

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

Diese Woche im Kisterl

Kaktusfeigen

...heißen die leuchtend roten, essbaren Beerenfrüchte einer Kaktusart aus Mexiko. Der Feigenkaktus kann bis zu sechs Meter hoch werden und ist einer der wenigen Kakteengewächse, die wenig bis gar keine Dornen besitzt. Unter der dicken Haut verbirgt sich oranges, süß-säuerliches, saftiges Fruchtfleisch mit kleinen Kernen, die man einfach mitessen kann.

- Tipp Beim Vorbereiten von kaktusfeigen unbedingt robuste Gummihandschuhe tragen, da sich die winzigen Stacheln sonst tief in die Haut bohren können. Frucht der Länge nach halbieren und anschließend aus der Schale löffeln.
- Lagerung: Die Frucht reagiert trotz ihrer robust wirkenden Haut empfindlich auf Druck. Die Früchte am besten im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3-4 Tagen verzehren



Biomitter Onlineshop neu

..... er nimmt langsam Formen an, unser neuer Shop, denn ab der **KW38 ist er auch für Sie bereit**. 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.

Alle Kunden die **online bestellen oder eine Mailadresse bei uns hinterlegt haben, erhalten die Rechnung nicht mehr in Papierform, sondern per Mail**. Sie können dann selber entscheiden, ob Sie diese ausdrucken oder nur auf Ihrem PC ablegen möchten.

Zwetschkenbruschetta



Zutaten: 300g Zwetschken, 4 EL Sonnenblumenkerne, 2 EL Sojasauce, 1/2 Zitrone, 1 TL Thymian, 1 EL Honig, 3 EL Olivenöl, Kräutersalz, 12 Scheiben Ciabatta, 200 g Ziegenfrischkäse, Frische Kräuter

ZUBEREITUNG: Zwetschken halbieren, Stein entfernen und Fruchtfleisch würfeln. Die Sonnenblumenkerne in der Pfanne für kurze Zeit trocken rösten, dann mit der Sojasauce ablöschen und kurz durchschwenken bis die Sojasauce einreduziert ist. Zitrone auspressen und Saft zusammen mit Thymian, Honig, dem ganzen Olivenöl und Salz zu einer Vinaigrette verrühren und über die Zwetschken geben. Ciabatta in schräge Scheiben schneiden und unter dem Grill des Backofens rösten. Dafür die Scheiben nebeneinander auf ein Backblech legen, mit etwas Öl bestreichen und 2 Minuten goldbraun rösten. Umdrehen und nochmals 2 Minuten rösten. Aber Vorsicht: Die Scheiben verbrennen schnell. Alle Ciabatta-Scheiben mit Ziegenfrischkäse bestreichen und die marinierten Zwetschken auf den gerösteten Brotscheiben verteilen. Mit den Sonnenblumenkernen sowie frischen Kräutern bestreuen und direkt servieren.

Kürbis-Mohn-Creme



Zutaten für 4 Portionen: 400 g Kürbisfleisch, 200 g Topfen, 100 ml Milch, 100 ml Schlagobers zum Garnieren, 50 g gemahlener Mohn, 50 g Honig, 2 EL Zitronensaft, 1 TL Zimt, 1/2 TL abgeriebene Zitronenschale, Tauben zum Garnieren

ZUBEREITUNG: Kürbis würfeln, mit Zitronensaft und 2 EL Wasser aufkochen, bei milder Hitze 15 Minuten garen, pürieren, abkühlen lassen. Milch mit Zimt aufkochen, Mohn zugeben, unter Rühren kurz einkochen, von der Platte ziehen, Honig und Zitronenschale einrühren, abkühlen und ausquellen lassen. Kürbis mit Topfen und Mohn vermengen, in Schälchen füllen, mit geschlagenem Obers und Trauben garnieren.



Kraut mit Fenchel und Nüssen

Zutaten für 4 Personen: 150 g Kraut, 150 g Fenchel, 2 rote Chilischoten, 1 roter Paprika, 1 gelber Paprika, 4 EL Sojasauce, 4 EL Nüsse (Walnüsse, geröstete Erdnüsse...), 1 TL Honig, 2 EL Sesamöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG: Frühkraut, Fenchel und Paprika in feine Streifen schneiden. Chilischoten längs halbieren, entkernen und fein hacken. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, Frühkraut, Fenchel und Paprika darin 2 Min. braten, gut rühren, damit nichts braun wird. Gemüse abkühlen lassen. Aus Chili, Sojasauce, Honig, Salz und Pfeffer eine Salatsauce rühren, Frühkraut, Paprika und Fenchel damit marinieren, mindestens 20 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen, mit Nüssen bestreut servieren.

Kürbisgnocchi



Zutaten für 4 Personen: 1kg Hokkaido-Kürbis, 200 g Mehl, 1 Ei, 1 Prise Muskatnuss, Salz. Salbeibutter: 80 g Butter, einige Salbeiblätter, Parmesan zum Bestreuen

ZUBEREITUNG: Kürbis in Spalten schneiden, Kerne entfernen, ungeschält in Folie wickeln, 1 Stunde bei 200°C im Backrohr garen, noch warm schälen und stampfen, abgekühlt mit allen Zutaten zu einem Teig kneten. Teig auf einer gut bemehlten Unterlage zu Rollen formen, kleine Stücke abschneiden, Gnocchi formen, in Salzwasser leicht wallend kochen. Wenn die Gnocchi aufsteigen sind sie fertig (1-2 Minuten), herausnehmen. Butter bräunen, Salbeiblätter einlegen. Gnocchi mit Salbeibutter anrichten, mit Parmesan bestreut servieren.



Melanzanischnitzel

Zutaten für 2 Personen: 1 Melanzani, 1 Ei, 2 EL griffiges Mehl, 2 EL Semmelbrösel, 4 mittlere Kartoffel (Heurige), 2 EL Butter, Öl, Salz, Pfeffer, Petersilie

ZUBEREITUNG: Kartoffeln kochen, schälen, in zerlassener Butter schwenken, mit Salz und Petersilie würzen. Melanzani in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und mit Mehl, verquirltem Ei und Brösel panieren, in Öl knusprig ausbacken. Mit den Kartoffeln servieren.



Palatschinken mit Mangold-Ricotta-Füllung

Zutaten für 4 Personen: Palatschinken: 550 ml Milch, 250 g Mehl, 3 Eier, Salz, Öl zum Backen. **Mangold-Fülle:** 500 g Mangold, 3 EL Olivenöl, 2 EL geriebener Parmesan, 1 gekochte Kartoffel, 1 Knoblauchzehe, 1 Zweig Thymian, Salz, Pfeffer, 1/4 Bund Petersilie. **Ricotta-Fülle:** 300 g Ricotta, 3 EL geriebener Parmesan, 2 EL Olivenöl, Muskatnuss gemahlen 1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Salbei, Salz, Pfeffer. Olivenöl zum Beträufeln, Parmesan zum Bestreuen.

ZUBEREITUNG: Palatschinken: Milch und Eier verquirlen, mit Mehl und Salz einen glatten Teig rühren. Öl in der Pfanne erhitzen, Palatschinken backen. **Mangold-Fülle:** Knoblauch und Kräuter fein hacken. Mangold blanchieren (kurz in kochendes Wasser geben, kalt abschrecken), abgekühlt ausdrücken, fein schneiden. Kartoffel zerdrücken. Mangold in Olivenöl andünsten, von der Platte nehmen, mit Kartoffel, Parmesan, Knoblauch, Rosmarin, Salbei, Salz und Pfeffer vermengen. **Ricotta-Fülle:** Kräuter fein hacken. Ricotta durch ein Sieb drücken, mit Olivenöl, Parmesan, Muskatnuss, Thymian, Petersilie, Salz und Pfeffer verrühren. Auf jede Palatschinke eine dünne Schicht Ricotta-Fülle streichen, darüber eine Mangold-Schicht auftragen, Palatschinken einrollen, nebeneinander in eine feuerfeste Form legen, mit Olivenöl beträufeln, mit Parmesan bestreuen, bei 180°C 15 Minuten im Rohr goldbraun backen. Dazu passt eine Tomatensauce oder Blattsalat.