

Gulaschfleisch

Auslieferung in KW45 (02.11.- 06.11.2020)
Bestellschluss: 26.10..2020

Rinder Gulaschfleisch geschn. ca. 500g	€ 23,89/ kg
Rinder Gulaschfleisch im Ganzen ca. 500g	€ 23,89/ kg
Kalb Gulasch geschn. ca. 500g	€ 33,89/ kg
Kalb Gulasch im Ganzen ca. 500g	€ 33,89/ kg

Gänse und Enten für Martini

Auslieferung in KW45 + 46 (02.11. - 13.11.2020)
Bestellschluss: 28.10.2020

Bio Weidegans ca. 3,5-4,5 kg / Stk.	€ 25,99/kg
Bio Ente ca. 2 - 3 kg / Stk.	€ 25,99/kg



Würstel und Leberkäse - geht immer ...

Bestellschluss 6 Werktage vor Liefertag

Käsekraier 2 Stk-Pkg. ca. 240g	€ 6,69/Pkg
Bratwürstl v. Schwein dünn 2 Paar-Pkg. 220g	€ 5,99/Pkg.
Bratwürstl v. Lamm 2 Paar-Pkg. 220g	€ 6,99/Pkg.
Knacker 2 Stk-Pkg. ca. 280g	€ 6,99/Pkg.
Berner-Würstl 3 Stk.-Pkg. ca. 250g	€ 8,19/Pkg.
Leberkäse natur 2 Scheiben ca. 220g	€ 3,99/Pkg
Frankfurter 2 Paar Pkg. ca. 250g	€ 5,89/Pkg.



SATSUMAS

Die ursprünglich aus Japan stammende Zitrusfrucht hat süße und meist kernlose Früchte, die in der Größe den Mandarinen ähneln. Im Vitamingehalt punkten sie als wichtige Vitamin C Lieferanten und enthalten außerdem viel Kalium und Folsäure. Die Zitrusfrucht ist ein perfekter Snack, da sich die dicke Schale des „Easypeelers“ leicht lösen lässt.

Schon gewusst: Grüne Stellen an der Schale sprechen nicht für unreife Früchte. Denn erst wenn die Nächte im Anbaugebiet kälter werden, wechselt die Farbe von Grün zu Orange. Für eine schöne Optik werden herkömmliche Früchte mit dem Reifegas Ethylen „nachgefärbt“. Dies ist in der Bio-Branche verboten, weshalb Bio-Satsumas aus Europa im Sommer oftmals grün und dennoch reif sind.



HERBSTZEIT - NOCKERL - GNOCCHI -ZEIT

Ob wie zu Oma's Zeiten als Eiernockerl oder etwas deftiger mit herrlichem Bergkäse als Käsespätzle oder einfach nur als Beilage zum Gulasch, Nockerl schmecken einfach immer.

Original Gnocchi mit einer cremigen Sauce und Blattsalat - einfach lecker.

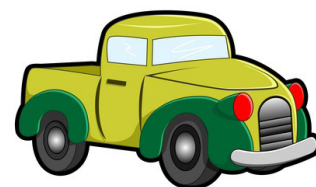
Haben Sie schon unsere herrlichen Gnocchi und Nockerl probiert - ein wahrer Genuss !

Nockerl und Gnocchi aus frischem Kartoffelteilg, einfach nur in der Pfanne anbraten und fertig sind sie.

Frische Nockerl 400g Pkg.	€ 4,99/Pkg
Frische Bärlauchnockerl 400g Pkg.	€ 5,29/Pkg
Frische Gnocchi original 400g Pkg.	€ 4,59/Pkg

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.





Kürbisbällchen

Zutaten für 4 Personen: 800 g Kürbis, 2 EL Butter, 200 g Ricotta, 50 g Parmesan, 3 Eier, Salz, Pfeffer, gem. Muskatnuss, 1 Prise Zucker, Mehl, Öl

Zubereitung: Kürbis würfeln, in Butter 10 Min. braten, pürieren und mit Ricotta, geriebenem Parmesan, Eiern und Gewürzen mischen. Aus der Masse kleine Bällchen formen, in Mehl wenden und im heißen Öl braten.

Tipp: Dazu passt Sauerkraut.



Rote-Rüben-Beilage

Zutaten: 300 g Rote Rüben, 1 Zwiebel, 1/2 Zitrone, Salz, Pfeffer, Butter, Öl, 1 Prise Zucker

Zubereitung: Rote Rüben ungeschält kochen bis sie gar sind. Abkühlen lassen, schälen und grob raspeln. Zwiebel schälen und in etwas Öl anbraten. Rote Rüben dazu geben und etwas anbraten. Die Butter hinzufügen und mit der Zitrone, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Die Säure der Zitrone sollte gut durchkommen.



Pastinaken-Laibchen

Zutaten für 2 Personen: 150 g Pastinaken, 150 g Karotten, 1 Ei, 1-2 EL Mehl, Salz, Pfeffer, Schnittlauch, Olivenöl

Zubereitung: Das Gemüse schälen und grob raspeln, dann mit Ei, Mehl, Salz und Pfeffer vermischen. Schnittlauch, Menge nach Geschmack, fein schneiden und untermischen. Laibchen aus der Masse formen und in nicht zu heißem Olivenöl langsam herausbraten.

Tipp: Kann als Beilage oder Hauptspeise mit einer Sauerrahmsauce dazu genossen werden. Statt Pastinaken kann man auch Sellerie oder Goldrüben verwenden.



Brokkoli-Kuchen

Zutaten für 4 Personen: 1 Brokkoli (Stiele auch verwenden!), 4 Eier, 125 g Mehl, 1/2 TL Backpulver, 125 ml Milch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung: Backofen auf 180° C vorheizen. Brokkoli fein hacken, Eier dazu und gut verrühren. Mehl und Backpulver zusammen sieben und einrühren. Milch eingießen und Gewürze zugeben. Masse in eine gut gefettete Kuchenform füllen. Etwa 35 Min. Backen.



Sauerkrautfleckerl

Zutaten für 4 Personen: 300-400 g Fleckerl, 1/2 kg Sauerkraut, 120 g Schinken, 1/2 Zwiebel, 1 Msp. Paprikapulver edelsüß, 1 TL Essig, Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung: Fleckerl in Salzwasser bissfest kochen. Schinken in Streifen schneiden, Zwiebel schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schinken und Zwiebel darin anrösten. Sauerkraut mitrösten, Essig und alle Gewürze zugeben, mit etwas Wasser aufgießen und dünsten. Fleckerl abschrecken und unter das Sauerkraut mischen.



Selleriesuppe

Zutaten für 4 Personen: 250 g Sellerie, 1 Zwiebel, 1/8 l Rahm, 2 EL Butter, 2 EL Mehl, 1 Dotter, 1,5 L Gemüsesuppe, Pfeffer, Zitronensaft

Zubereitung: Sellerie schälen und raspeln. Gemeinsam mit der klein geschnittenen Zwiebel in Butter anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und mit dem Schneebesen glatt rühren. So lange rühren, bis sich die Mehlschwitze vom Topfboden abhebt. Suppe zugießen und 20 Min. köcheln lassen. Dotter, Rahm und ein wenig Suppe verquirlen und zum Gericht gießen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.



Kohlrouladen mit Polenta

Zutaten: 8 gleich große Kohlblätter, 500 ml Wasser, 50 g Butter, Salz, 180 g Polenta, 2 Eier, Öl

Zubereitung: Die Kohlblätter blanchieren. Das Wasser mit der Butter und dem Salz aufkochen lassen. Den Polenta dazugeben und so lange rühren bis sich der Polenta von der Pfanne löst. Etwas überkühlen lassen und die Eier dazugeben. Die Polentamasse auf die Kohlblätter aufteilen und einwickeln. In einer leicht mit Öl bestrichenen Pfanne bei mittlerer Hitze backen und am besten mit Erdäpfel und einer frischen Tomatensoße servieren.

Tipp: Sie können z.B. Speck oder verschiedene Gemüse in die Fülle geben.



Sellerie gebacken mit Kruste

Zutaten für 4 Personen: 1 Sellerie, 1 EL Essig, Salz, Pfeffer, Sesamöl, 50 g Mehl, 2 Eier, 150 g Haferflocken

Zubereitung: Sellerie in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In kochendem Salz-/Essigwasser 6 Min. garen. Abschrecken, abtropfen lassen, pfeffern. Erst in Mehl, dann in Ei und anschließend in den Haferflocken wenden. Im erhitzten Öl von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldgelb braten.