KUNDENBRIEF **KW16**

14.04.2020- 18.04.2020

bio mitter ...bringt's

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**

Putenfleisch

Auslieferung in KW19 (04.05- 08.05.2020)
Bestellschlus: 27.04.2020 / 12 Uhr

Puten Filet geschnitten 2 Stk. ca. 300g	**€ 49,90/kg**
Puten Filet geschnitten 5 Stk. ca. 750g	**€ 49,90/kg**
Puten Filet ganz ca, 500g	**€ 49,90/kg**
Puten Rollbraten ca. 500g	**€ 24,95/kg**
Puten Ragout geschnitten ca. 500g	**€ 24,95/kg**
Puten Oberkeule ausgelöst ca. 500g	**€ 24,95/kg**

Einige Gedanken zur jetzigen Situation ...

Wir schätzen die Geduld, Freundlichkeit und das Verständnis seitens unserer KundInnen in dieser Zeit sehr.

Allerdings bemerken wir auch, dass je länger die „Homeofficezeit" dauert, auch einige Ungeduldige dabei sind, die mit unseren Fahrer und auch uns im Büro, wenn das Kisterl nicht zur gewohnten Zeit geliefert wird, nicht so sprechen, wie es sein sollte.

Ich denke, dass das nicht nötig ist, wir arbeiten alle fast rund um die Uhr um unsere Kunden zufriedenstellen zu können und wären dankbar, wenn man auch uns mit etwas Rewwspekt behandelt.

„Die übergebührliche Leistung unserer MitarbeiterInnen ist kaum in Worte zu fassen. In diesen Zeiten sind wir besonders stolz, wie gut alle übergreifend Hand in Hand zusammenarbeiten. So etwas muss auch einmal gesagt werden."

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.

Keine Panik ....

... es ist nur Mycel!
Die im Pilz enthaltenen Sporen können bereits kurz nach der Ernte einen Belag bilden. Das ist kein Schimmel, sondern ein natürliches pilzeigenes Geflecht. **Dieser weiße Belag auf den Pilzen heißt Mycel. Er ist unbedenklich und genießbar! Einfach mit einem Tuch entfernen oder einfach mitessen.**

Wir brauchen Kisten .....

Bitte stellen Sie uns verlässlich das Leergut bereit und retournieren Sie 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**

topinambursuppe mit Curry

Zutaten für 4 Personen: 500 g Topinambur, 250 g Kartoffeln, 2 EL Butter, 1 EL Pflanzenöl, 1 TL Currypulver, 1 EL Rohrzcker 2 EL Honig, Salz, Cayennepfeffer, Koriander, Zitronensaft, 1 EL Sauerrahm, 1l Gemüsebrühe
ZUBEREITUNG: Topinambur und Kartoffeln schälen und würfeln, in Butter und Öl kurz anschwitzen lassen, mit Gemüsebrühe ablöschen und weich kochen lassen (max.15 Min.). Suppe pürieren und mit Honig, Rohrzucker, Salz, Cayenne-Pfeffer, Koriander und Zitronensaft abschmecken. Zuletzt Sauerrahm unterziehen.

Topinambur- Apfel-Salat

Zutaten für 4 Personen: 200 g Topinambur, 200 g Äpfel, 1 TL Senf, 50 ml Orangensaft, 100 ml Olivenöl, Salz, Zucker, Pfeffer
ZUBEREITUNG: Topinambur und Äpfel gut waschen (nicht schälen). Mit einem feinen Hobel in dünne Scheiben schneiden und auf dem Teller dekorieren. Restliche Zutaten für das Dressing mit einem Pürierstab gut mischen, bis die Sauce cremig wird. Die Sauce auf den Salat geben.

TOPINAMBUR

Zucchini-Röllchen

Zutaten für 2 Personen: 1 Zucchini, 200 g Faschiertes, 120 g Mozzarella, frischer Thymian, 1 Ei, 1 EL Semmelbrösel, 1 EL Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Öl, 4 Holzspieße
ZUBEREITUNG: Mozzarella halbieren und in 12 längliche Stücke schneiden. Thymianblätter abzupfen und fein hacken. Zucchini waschen und der Länge nach 12 Scheiben abschälen. Faschiertes mit Semmelbrösel, Ei Thymian und Tomatenmark verkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse 12 Röllchen formen und auf jeweils einen Zucchinistreifen legen. Ein Stück Mozzarella dazulegen und aufrollen. Jeweils 3 Röllchen auf einen Spieß stecken. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Spieße darin von beiden Seiten kurz anbraten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 10 Min. garen.

Fenchelomelett

Zutaten für 2 Personen: 1-2 Fenchelknollen, etwas Butter, 5 Eier, Salz, Pfeffer, 2 EL Mineralwasser, frischer Dill
ZUBEREITUNG: Fenchelknollen waschen, halbieren und in feine Stücke schneiden. Butter in eine Pfanne geben, Fenchel darin ca. 10 Min. bei schwacher Hitze dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf einem gut gefetteten Blech verteilen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eier, Mineralwasser mit etwas Salz und Pfeffer verquirlen und über das Gemüse gießen. Auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten stocken lassen. Dill waschen, trocken schütteln, fein hacken und über das Omelett streuen.

ZUCCHINI

FENCHEL

Fenchel Nepalesischer

Zutaten für 2 Personen: 1 Fenchel, 1 Zwiebel, ½ Chilischote, 1 Stück Ingwer, 5 Champignons, 3 Tomate, Salz, 1 TL, gestr. Zucker, 2 EL Öl
ZUBEREITUNG: Den Fenchel waschen, Strunk und das untere Ende abtrennen, halbieren und dann in dünne Streifen schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Ringe schneiden. Die gewünschte Menge Chili waschen, halbieren und in Ringe schneiden (Kerne entfernen).
Das Ingwerstück schälen und je nach Wunsch in kleine Stücke hacken oder dünne Scheiben schneiden. Die Pilze säubern und in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und in Stücke schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen, Chili und Ingwer anbraten und dann den Fenchel hinzugeben und ca 5 Min. mit braten. Die Zwiebel hinzufügen und weiter braten, bis diese goldgelb wird. Nun Champignons und Tomaten hinzugeben, salzen und weiterbraten lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Dazu passt Reis.

Austernpilz-Pfanne mit Kartoffeln und Nudeln

Zutaten für 4 Personen: 300 g Kartoffeln, 100 g Austernpilze 1 EL Petersilie, 1 EL Öl, 100 g Nudeln (Sorte nach Wahl), Salz, Pfeffer
ZUBEREITUNG: Nudeln in Salzwasser bissfest kochen. Die Kartoffeln kochen, schälen und in mundgerechte Scheiben schneiden. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Nudeln und Kartoffeln mit Öl anbraten, Pilze zufügen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und mit Pettersilie servieren.

AUSTERNPILZE

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