

Lammfleisch

Auslieferung in KW43 (19.10.-23.10.2020)
Bestellschluss: 12.10.2020 / 12 Uhr

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

Schweinefleisch

Auslieferung in KW44 (27.10.-31.10.2020)
Bestellschluss: 19.10.2020

Schw. Schnitzel geschnitten 2 Stk. ca. 300g	€ 33,69/kg
Schw. Schnitzel geschnitten 5 Stk. ca. 750g	€ 33,69/kg
Schw. Schitzel ganz ca. 500g	€ 32,69/kg
Schw. Kotelett o. Kn. abgez. 2 Stk. ca. 400g	€ 34,99/kg
Schw. Kotelett o. Kn. abgez. 5 Stk. ca. 850g	€ 32,99/kg
Schw. Schopf geschnitten 2 Stk. ca. 350g	€ 25,99/kg
Schw. Lungenbraten 1 Stk. ca. 600g	€ 45,49/kg

Nochmals die wichtigsten Infos zum neuen Programm

Das Pfandsystem wirft bei einigen Kunden immer noch Fragen auf, deshalb nochmals die Erklärung.

Die **Kartons haben nur noch einen Strichcode.**

Genau diese Kiste, die Sie bei der Lieferung erhalten, steht auf Ihrer Rechnung als geliefert und wird auch Ihrem Konto belastet. Wenn wir diese Kiste bei uns wieder einlesen, schreiben wir, genau diese Nr. auf der nächsten Rechnung wieder gut.

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

Ist bei uns auf Ihrem Konto eine **Mailadresse hinterlegt**, wird der **Lieferschein bzw. die Rechnungen automatisch per Mail** zugestellt. Wenn Sie weiterhin den Lieferschein bzw. die Rechnung gerne in Papierform zum Kisterl haben wollen, bitte Bescheid geben.

Ab der KW41 wird aus der Gartlerkiste die Bunte Kiste

Langsam nimmt in den heimischen Hausgärten die Üppigkeit und Vielfalt wieder ab – v.a. was das Sommergemüse betrifft. Die Gartlerkiste, Ergänzungskiste zum Hausgarten, wird jetzt zur Bunten Kiste.



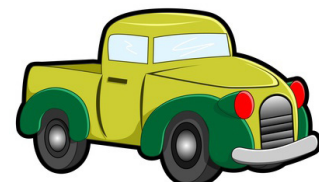
Nachdem die **Kistenzusammenstellung für die Folgewoche** bei uns erledigt ist, erhalten Sie per Mail eine Info, dass Sie Ihr Kisterl nun anpassen können.

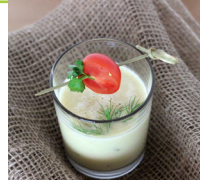
Nur Sie wissen, was Sie brauchen, gerne essen und haben wollen. Sie können nun die **Inhalte selber über den neuen Onlineshop ändern.** Aber, bitte darauf achten der **Mindestbestellwert pro Lieferung bleibt immer noch bei € 18,70** (außer Montag, da ist es € 27,50) aber, verändern Sie Ihr Kisterl oder bestellen Sie **unter diesem Warenwert, werden automatisch € 6,00 Liefergebühren** verrechnet.

Liefertagverschiebung in KW44

Jetzt schon die Info, dass es in der **KW44 eine Liefertagverschiebung gibt, weil ja Montag, 26.10. ein Feiertag ist.**

In dieser Woche **verschieben sich ALLE Liefertag um 1 Tag nach hinten, also auf den Folgetag.** Der Bestellschluss bleibt allerdings wie gehabt.





Selleriecremesuppe

Zutaten für 2 Personen: 200 g Sellerie, 2 süße Birnen, 1 Zwiebel, 250 ml Gemüsebrühe, 250 ml Weißwein, 100 ml Schlagobers, 40 g Butter, 1 EL Zucker, Muskatnuss gemahlen, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG: Sellerie schälen, Birnen schälen und entkernen, beides in Stücke schneiden. Zwiebel fein hacken. Butter erhitzen, Zucker einstreuen, karamellisieren lassen, Zwiebel und Sellerie zugeben, leicht anbraten, Birne untermengen, mit Weißwein ablöschen, mit Suppe aufgießen, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Gemüse weichkochen, Schlagobers zugeben, Suppe pürieren. **Tipp:** Suppe mit ein paar Tropfen Balsamico-Essig verfeinern.



Rote Rüben Knödel

Zutaten 12 Stück: 300 g Knödelbrot, 2 mittelgroße Rohnen, 1 kleine Zwiebel, 250 ml Milch, 70 g geriebener Parmesan, 3 Eier, 2 EL Butter, 1/2 TL Kümmel, Muskatnuss gemahlen, Salz, griffiges Mehl zum Wälzen

ZUBEREITUNG: Rohnen in Salzwasser mit Kümmel kochen (ca. 25 min). Inzwischen die Milch zum Kochen bringen und über das Knödelbrot gießen. Locker durchmischen (soll nicht verklumpen) und quellen lassen. Zwiebel fein hacken, in Butter leicht Farbe nehmen lassen und mit Salz, Muskat, Eier und Parmesan zum Knödelbrot geben und wieder locker durchmischen. Rohnen schälen und in kleine Würfel schneiden, unter die Knödelsmasse mengen. Knödel abdrehen und in Mehl wenden. Knödel ca. 15 Min. langsam kochen, am Besten kocht man sie im Rohensaft. Knödel mit brauner Butter und geriebenem Parmesan servieren, Statt Parmesan in der Knödelsmasse kann man einen Füllkern aus Blauschimmelkäse machen, man kann diese auch mit Gorgonzolasauce servieren.



Kürbisspätzle

Zutaten für 4 Personen: 200 g Kürbis, 350 g Spätzlemehl, 3 Eier, 200 g geriebener würziger Käse, 100 ml Sahne, gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG: Für das Kürbispüree Kürbisspalten mit der Schale nach unten auf einem Backblech bei 200°C ca. 30 Min. weich garen. Fruchtfleisch mit einem Löffel von der Schale lösen und anschließend mit dem Pürierstab mixen. Für die Spätzle Mehl, Eier, Salz und das Kürbispüree zu einem glatten Teig rühren (ev. etwas Wasser einrühren) und durch ein Spätzlesieb in kochendes Salzwasser drücken. Spätzle aufkochen lassen und abgießen. Spätzle mit geriebenem Käse in eine vorgewärmte Schüssel schichten und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Bandnudeln mit Fenchel und Parmesancreme



Zutaten für 4 Personen: 400 g Bandnudeln, 300 g Fenchel, 200 ml Rahm, 100 ml Milch, 60 g Walnüsse, 60 g geriebener Parmesan, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1/2 Bund Petersilie

ZUBEREITUNG: Bandnudeln al dente kochen. Fenchelknollen vierteln, in Streifen schneiden, bissfest garen. Petersilie fein hacken. Nüsse grob hacken, mit Rahm und Milch im Mixer fein pürieren, mit Parmesan vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Nudeln mit Fenchel und Petersilie vermengen, bei Bedarf nachwürzen, portionsweise anrichten, die nussige Parmesancreme darauf verteilen, sofort servieren.



Pak Choi mit Spaghetti

Zutaten für 2 Personen: 250 g Spaghetti, 250 g Faschiertes, 2 Stk Pak Cho, 1 kleine Zwiebel, Chilischote nach Bearf, 2 Knoblauchzehen, Ingwer nach Belieben. 1 TL Austernsauce, 100 ml Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG: Chili und Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Pak Choi waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einem mittelgroßen Topf mit Öl zuerst das Hackfleisch und die Zwiebel anbraten, bis beides leicht bräunlich wird. Dann Chili, Knoblauch, Ingwer und den Pak Choi zugeben und nochmals kräftig anbraten. Jetzt die Brühe drüber schütten und für 20 Min. köcheln lassen und mit der Austernsauce abschmecken. Während das Hackfleisch und der Pak Choi köcheln, kann man schon die Spaghetti nach Packungsangaben kochen. Dann unter den Rest heben und evtl. mit etwas Spaghettiwasser verdünnen.



Mürbteig-Gemüse Kuchen

Zutaten für 2 Personen: Teig: 200 g Mehl, 3EL Wasser, Salz, 100 g Butter, 1 Ei.

350 g gemischtes Gemüse Kürbis, Fenchel, Kohlrabi, Zucchini, Mangold...), 150 g geriebener Käse, 3 Eier, 100 g Sauerrahm, frische Kräuter, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten zu einem Teig kneten und im Kühlschrank ca. 30 Min. ruhen lassen. In der Zwischenzeit das Gemüse richten und je nach Gemüse in Salzwasser kurz garen. Aus Sauerrahm, Eiern, gehackten Kräutern einen Guss zubereiten und salzen und pfeffern. Teig in eine gefettete Form legen und dabei einen Rand bilden. Gemüse auf dem Teig verteilen, Guss darüber gießen und bei 200 °C ca. 30 Min. backen.

SELLERIE

FENCHEL

ROTE RÜBEN

PAK CHOI

KÜRBISS

KOHLRABI