

07.09.2020- 11.09.2020

### Lammfleisch

Auslieferung in KW39 (21.09.-25.09.2020)

Bestellschluss: 14.09.2020 / 12 Uhr

<b>Mini-Lamppaket</b> ca. 2 kg (1kg Kotelett, 0,5kg Schnitzl, 0,5 kg Ragout)	€ 41,40/kg
<b>Familien-Lamppaket</b> ca. 3,5 kg (1kg Kotelett, je 0,8kg Schnitzl, Ragout und Roller)	€ 40,90/kg
<b>Lamm-Keule vorgelöst</b> ca. 1,5 - 2 kg (mit Knochen, damit es ein gutes Saftl gibt)	€ 40,50/kg
<b>Lamm-Kotelett</b> ca. 1 kg	€ 37,90/kg
<b>Lamm-Krone</b> ca. 1,5 - 2 kg (1/2 Rücken mit Ripperl)	€ 41,30/kg

### Schweinefleisch

Auslieferung in KW40 (28.09.- 02.10.2020)

Bestellschluss: 21.09.2020

<b>Schw. Schnitzel</b> geschnitten 2 Stk. ca. 300g	€ 29,98/kg
<b>Schw. Schnitzel</b> geschnitten 5 Stk. ca. 750g	€ 29,98/kg
<b>Schw. Schitzel</b> ganz ca. 500g	€ 29,50/kg
<b>Schw. Kotelett</b> o. Kn. abgez. 2 Stk. ca. 400g	€ 32,98/kg
<b>Schw. Kotelett</b> o. Kn. abgez. 5 Stk. ca. 850g	€ 32,98/kg
<b>Schw. Schopf</b> geschnitten 2 Stk. ca. 350g	€ 24,98/kg
<b>Schw. Lungenbraten</b> 1 Stk. ca. 600g	€ 45,40/kg

**Bio Landhendl**, grillfertig (ohne Innereien), 1,2-1,6 kg/Stk. € 15,98/kg

## Schritt für Schritt - es ist so weit .....

..... unser neuer Shop steht kurz vor dem Start

ab Mitte der nächsten Woche können Sie nun schon über den neuen Webshop bestellen, ändern, pausieren, usw., usw..

### Wichtige Infos dazu:

Einsteigen können Sie mit **Ihrer Mailadresse und Ihrer Plz (bitte gleich die PLZ auf Ihr persönliches Passwort ändern!**

Spät. **24 Stunden vor Ihrer Deadline erhalten Sie eine Erinnerung**, dass das **Kisterl für Sie geplant ist** und **Sie Änderungen machen können. Sie selber können nun Produkte entfernen und auch dazugeben**, denn nur Sie wissen, was Sie gerne hätten und brauchen.

Für die Kisterl gibt es nun **keinen Fixpreis mehr**, es wird genau **nach Inhalt und Gewicht abgerechnet**. Es kann sich der Preis bei den Standardkisten also **um 10 % nach oben oder auch nach unten verändern**. Wenn Sie Ihre Kiste im Shop selber anpassen, wird auch da genau nach Gewicht abgerechnet, d.h. auch da kann es Abweichungen von +/- 10% geben. Die **genaue Details** finden Sie auf **Ihrer Rechnung**.

Ist auf **Ihrem Konto eine Mailadresse** hinterlegt, verschicken wir die **Rechnungen am Tag der Lieferung per Mail**, wenn **keine Mailadresse** bei uns bekannt ist, kommt sie **weiterhin in Papierform**.

Der **Mindestbestellwert bleibt nach wie vor bei € 18,70 pro Lieferung**. Wird dieser gem. Ihrer Bestellung **nicht erreicht, verrechnen wir automatisch € 6,00 Zustellgebühr**. Bitte also bei Ihrer Bestellung darauf achten, dass dieser Mindestbestellwert erreicht wird.

Nach wie vor erhalten Sie **nach jeder Bestellung eine Auftragsbestätigung**, bitte diese kontrollieren, ob alles seine Richtigkeit hat.

Wie schon vorher angekündigt, verrechnen wir ab der **KW35 kein Gläser- und Flaschenpfand mehr**. Wir vertrauen also darauf, dass Sie die **Pfandgläser und Flaschen wieder zurückgeben**, bitte wie immer, ins Leergut geben.

Die Deadlines für Ihren Liefertag ändern sich nicht, die bleiben nach wie vor gleich.



### Pastinaken-Kürbis-Puffer



**Zutaten für 4 Personen:** 500 g Pastinaken, 500 g Kürbisfruchtfleisch, frischer Ingwer (nach Belieben), 2 Eier, 1 EL Mehl, 60 g ger. Parmesan, 1/2 TL Curry, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

**ZUBEREITUNG:** Pastinake, Kürbisfleisch und ein Stück Ingwer fein raspeln. Alles mit Eier, Mehl, Käse und Curry mischen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und portionsweise Puffer auf jeder Seite 3-4 Min. goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit frischem Salat servieren.

### Spaghetti mit Kürbissauce



**Zutaten für 4 Portionen:** Ca. 500 g Hokkaido, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 750 g Tomatenstücke, 300 g Rinderhackfleisch, 150 ml Weißwein, Salz, Pfeffer, Currypulver, Thymian, 400 g Spaghetti, Parmesan

**ZUBEREITUNG:** Kürbisfleisch fein würfeln. Zwiebel, Knoblauch fein hacken. Fleisch in einer Pfanne anbraten und herausnehmen. Zwiebelstücke und Knoblauch glasig dünsten, Wein zugießen, Tomaten- und Kürbisstücke dazugeben. Alles mit Salz, Pfeffer, etwas Curry und Thymian würzen. Gemüse ca. 10 Min. leicht köcheln lassen, Fleisch wieder dazu geben und weiterköcheln lassen. Nudeln in Salzwasser bissfest kochen, abgießen, mit der Kürbissauce vermischen und mit Parmesan bestreut servieren.



### Fenchel mit Basilikumrisotto

**Zutaten für 2 Personen:** 200 g Risottoreis, 50 ml Weißwein, 750 ml heiße Gemüsebrühe, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 20 g Parmesan, 1 Handvoll Basilikumblätter, 1 Fenchelknolle, 2 EL Pinienkerne, 1 EL Crème fraîche, 30 ml Sahne, Salz, getrocknete Chili, Saft einer halben Zitrone

**ZUBEREITUNG:** Zwiebel und Knoblauch fein schneiden, in Butter anschwitzen, Reis dazugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Wein ablöschen, etwas Suppe angießen und unter häufigem Rühren bissfest köcheln lassen, dabei immer wieder heiße Brühe nachgießen. Fenchel der Länge nach in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Parmesan reiben, Basilikumblätter mit 2 EL Wasser pürieren. Fenchelscheiben bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 3 Min. in Olivenöl braten, gleichzeitig die Pinienkerne in einer Pfanne rösten (ohne Fett). Fenchelscheiben mit Salz und Chili würzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Parmesan, Basilikum, Crème fraîche und Sahne unter das Risotto mischen. Mit Salz abschmecken. Risotto mit Fenchelscheiben anrichten und mit Pinienkernen und Basilikumblätter garnieren.

### Kohlpalatschinken überbacken



**Zutaten für 6 Palatschinken:** 3 Eier, 250 g Mehl, 500 ml Milch, Zwiebel, 1 Kohlkopf, Walnüsse, 1100 ml Gemüsebrühe, 400 g Crème fraîche, frische Kräuter, 100 g geriebener Bergkäse, 1 Paprika, wer möchte Schinkenwürfel

**ZUBEREITUNG:** Eiweiß, etwas Salz steif schlagen, Dotter und Mehl unterheben und einige Minuten quellen lassen. Zwiebel würfelig, Kohl in Streifen, Nüsse grob schneiden. Zwiebel, Kohl, Schinken andünsten, salzen, pfeffern und mit Gemüsebrühe andünsten, Frischkäse und Kräuter unterrühren. Aus dem Teig 6 Palatschinken backen, mit Gemüse belegen aufrollen und in eine Auflaufform geben. Palatschinken mit Käse und Nüssen bestreuen und im Backrohr überbacken.

### Mangold-Putenröllchen im Eimantel



**Zutaten für 4 Personen:** 4 Putenschnitzel, 200 g Mangold, 125 g Crème fraîche, 2 Eier, 1 EL Semmelbrösel, 50 g geriebener Hartkäse, Mehl zum Wenden

**ZUBEREITUNG:** Putenschnitzel dünn klopfen, salzen und pfeffern. Mangold in Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken. Crème fraîche auf die Schnitzel streichen, Gemüse darauf verteilen und einrollen. Eier mit Bröseln und Käse mischen, salzen und pfeffern. Schnitzelröllchen in Mehl wenden, durch die Eimasse ziehen und in einer Pfanne bei starker Hitze rundum anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. 10 Min. fertig braten.

### Sellerie-Lauch-Tarte



**Zutaten für 4 Personen: Teig:** 80 g weiche Butter, 300 g Mehl, 130 ml lauwarme Milch, 1 Pkg. Trockengerm, Salz  
**Belag:** 500 g Sellerie, 300 g Lauch, Petersilie, 200 g Sauerrahm, 1 EL Zitronensaft, 4 Eier, Thymian, 100 g Bergkäse  
**ZUBEREITUNG:** Butter mit Mehl, Milch, Germ und Salz mischen. Zu einem glatten Teig kneten und zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen. Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden, Lauch in feine Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin kurz dünsten. Sauerrahm, Eier und Zitronensaft gut verrühren, Gewürze untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles mit Gemüse und Käse mischen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in eine gebutterte Tarteform legen. Gemüse auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 30 Min. backen.