

Rindfleisch

Auslieferung in KW42 (12.10.- 16.10.2020)
Bestellschluss: 05.10.2020 / 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

Lammfleisch

Auslieferung in KW43 (19.10.-23.10.2020)
Bestellschluss: 12.10.2020 / 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

wo gehobelt wird fallen Späne

leider gab es bei der Übernahme vom „alten“ ins „neue“ Programm auch einige, wenige Fehler, Unklarheiten und auch Verwirrungen. **Wenn einmal etwas nicht so geklappt hat wie es sein soll, entschuldigen wir uns dafür und hoffen auf Ihr Verständnis.**

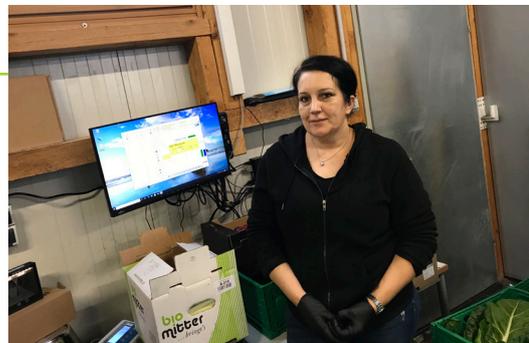
Für unser Team und auch für uns ist das eine enorme Umstellung, aber wir sind froh und stolz, dass wir diese Umstellung so gut gemeistert haben.

Nochmals die wichtigsten Infos zum neuen System. **Es wird nun auf den Gramm genau das abgerechnet was im Kisterl ist und da kann sich der Kistenpreis 10 % nach oben oder unten bewegen.**

In dem Fall wird alles transparenter und ist sowohl für Sie, als auch für uns eine faire Abrechnung.



Wir sagen auch DANKE zu unseren Mitarbeitern, dass Sie so tapfer mit uns diesen grossen Schritt gewagt haben. Es war für uns alle eine Herausforderung.



Auf den **Kartons sind nun keine Namen mehr**, sondern nur noch eine **Nr. mit einem Strichcode**. Genau diese Kiste wird Ihrem Konto steht auf Ihrer Rechnung als geliefert und wird auch Ihrem Konto belastet. Wenn wir diese Kiste bei uns wieder einlesen, schreiben wir sie auf der nächsten Rechnung wieder gut.

Also, **auf der aktuellen Rechnung ist die gesamtete Kiste verrechnet und wenn diese wieder bei uns ist, wird sie gutgeschrieben.**

So haben nicht nur wir, sondern auch Sie einen genauen Überblick, wie viele Kisten noch bei Ihnen sein sollten.

Die **Lieferscheine bzw. Rechnungen erhalten Sie neu per Mail**, wenn bei uns Ihre Mailadresse hinterlegt ist. **Bitte prüfen Sie auf Ihrem Account, ob die Mailadresse noch gültig ist.**

Damit wollen wir die Papierflut etwas eindämmen, denn zum Teil sind die Rechnungen mit dem Leergut wieder bei uns eingelangt. Nun kann jeder selber entscheiden, was damit geschehen soll.

Der **Mindestbestellwert bleibt immer noch bei € 18,70** (außer Montag, da ist es € 27,50) aber, verändern Sie Ihr Kisterl oder bestellen Sie **unter diesem Warenwert, werden automatisch € 6,00 Liefergebühren** verrechnet.

Paprikakraut böhmisch



Zutaten für 2-3 Personen: 500 g Weißkraut, 2 kleine Essiggurken, 1 Zwiebel, 4 Knoblauchzehen, 100 ml Gemüsebrühe, 100 g Joghurt, 1 EL Sauerrahm, 1 EL Tomatenmark, 1 TL Paprika edelsüß, 1 Prise Paprika scharf, 1/2 TL Thymian, Salz, Pfeffer, Butter zum Anrösten,

ZUBEREITUNG: Weißkraut in Streifen, Essiggurken klein würfelig schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen fein hacken, in Butter goldgelb rösten, Paprikapulver darin aufschäumen lassen, Weißkraut zugeben, mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen, 20 Min. bei niedriger Temperatur dünsten lassen. Gemüsebrühe mit Joghurt, Sauerrahm und Tomatenmark vermengen, unter das Kraut mischen, Essiggurken zugeben, Kraut zugedeckt noch einige Minuten weiterköcheln lassen. Zu diesem herzhaften Gemüseopf passen Kartoffelpüree oder Ofenkartoffeln.



Mangold- Blauschimmelkäse-Risotto

Zutaten für 3-4 Personen: 1 l Gemüsebrühe, 400 g Mangold, 400 g Risottoreis, 200 g Blauschimmelkäse, 50 g geriebener Parmesan, 2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Olivenöl zum Anbraten

ZUBEREITUNG: Mangold klein schneiden, Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Zwiebel in Olivenöl hell anschwitzen, Mangold und Knoblauch zugeben, gut durchrühren, Reis mitbraten, bis er glasig wird, mit Gemüsebrühe ablöschen, bei niedriger Temperatur sämig einkochen lassen, dabei öfters umrühren. Parmesan untermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gorgonzola stückchenweise auf den Reis legen, schmelzen lassen, kurz durchrühren und sofort servieren.



Pastinakengemüse mit Walnüssen

Zutaten für 2 Personen als Beilage: 300 g Pastinaken, 50 g gehackte Walnüsse, 30 g Rosinen, 20 g Butter, 1 EL Walnussöl, 125 ml Gemüsebrühe, etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 1 EL frische Kräuter

ZUBEREITUNG: Pastinaken schälen, in Stifte schneiden. Walnussöl mit Butter erwärmen, Pastinaken zugeben, Suppe angießen, Pastinaken weich dünsten. Walnüsse in einer Pfanne rösten, mit den Rosinen zum Gemüse geben, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, mit frischen Kräutern servieren.

Kürbiströsti



Zutaten für 2-3 Personen: 1 Zwiebel, 1 Kürbis Hokkaido, 1 Ei, 1 Prise Muskatnuss, 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer. Zwiebel schälen und schneiden.

ZUBEREITUNG: Den Kürbis zerteilen, entkernen und grob reiben. Das Ei unterrühren und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Masse in kleinen Portionen hineingeben und mit einem Löffel flachdrücken. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. lang braten bis die Unterseite goldbraun ist. Vorsichtig wenden und nochmal ca. 10-15 Min. braten. Die Rösti mit einer Sauce aus Soya Cuisine oder Rahm, Kräutern, Salz und Pfeffer servieren. Tipp: Man kann statt dem Kürbis auch Zucchini, Karotten oder Süßkartoffel verwenden oder mischen.



Thunfisch-Zucchini-Pfanne

Zutaten für 2 Personen: 1 Zucchini, 1 Dose Thunfisch, 1 Zwiebel, 1 Mozzarella, Olivenöl, 1 EL Balsamico, 1 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Chilipulver, Basilikum,

ZUBEREITUNG: Zucchini und Mozzarella würfelig schneiden, Zwiebel fein hacken, Knoblauch blättrig schneiden. Zwiebel in Olivenöl anschwitzen, Knoblauch und Zucchini mitbraten, anbräunen, mit Salz, Pfeffer, Chili und Basilikum würzen. Thunfisch (ohne Saft) zugeben, Mozzarella darauf verteilen, leicht schmelzen lassen, mit einem Schuss Balsamico abschmecken.



Kartoffel-Fenchel-Omelett (spanisch)

Zutaten für 2 Personen: 400 g Kartoffel, 100 g Fenchel, 100 g Zwiebel, 3 Eier, geräuchertes Paprikapulver (ersatzweise scharfes), Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 frischer Rosmarin-Zweig, reichlich Olivenöl

ZUBEREITUNG: Rosmarin-Nadeln fein hacken. Fenchel halbieren, Strunk entfernen, Knolle in Würfel schneiden, in wenig Salzwasser bissfest garen. Kartoffel und Zwiebel schälen, der Länge nach vierteln, in dünne Scheiben schneiden. Ausreichend Olivenöl in einer feuerfesten Pfanne erhitzen, Kartoffel gut anbraten (10 Minuten), Zwiebel zugeben, kurz mitbraten, mit Rosmarin, Paprikapulver und Salz pikant würzen, von der Platte nehmen. Eier mit einer Prise Salz verquirlen, zusammen mit dem Fenchel zu den Kartoffeln geben, gut durchrühren, im Rohr bei 180°C noch 10 Minuten backen, bis die Eier gestockt sind, herausnehmen, auf eine Platte kippen und servieren. Dazu passt ein Blattsalat.