

17.08.2020- 28.08.2020

Putenfleisch

Auslieferung in KW36 (31.08.- 04.09.2020)
Bestellschluss: 24.08.2020 / 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

Rindfleisch

Auslieferung in KW37 (07.09.- 11.09.2020)
Bestellschluss: 31.08.2020 / 12 Uhr

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

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.

Lammfleisch

Auslieferung in KW39 (21.09.-25.09.2020)
Bestellschluss: 14.09.2020 / 12 Uhr

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

News - News - Neuigkeiten

Liebe Biomitter-Kunden ,

bald ist es so weit und wir dürfen Ihnen den **neuen Onlineshop ab der KW38 präsentieren**. Vorab aber schon einige Infos dazu.



Die Flaschen- und Gläserpfandverrechnung wird abgeschafft, d.h. ab der KW35 (24.08.2020) wird KEIN FLASCHEN- und GLÄSERPFAND MEHR VERRECHNET und GUTSCHRIFTEN für zurückgegebenes Pfand gibt es nur noch bis zur KW38 (25.09.2020). Wir vertrauen allerdings darauf, dass Sie uns die gelieferten Pfandgläser wieder retournieren!

Ab Inbetriebnahme des neuen Onlineshops erhalten Sie ein Info-Mail, wenn die Kistenplanung erfolgt ist, ab diesem Zeitpunkt können Sie dann selber über den Onlineshop Ihr Kisterl verändern, d.h. Produkte herausnehmen und andere Produkte dazugeben, Mengen erhöhen, usw. usw..

Zudem werden alle Produkte, auch die im Kisterl, genau nach Gewicht abgerechnet, d.h. die Kiste kostet nicht mehr genau € 18,70, € 23,10 oder € 27,50, der Preis kann um 10 % nach unten oder oben abweichen. Die genaue Abrechnung der Produkte finden Sie auf Ihrer Rechnung. Diese Kontrollen und Massnahmen sind einerseits für Sie, als auch für uns ein enormer Vorteil. Wir können keine Produkt mehr vergessen, unterwiegen, Sie zahlen nicht zuviel oder zuwenig und die Transparenz ist noch mehr gegeben.

Wir beginnen also zuerst mit der Abschaffung des Gläser- und Flaschenpfandes und und danach werden wir Sie laufend über das weitere Vorgehen informieren.

Kürbisbrownies



Zutaten für 10 Portionen: 500g Kürbis Hokkaido, 350ml Mandel-Drink, 150g Dinkelmehl, 50g Backkakao, 150g brauner Zucker, 2 TL Backpulver, 1 TL Natron, 2 TL Zimt, 1 TL Vanillepulver, Salz, 50g Wal- oder Pekannüsse, 50g Zartbitterschokolade (fein gehackt), grobes Meersalz

ZUBEREITUNG: Hokkaido-Kürbis kochen und anschließend mit dem Mandel-Drink fein pürieren. Mehl, Backkakao, Zucker, Backpulver und Natron schrittweise zugeben und gründlich untermischen. Mit Zimt, Vanillepulver und Salz verfeinern und dann zu einem glatten Teig rühren. Zum Schluss die gehackte Schokolade und Nüsse unterheben. Blech mit Backpapier auslegen, die Masse gleichmäßig darauf verteilen und bei ca. 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 40 Min. backen. Wer die Brownies weniger „fudgy“ haben möchte lässt sie etwas länger im Rohr. Vor dem Servieren mit grobem Meersalz bestreuen.

Tomatentapas



Zutaten für 4 Portionen: 4 große Tomaten, 4 Knoblauchzehen, etwas Öl, 4 TL getrocknete mediterrane Kräuter (z.B. Oregano, Thymian, ...), 1 Handvoll geriebener Bergkäse (vegane Alternative: Hefeflocken), Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG: Die Tomaten am Rispenansatz vorsichtig köpfen, in einer Auflaufform platzieren und mit Öl beträufeln. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern ordentlich würzen. Knoblauchzehen fein hacken und ebenfalls auf den Tomaten verteilen. Etwas Käse oder Hefeflocken darüberstreuen und dann bei 200°C ca. 20 Min. im Ofen backen. Die fertigen Tomaten-Tapas am besten mit etwas Ciabatta als Vorspeise oder als Beilage servieren und mit Kräutern garnieren. Salatblatt legen. Mozzarella-Salat darauf verteilen, gehackten Basilikum darauf verteilen. Einrollen und an den Seiten umschlagen.



Gemüseantipasti aus dem Ofen

Zutaten für 2 Portionen: Fenchelknolle, 1 Zucchini, 1 Tomate, 2 Paprika, 2 kl. Zwiebeln, 1 EL Zitronensaft, 3 EL Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, 2 TL frische Kräuter nach Belieben

ZUBEREITUNG: Gemüse gut waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und in eine feuerfeste Form schichten. Gut salzen und pfeffern. Zitronensaft, Olivenöl, gepresste Knoblauchzehen und Kräuter zu einer Sauce verrühren und abschmecken. Abschließend die Sauce über das Gemüse gießen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 40 Min. backen. Zu frischem Brot servieren. **Tip:** Kann sowohl kalt als auch warm serviert und mit jedem anderen beliebigen Gemüse zubereitet werden.

Gemüsepastanussig



Zutaten für 4 Personen: 500g Vollkornnudeln nach Wahl, 2 Stk. Fenchel oder 1 Stk. Stangensellerie, 2 Handvoll Haselnusskerne, 2 Stk. Knoblauchzehe, 2 EL Haselnussöl, 4 EL vegane Margarine, 1 Stk. Zitrone, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

ZUBEREITUNG: Salzwasser aufsetzen und die Nudeln darin bissfest kochen. Haselnüsse grob hacken. Fenchel oder Stangensellerie putzen, vom Strunk befreien und in feine Scheiben schneiden. Auch das Grün hacken und beiseite stellen. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. In einer Pfanne Öl erhitzen und Knoblauch, Fenchel bzw. Stangensellerie kurz scharf anbraten. Hitze zurückdrehen und das Gemüse einige Minuten weich, aber noch bissfest garen lassen. Das Gemüse aus der Pfanne nehmen und nun die Nüsse darin rösten. Margarine zugeben, und die Nüsse darin kurz schwenken ohne dass die Flüssigkeit zu braun wird. Nudeln abseihen und gemeinsam mit dem Gemüse zu den Haselnüssen in die Pfanne geben. Alles miteinander vermischen, mit frisch-gepresstem Zitronensaft und den Gewürzen abschmecken. Auf Tellern anrichten und mit Fenchel- oder Stangenselleriegrün dekorieren.

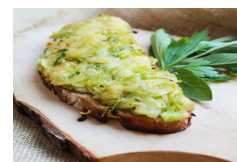
Tomaten-Zwetschken-Chutney



Zutaten 5 Tomaten, 5 Zwetschken 1 kl. rote Zwiebel, 1 /2 Zitrone, Salz, Pfeffer, 50ml Balsamico bianco, 4 EL Rohrzucker, 2 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG: Geschälte Zwiebel würfeln, Tomaten achteln. Zwetschken vom Kern befreien und hacken. Zitrone auspressen und Schale abreiben. Zwiebel in Öl andünsten. Dann Tomaten und Zwetschken mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker mischen. Zitronensaft plus Schale sowie Essig dazugeben. Nochmal ca. 10 Min. köcheln lassen, in heiß ausgespülte Einmachgläser füllen und gut verschließen.

Krautbrote überbacken



Zutaten für 4 Personen: 4 Scheiben Schwarzbrot, 400 g Kraut, 1 Zwiebel, 50 g geriebener Käse, 1 Eigelb, Salz, Pfeffer, 2 Knoblauchzehen, 2 Zweige Thymian, 1 Bund Schnittlauch, 3 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG: Zwiebel und Knoblauch kleinhacken und in etwas Olivenöl anschwitzen. Kraut fein schneiden, kurz mitrösten und zugedeckt ca. 15 Minuten dünsten. Etwas abkühlen lassen, Käse und Dotter unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Thymian abschmecken. Die Masse auf den Schwarzbrotten verteilen und im Backrohr bei 180°C ca. 10-15 Minuten überbacken. Sofort servieren!

KÜRBIS

FENCHEL

TOMATEN

ZWETSCHKEN

ZUCCHINI

KRAUT