

23.11. -27.11.2020

Lammfleisch

Auslieferung in KW51 (14.12. - 18.12.2020)
Bestellschluss: 07.12.2020 / 12 Uhr

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

Fische - fangfrisch

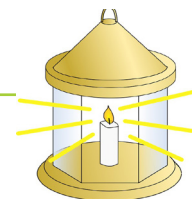
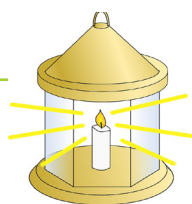
Auslieferung in KW51 (14.12. - 18.12.2020)
Bestellschluss: 07.12.2020 / 12 Uhr

- Bio Bachforelle 1 Stk** € 39,99/kg
im Ganzen, ausgenommen ca. 0,45-0,60 kg/Stk.
- Bio Bachforellen-Filet 2 Stk. Pkg.** € 69,99/kg
Gesamtgewicht ca. 0,30 - 0,40 kg
- Bio Seeforelle 1 Stk** € 39,99/kg
im Ganzen, ausgenommen ca. 0,45-0,60 kg/Stk.
- Bio Seeforellen-Filet 2 Stk. Pkg.** € 69,99/kg
Gesamtgewicht ca. 0,30 - 0,40 kg
- Bio Bachsaibling 1 Stk.** € 39,99/kg
im Ganzen, ausgenommen ca. 0,45-0,60 kg/Stk.
- Bio Bachsaibling-Filet 2 Stk. Pkg.** € 69,99/kg
Gesamtgewicht ca. 0,30 - 0,40 kg
- FISCH- Pasteten**
- Lebermousse vom Bio Saibling 100g Glas** € 8,59/Gl.
- Saiblingspastete 100g Glas** € 8,59/Gl.



Herrliche Weihnachtsbäckerei, kulinarische Schmankerlw und viele Geschenktipps findet Ihr in unserem Onlineshop unter www.biomitter.at

Rechtzeitig bestellen, es gibt die Produkte nur solange der Vorrat reicht.




Schafkäsehäppchen Chili
Schafkäsehäppchen Rosmarin
je € 4,99 / 100g Pkg



Glühwein (Heisser Hirsch) rot und weiss
je € 5,29
Apfel-Punsch (alkoholfrei) € 3,59
Glück GlühGin € 24,99



Ofenkäse € 8,39
300g



Backcamembert
€ 3,59 / 100g Pkg



Salamino mit Trüffel
€ 10,69 / 160g Pkg



Geschenket Winterseife € 13,59 / Sackerl
Winterseife Zimt & Kakao mit Seifenhalter




Preiselbeerpastete
€ 4,79/100g

Und weitere neue Produkte finwden Sie in unserem Onlineshop !

Fenchellasagne



Zutaten: Nudelblätter, 500g Fenchelknollen, 500ml Wasser, 400ml Sahne, 1 EL Gemüsebrühe, Muskat, Pfeffer, 300g Käse, gerieben, Butter

ZUBEREITUNG: Fenchel waschen, klein schneiden und in Wasser andünsten. Sahne und Gewürze hinzugeben und mixen. Eine Auflaufform mit Butter betreiben und etwas Soße hinein gießen. Nun immer abwechselnd mit Nudelblättern und Soße auffüllen. Bei 180°C 40 min backen. Nach 30 min den Käse darüber streuen.

Austernpilze gebacken



Zutaten: 200 g Austernpilze, Dinkelmehl, Eier, Vollkornsemelmelbrösel zum Panieren, Olivenöl, Kräutersalz

ZUBEREITUNG: Einzelne, möglichst große Austernpilze säubern und leicht befeuchten, dann haftet das Mehl besser. In Mehl, verquirltem Ei (gewürzt mit Kräutersalz und Pfeffer) und Semmelbrösel wälzen und sofort in heißem Öl ausbacken. Dazu Vollkornreis oder Vollkornbaguette und evtl. Salat servieren. **INFO zu Austernpilzen:** Wenn die Austernpilze weiß werden - es schaut aus wie Schimmelpilz, ist dies kein Grund zur Beunruhigung. Es handelt sich hierbei um austernpilzeigenes Mycel und kann bedenkenlos mitgegessen werden

Ofen-Kaki mit Wintersalaten



Zutaten für 2 Personen: 2 Kakis, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Thymian, Salz, Pfeffer, 3 EL Oliven, 1 Handvoll Salat (Endivie, Batavia, Zuckerhut...), 2 EL Zitronensaft, 3 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG: Kakis achteln, entsteinte Oliven hacken und Salatblätter in Streifen schneiden. Kakis und Oliven auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streuen. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Zitronensaft darüberträufeln und gepressten Knoblauch darauf verteilen. Für 10 Min. im auf 220° C vorgeheizten Ofen backen. Salat mit restlichem Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken, über die fertigen Kakis verteilen und servieren. **TIPP:** Die Ofen-Kakis schmecken gut zu einfachen Linsen- und Reisgerichten oder auch zu hellem Fleisch

Wissenswertes über Kaki

KAKI enthalten neben Fruchtzucker auch viel Glukose und versorgen den Körper so rasch mit neuer Energie. Besonders empfehlenswert sind Kakis aufgrund ihres hohen Vitamin A-Gehaltes. **Lagerung:** Weil reife Kakis sehr empfindlich sind, sollten sie nach dem Kauf möglichst rasch genossen werden.



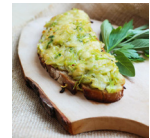
Brokkoli-Fenchel-Auflauf



Zutaten: 1 Brokkoli, 1 Fenchel-Knollen, 1 große Zwiebel, 200g Pilze, 200g gekochter Schinken, 1 Becher süße Sahne, 2 Eier, 100g Käse (z.B. Gouda) gerieben, 1 EL Öl, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG: Brokkoli putzen, in Röschen teilen und in Salzwasser gar kochen. Restliches Gemüse putzen, in Scheiben schneiden und nacheinander im Öl anbraten. Schinken würfeln und ebenfalls kurz anbraten. Alles in eine Auflaufform schichten. Eier verquirlen, mit Sahne vermischen, würzen und über das Gemüse gießen. Danach mit geriebenem Käse bestreuen und bei 160°C ca. 20-30 Min. backen, bis die Eiermasse gestockt ist und der Käse den gewünschten Bräunungsgrad hat. Dazu passt sehr gut Baguette.

Kraut-Bauerntoast



Zutaten für 6 Portionen: ca. 300 g Weisskraut, 1 Zwiebel, 150 g Crème fraîche, 100 g geriebener würziger Käse, 6 Scheiben Schwarzbrot, 6 Scheiben Speck, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Schnittlauch

ZUBEREITUNG: Kraut in feine Streifen schneiden, bissfest garen, abgießen und gut abtropfen lassen. Zwiebel fein schneiden und in etwas Butter andünsten. Kraut und Crème fraîche untermischen und alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Mischung auf den Brotscheiben verteilen, Käse darüber streuen und im Backofen bei 200 °C ca. 5 Min. überbacken. In der Zwischenzeit die Speckscheiben in einer Pfanne knusprig braten. Auf die Brote legen und zum Schluss frischer Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und auf den Broten verteilen.

Palatschinken mit Sellerie-Karotten-Gemüse



Zutaten für 8 Stück: Teig: 200 g Mehl, 1 TL Salz, 20 ml Milch, 10 ml Wasser, 4 Eier, 2 EL Öl. **Füllung:** 200 g Sellerie, 200 g Karotten, 1 Zwiebel, Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, 18 ml Crème fraîche, Thymian, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG: Mehl und Salz in eine Schüssel geben, Wasser und Milch zum Mehl gießen, Eier verquirlen und dazu geben. Alles zu einem Teig verrühren und ruhen lassen. Karotten und Sellerie fein raspeln. Zwiebel und Knoblauchzehen fein schneiden und in Olivenöl andünsten. Gemüse dazu geben und ca. 10 Min. dünsten. Crème fraîche untermischen und mit Salz, Pfeffer und Thymianblätter abschmecken. In einer Pfanne Öl erhitzen und 8 goldbraune Palatschinken herausbacken. Füllung auf den Palatschinken verteilen und zuklappen.

FENCHEL

BROKKOLI

AUSTERNPILZE

KRAUT

SELLERIE

KAKI