexibel für euch im Einsatz, auch der Chef persönlich hilft beim Verpacken der Zusatzprodukte oder stellt zwischendurch auch neue Kartonkisten auf. Unsere Mitarbeiter wachsen derzeit über sich hinaus: egal ob beim Packen der Biokisten, im Kundenservice oder in der Zustellung.

Ein großes DANKE! für das Engagement. So wie unser Packteam nach vielen Stunden noch immer hinter dem Berg an Biokisten hervorlächelt, in die eure Bestellungen gepackt werden. Wir sind echt stolz auf Euch, dass Ihr das mit uns gemeinsam schafft!

Bitte um Verständnis! Auch wenn die Waren in Anbetracht der unsicheren Situation gut verfügbar sind kann es jedoch sein, dass die Verfügbarkeit aufgrund von Engpässen in der Lieferkette tageweise schwankt. Bitte habt Verständnis, wenn wir einzelne Produkte nicht liefern können bzw. der Biokisteninhalt kurzfristig umgeplant werden muss oder Produkte nicht geliefert werden können.

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

Süßkartoffeln gefüllt

Zutaten für 2 Personen: 2 große Süßkartoffeln, 200g Gemüse aus der Biokiste, 1 Zwiebel, 1 EL Öl, 1 Handvoll Pilze, 1 Handvoll Bärlauch, 50g Feta, 50g geriebener Käse, 2 EL Tomatenmark, 50ml Gemüsebrühe, 1 Handvoll gehackte Nüsse, Schnittlauch, Salz, Pfeffer
ZUBEREITUNG: Ofen auf 200°C vorheizen und die halbierten Süßkartoffeln darin ca. 50 Min. garen bis sie weich sind. Gehackte Zwiebel in Öl anrösten, das mundgerecht zerkleinerte Gemüse und Pilze hinzufügen und einige Minuten braten. Tomatenmark und Gemüsebrühe hinzufügen. Salzen, pfeffern, den in Streifen geschnittenen Bärlauch untermischen und beiseite stellen. Süßkartoffeln mit einem Löffel aushöhlen. Die Masse mit dem Gemüse und dem zerbröselten Feta mischen. In die ausgehöhlten Kartoffeln füllen, mit Käse bestreuen und weitere 15 Min. ten gratinieren. Mit gehackten Nüssen und Schnittlauch bestreut servieren. **TIPP:** Statt Süßkartoffeln können auch normale Erdäpfel verwendet werden. Dazu passt ein Sauerrahm-Dip mit Frühlingskräuter

Melanzaniaulauf mit Ziegenkäse

Zutaten für 4 Personen: 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 beigeben, 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.

Pastinakensuppe mit Curry

Zutatenfür 4 Personen: 1 große Pastinake, 1 große Zwiebel, 1 große Kartoffel, 1 Knoblauchzehe, 50 g Butter, 1 l Gemüsebrühe, 1 gestr. EL Curry, ¼ l Obers, Salz, Pfeffer
ZUBEREITUNG: Gemüse schälen, würfelig schneiden, Knoblauchzehe pressen. Zwiebel in Butter anschwitzen, Gemüse und Knoblauch zugeben, 5 Minuten dünsten. Curry mitrösten, mit Gemüsebrühe aufgießen. Zugedeckt dünsten, bis das Gemüse weich ist, pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen, Obers angießen. Die Suppe nur mehr erwärmen, nicht mehr aufkochen lassen.

Gemüselasagne

Zutaten für 4 Personen: 1 Packung Lasagneblätter, 1 große Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Zucchini, 1 Aubergine, 4 gekochte, kalte Kartoffeln, 250g Tomaten, 3-4 Karotten, 1 EL mediterrane Kräuter, Salz, Pfeffer, Öl, 250 g geriebener Bergkäse, evt. Tomatenmark Bechamel: 1/2 l Bechamel (3 dag Butter, 3 dag Mehl, 1/2 l Milch, Salz, Pfeffer, Muskat Zwiebel, Knoblauch und Kräuter fein hacken,
ZUBEREITUNG: Gemüse blättrig, die Tomaten würfelig schneiden. Olivenöl erhitzen, Zwiebel anrösten, Zucchini und Aubergine mitrösten, Knoblauch und das restliche Gemüse mit den Tomaten beigeben, würzen und zugedeckt einige Minuten dünsten, evt. mit Tomatenmark eindicken. Bechamel: Butter erhitzen, Mehl anschwitzen, mit Milch aufgießen, aufkochen lassen, dabei kräftig umrühren, abschmecken. Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen, abwechselnd das Gemüsesugo, Bechamel und Teigblätter einschichten und zuoberst mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200°C mindestens 45 Min. backen. Wer will, kann auch etwas Rinderhack mit den Zwiebeln mitrösten.

Fenchel mit Pilzen

Zutaten für 4 Personen: 2 Fenchelknollen, 250g Champignons, 4 geschälte Tomaten,2 EL Olivenöl, 2 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, 1 TL Thymian, 1 TL Basilikum, Salz, Pfeffer
ZUBEREITUNG: Zwiebeln und Fenchel in Ringe, Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Tomaten würfeln, Champignons vierteln. Zwiebeln in Olivenöl weich dünsten, Fenchel und Knoblauch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, etwas anbraten lassen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Min. dünsten. Champignons und Tomaten zum Fenchel geben, mit Thymian, Basilikum, Salz und Pfeffer würzen, zugedeckt noch 10 Min. schmoren lassen.

Pastinaken-Karotten-Auflauf

Zutaten für 2 Personen: Pastinaken, 250 g Kartoffeln, 2–3 bunte Karotten, 2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, 100 g geriebener Käse
ZUBEREITUNG: Die Pastinaken, Karotten und Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden, anschließend ca. 5 Min. kochen. Dann die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken, in einer Pfanne anbraten und das gekochte Gemüse kurz darin schwenken. Das angebratene Gemüse in eine Auflaufform geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Milch darüber geben und alles mit dem geriebenen Käse bestreuen. Im vorgeheiztem Backofen bei 175°C ca. 50 Min. garen. Heiß servieren.