KUNDENBRIEF **KW15**

06.04.2020- 10.04.2020

Rindfleisch

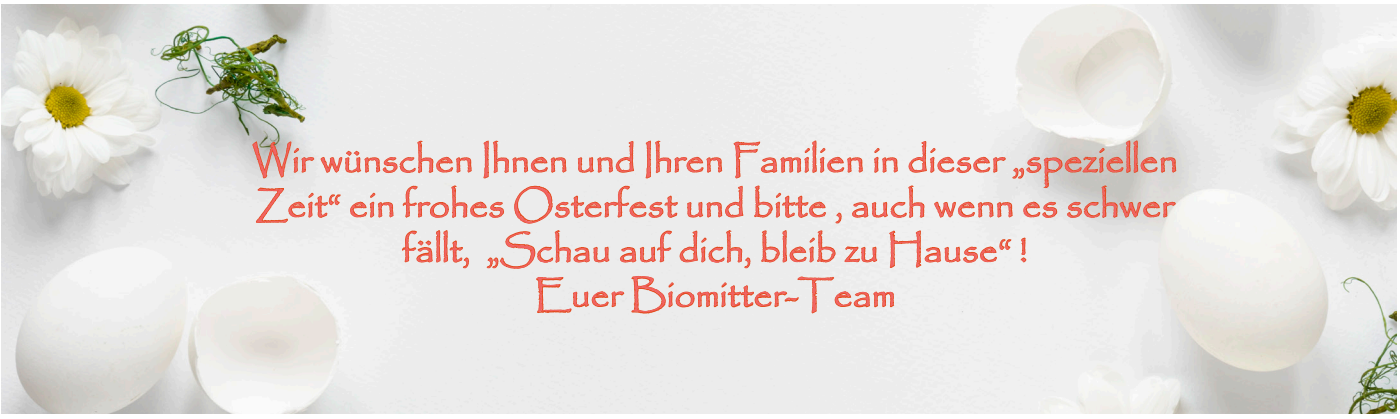
Auslieferung in KW17 (20.04 - 24.04.2020)
Bestellschlus: 14.04.2020

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**

Lammfleisch

Auslieferung in KW18 (27.04- 02.05.2020)
Bestellschluss: 20.04.2020 / 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**



Einige Infos zur Warenverfügbarkeit ...

die Waren sind generell GUT verfügbar. Manches ist nur kurzfristig nicht lieferbar. Auf unsere regionalen Partner können wir in diesen Zeiten besonders zählen, da wird auf Hochtouren produziert. Trotzdem konnten unsere sonst so verlässlichen Lieferanten vergangene Woche die kurzfristig gestiegenen Mengen nicht immer bereitstellen. Abläufe neu adaptieren. Unsere Lieferanten haben meist keine Probleme mit der Verfügbarkeit der Rohstoffe, sondern benötigen aufgrund der enormen ausgelieferten Mengen Zeit für das Auffüllen ihrer Lager. Oft sind weder die Produktionsprozesse noch die personellen Ressourcen auf eine so große Nachfrage ausgerichtet. Auf die übergebührlichen Mehrmengen müssen sich die Betriebe erst einstellen.

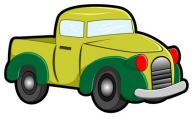
Bitte um Nachsicht .....

Auch für uns ist es eine Ausnahmesituation. Aushilfsweise ist neues Personal bei uns beschäftigt, langsam wird unser Kopf schon etwas müde und da passieren eventuell Fehler im Büro, beim Packen oder Ausliefern. Wir entschuldigen uns herzlich dafür und bitten um etwas Verständnis.

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



Was noch interessant ist .....

Lt. AGES (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH) geht von Fleisch, Wurst, Eiern, Obst, Gemüse, Wasser usw. keine Gefahr durch das neuartige Coronavirus aus. Es gibt derzeit keine Hinweise darauf, dass sich Menschen über herkömmliche Lebensmittel bzw. über Trinkwasser/Leitungswasser oder Oberflächenwasser mit dem neuartigen Coronavirus infiziert haben. Auch für andere Coronaviren sind keine Berichte über Infektionen durch Lebensmittel bekannt.

Wir brauchen Kisten .....

Bitte stellen Sie uns verlässlich das Leergut bereit und retourniere sie zuverlässig wieder an uns. Nur damit können wir garantieren, dass nächste Woche alle Kisten wieder gut befüllt ausgeliefert werden können.

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

Mangold-Palatschinken

Zutaten für 4 Personen: 2 Stk Karotten, 200 g Mangold, Pfeffer, 1/2 TL Salz, 5 Scheiben Schmelzkäse, 1 Zwiebel, 2 EL Öl
ZUBEREITUNG: Mangold waschen, gut abtropfen lassen und nudelig schneiden. Die Zwiebel und Karotten schälen und fein rieben. Anschließend das vorbereitete Gemüse in der Pfanne in wenig Öl braten, salzen und pfeffern und etwas dämpfen lassen. Das Backrohrauf 200 Grad Umluft vorheizen. Dann die Palatschinken zubereiten, danach mit dem Gemüse füllen, einrollen, mit Käsescheiben belegen, in eine Auflaufform legen und im vorgeheiztem Rohr 10 Min. überbacken.

Kohlrabi-Karotten-Salat

Zutaten für 2 Personen: 200 g Karotten, 1 kleiner Kohlrabi, 3 TL Zucker, Salz, Pfeffer, ½ Bund Petersilie, 4 EL Olivenöl, 2 EL Balsamico, evtl. Mayonnaise
ZUBEREITUNG: Möhren und Kohlrabi schälen und ganz fein raspeln. Petersilie waschen, trocken tupfen und hacken. Alle Zutaten miteinander vermengen und abschmecken. Mindesten 1 Stunde durchziehen lassen.

Pastinakenlaibchen

Zutaten für 2 Personen: 150 g Pastinaken, 150 g Karotten, 1 Ei, 1-2 EL Mehl, Salz, Pfeffer, Schnittlauch, Olivenöl
Das Gemüse schälen und grob raspeln, dann mit Ei, Mehl, Salz und Pfeffer vermischen. Schnittlauch, Menge nach Geschmack, fein schneiden und untermischen. Laibchen aus der Masse formen und in nicht zu heißem Olivenöl langsam herausbraten. Kann als Beilage oder Hauptspeise mit einer Sauerrahmsauce dazu genossen werden.

Erdbeeren-Nicecreme

Zutaten für 2 Personen: 3 Stk. reife Bananen, in Stücke eingefroren, 70 g Erdbeeren, 500 ml Mandeldrink oder andere pflanzliche Milch
ZUBEREITUNG: Alle Zutaten in einen guten Standmixer geben und durchmixen, dass eine cremige Konsistenz entsteht – mit ein paar frischen Früchten garnieren und rasch genießen!

Bärlauchnockerl

Zutaten für 4 Personen: 200 g Mehl, 4 Eier, Salz, 1 Bund Bärlauch
ZUBEREITUNG: Mehl und gehackten Bärlauch in eine Schlüssel geben, die Eier in eine Mulde schlagen. Von Hand oder mit der Küchenmaschine kneten, bis der Teig völlig glatt ist. Dann eine halbe Stunde ruhen lassen. Den Teig mit dem Spätzlehobel oder (wer's kann) von Hand in kochendes Salzwasser schaben. Die Knöpfle sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen.
TIPP: Schmeckt lecker zu Braten und Gulasch.

Grazer Krauthäuptel-Salat

Zutaten für 4 Personen: 1 Grazer Krauthäuptelsalat, 1 Zwiebel gehackt, 4 hartgekochte (Oster-)Eier in Spalten, Schnittlauch, Salz, Essig, Kürbiskeröl
ZUBEREITUNG: Salat waschen und klein zupfen, gehackten Zwiebel drüber und Schnittlauch grob schneiden und auch drüber geben. Mit Salz, Essig und Kürbiskernöl abmachen. Mit Eierspalten servieren. Dazu passt gut Brot.

Sauerkrautfleckerl

Zutaten für 4 Personen: 300-400 g Fleckerl, ½ kg Sauerkraut, 120 g Schinken, ½ Zwiebel, 1 Msp. Paprikapulver edelsüß, 1 TL Essig, Salz, Pfeffer, Öl
ZUBEREITUNG: Fleckerl in Salzwasser bissfest kochen. Schinken in Streifen schneiden, Zwiebel schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schinken und Zwiebel darin anrösten. Sauerkraut mitrösten, Essig und alle Gewürze zugeben, mit etwas Wasser aufgießen und dünsten. Fleckerl abschrecken und unter das Sauerkraut mischen.

Süßer Curryaufstrich

Zutaten: 250 g Topfen, 3 EL Sauerrahm, 1 Knoblauchzehe (gepresst), 3 TL Currypulver (süß), 2 TL vrische Kräuter (z.B. Basilikum, gehackt), Salz
ZUBEREITUNG: Den Topfen mit dem Sauerrahm, dem gepressten Knoblauch, dem Currypulver und den gehackten Kräutern vermengen und mit Salz abschmecken.
TIPP: garniert (siehe Bild) passt das perfekt zur Osterjause.

MANGOLD BÄRLAUCH KOHLRABI SALAT PASTINAKEN SAUERKRAUT ERDBEEREN

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