

20.04.2020- 24.04.2020

Putenfleisch

Auslieferung in KW19 (04.05- 08.05.2020)

Bestellschluss: 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

Grillfleisch + Landhendl

Auslieferung in KW20 (11.05.- 15.05.2020)

Bestellschluss: 04.05.2019

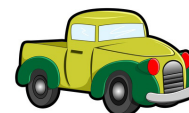
Spareribs mariniert ca. 500g	€ 23,70/kg
Schw.Bauchstreifen mariniert 2 Stk. ca. 300g	€ 20,40/kg
Schw.Kotelett mariniert o. Kn. 2 Stk. ca. 350g	€ 33,50/kg
Schw.Schopf mariniert 2 Stk. ca. 350g ausgel. abgez.	€ 25,50/kg
Bio Landhendl, grillfertig (ohne Innereien) 1 Stk. ca. 1,2 kg - 1,6 kg	€ 15,98/kg

Liefertagverschiebung in KW18

Am Freitag, 01. Mai ist ein Feiertag.



Deshalb **verschieben sich in dieser Woche die Freitag-Lieferungen auf den Samstag.**
Der Bestellschluss bleibt wie gehabt !



Liebe Kunden

Gerade in diesen schwierigen Zeiten sehnen sich die meisten Menschen nach Lichtblicken im Alltag. Worauf freut Ihr Euch am meisten, wenn die Corona-Krise überstanden sein wird?

Auf ein Treffen mit Eurer ganzen Familie, auf einen Spielplatzbesuch mit Euren Kindern, auf ein ausgelassenes Grillfest mit Euren Freunden oder vielleicht auf einen Theater- oder Kinobesuch oder einen Ausflug in den Zoo oder ins Museum?

Es gibt vieles auf das wir uns freuen können und manchem hilft sogar bereits der Gedanke an künftig Freuden, beim Bewältigen des Alltags. Für viele von Euch gehören sicherlich kulturelle Veranstaltungen zu den Freizeithighlights schlechthin und gerade auf Musik, Theater, Restaurant- oder Kinobesuche zu verzichten fällt schwer. Habt Ihr schon mal ein Konzert online genossen, das Lieblingsmenü von Eurem Stammtaliener selber nachgekocht, oder einen virtuellen Museumsrundgang gemacht? Probiert es doch einfach mal aus!

Vieles ist momentan anders, aber wer sich auf die derzeitige Situation einlässt und die Hoffnung auf bessere Zeiten nicht aufgibt, wird schnell merken, dass es auch in den eigenen vier Wänden oder im heimischen Garten viel zu entdecken und zu erleben gibt.

Besonders der Verzicht auf Reisen fällt vielen Menschen gerade jetzt in der Ferienzeit schwer. Ein gewisses Urlaubsfeeling kann aber auch zu Hause aufkommen. Macht Euch doch mal einen Tag „wie im Urlaub“ auf Sofa, Balkon und Terrasse. Ein Frühstücksbuffet ist zum Beispiel auch in der heimischen Küche schnell gezaubert. Leckere Käse- und Schinkensorten, einfach mit der Kiste mitbestellen, vielleicht noch ein Glas Prosecco dazu, klingt doch super gut. Besondere Zeiten erfordern Kreativität und Einfallsreichtum.

Probieren Sie es einfach aus, ob es ein besonderes Frühstück oder auch ein Picknick mit den Kinder im Garten oder auf dem Balkon ist, es ist in jedem Fall ein Erlebnis.

Einfach in unserem Onlineshop stöbern, alles für diesen „Anlass“ bestellen und schon kann es los gehen. Wir wünschen Ihnen viel Freude und Spass damit.





Frühkraut überbacken

Zutaten für 4 Personen: 1 Frühkraut, 2 EL Butter, 2 EL Mehl, 1 TL Currypulver, ½ l Milch, 100 g geriebener Käse, 1 Bund Schnittlauch, 1 Prise Muskat, Salz, frisch gemahlener Pfeffer
ZUBEREITUNG: Schnittlauch in Ringe schneiden. Frühkraut fein hobeln, in Salzwasser 3-5 Min. köcheln lassen, abgießen und in eine Auflaufform geben. Butter zerlassen, mit Mehl und Curry einstauben, vermengen und mit Milch aufgießen. Aufkochen lassen, dabei ständig rühren. Die Bechamelsauce von der Platte nehmen, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und die Hälfte des Käses einrühren. Die Sauce über das Kraut gießen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Kraut bei 180°C 20 Min. überbacken, mit frischem Salat servieren.



Nudeln mit Mangold-Feta Creme

Zutaten für 4 Personen: 500 g Spaghetti oder Nudeln nach Wunsch, 400 g Mangold, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Chilischote, 1 EL Butter, 200 ml Sahne, 150 g Feta-Käse, Salz

ZUBEREITUNG: Mangold putzen und waschen. Blätter von den Stielen abtrennen und in feine Streifen schneiden. Stiele in kleine Stückchen schneiden. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Chilischote entkernen und fein hacken. In einem Topf die Butter schmelzen, Zwiebeln, Knoblauch und Mangoldstiele darin bei schwacher Hitze 2 - 3 Min. dünsten. Mangold zugeben und zusammenfallen lassen. Sahne und Chili unterrühren und alles 3 - 4 Min. köcheln lassen. Feta fein zerkrümeln und unter das Gemüse rühren. Mit Salz abschmecken. Nudeln in Salzwasser al dente kochen. Abgießen und die Mangold-Feta-Creme unterheben.



Roter Rüben-Schoko-Kuchen

Zutaten: 250 g Rote Rüben gegart, 250 g Zucker, 200 ml Öl, 180 g Mehl, 75 g Kakaopulver, 3 Eier, 1 Pkt. Vanillezucker, 1 Pkt. Backpulver

ZUBEREITUNG: Rote Rüben fein reiben, mit Eier und Öl verrühren. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Kakao und Backpulver mischen und mit der Rote Rüben - Masse gründlich verrühren. In eine gefettete und bemehlte Backform geben und bei 180 Grad ca. 35 Min. backen.



Rote Rüben-Risotto

Zutaten für 4 Personen: 3 Rote Rüben, 1 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 250 g Risottoreis, 1 Glas Rotwein, Brühe nach Bedarf, 50 g Butter, 75 g Parmesan frisch gerieben, 2 EL Meerrettich, frisch gerieben oder aus dem Glas, Olivenöl, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG: Rote Rüben, Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. In einem großen Topf Olivenöl erhitzen und das geschnittene Gemüse kurz anschwitzen. Den Risottoreis dazu geben und weiter anschwitzen, bis die Reiskörner glasig sind. Den Rotwein dazu geben und einkochen lassen. Unter ständigem Rühren nach und nach die Brühe dazu geben. Immer wieder einkochen lassen, bevor man neue Brühe in den Topf gibt. Eventuell braucht man etwas mehr Brühe bis der Reis gar ist und die gewünschte cremige Konsistenz bekommt. Zum Schluss die Butter, den geriebenen Parmesan und den Meerrettich unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort servieren.



Süßkartoffel-Gnocci

Zutaten für 4 Personen: 400 g Süßkartoffeln, 3 Stiele Salbei, 50 g Parmesan, 1 Ei, 250 g Mehl, Salz, Muskatnuss gerieben, 3 EL Butter

ZUBEREITUNG: Süßkartoffeln schälen, klein schneiden und für ca. 10 - 12 Min. kochen lassen. Anschließend abgießen und gleich zerstampfen. Ei und etwa ¾ des Mehls unter die Süßkartoffelmasse heben und verkneten. Nach und nach etwas Mehl hinzugeben, bis der Teig nicht mehr allzu sehr klebt. Mit Salz und Muskat würzen. Anschließend die Masse im Kühlschrank ca. 20 Min. erkalten lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 3 cm dicken Rollen formen. Die Rollen in ca. 1 ½ cm lange Stücke schneiden und mit der Gabel einmal andrücken. Die Gnocchi portionsweise in leicht siedendem, gesalzenem Wasser ca. 3 - 4 Min. garen, bis sie oben schwimmen. Die Salbeiblätter von den Stielen zupfen. Butter in der Pfanne schmelzen und die Blätter darin leicht knusprig braten. Die Gnocchi dazugeben und in der Salbeibutter wenden. Auf Tellern verteilen und mit geriebenem Parmesan bestreut servieren.



Radieschenaufstrich

Zutaten: 1 Bund Radieschen, 150 g Frischkäse, 50 g Naturjoghurt, Salz, Pfeffer, Schnittlauch oder Petersilie
ZUBEREITUNG: Die Radieschen grob raffeln, salzen und ca. 10 Min. ziehen lassen, bis das Wasser austritt. Das Wasser abgießen und die Radieschen mit dem Frischkäse und Joghurt verrühren. Je nach Belieben etwas frischen Schnittlauch, Petersilie oder Dill dazugeben.