

30.11. - 04.12.2020

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)



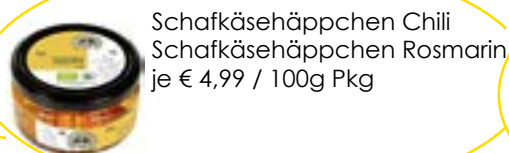
Fische - fangfrisch

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



Preiselbeerpastete
€ 4,79/100g



Geschenkset Winterseife € 13,59 / Sackerl



Winterseife Zimt & Kakao mit Seifenhalter

Salamino mit Trüffel
€ 10,69 / 160g Pkg



neu sind auch noch:
Winterfestbier
alkoholfreies Bier
Weiss- und Rotwein
Mikrowellen Popcorn
Jumbo Pistazien
Maroni, Walnüsse
Ziegen- und Schafmilch
und vieles mehr, finden Sie in unserem Onlineshop!

Ab **dieser Woche erhalten Sie nun den wöchentlichen Kundenbrief**, mit all seinen Infos und Rezepten, **als Mail**. Wir wollen auch in diesem Fall, wie schon bei den Rechnungen, die Papierflut verringern. Deshalb schicken wir ihn neu per Mail und Sie können dann selber entscheiden, ob Sie diesen ausdrucken oder auf Ihrem Computer ablegen möchten. Auf **unserer Homepage sind alle Kundenbriefe auch noch gespeichert**. Selbstverständlich können wir **auf Wunsch den wöchentlichen Kundenbrief in Papierform** mitliefern. Bitte einfach Bescheid geben, wenn Sie da gerne hätten. Vielen Dank für Euer Verständnis.

Sauerkrautspätzle überbacken



Zutaten für 2 Personen: 200 g Sauerkraut, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, evt. Kümmel, 1 EL Butter oder Öl, 50 g Bierkäse. **Spätzle-Teig:** 125 g Mehl, 1 Ei, Salz, 1/8 l Wasser; **ZUBEREITUNG:** Spätzle-Zutaten in eine Schüssel geben, mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig schlagen, durch ein Spätzle-Sieb in leicht wallendes Salzwasser reiben. Schwimmen die Spätzle an der Oberfläche sind sie fertig. Abseihen, in eine Auflaufform geben. Käse reiben, Knoblauchzehe zerdrücken. Butter oder Öl erwärmen, Sauerkraut und Knoblauch zugeben, ein paar Min. dünsten, würzen und unter die Spätzle mischen, mit Käse bestreuen und bei 200°C 10 Min. überbacken.

Gemüselasagne schnell



Zutaten 2 Personen: 410 ml Hausg'mochtes Gemüsesugo vom Biohof Achleitner, 200 ml Crème fraîche, 1 Kugel Mozzarella, 100 g geriebener Käse, Salz, Pfeffer, 4 Stk. Lasagneblätter (frische) **ZUBEREITUNG:** Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Abwechselnd Gemüsesugo, Lasagneblätter in eine Auflaufform schichten. Dazu zuerst etwas Sugo in die Form, dann die Lasagneblätter mit etwas Creme fraîche bestreichen und Reibkäse darauf streuen. Zum Schluss den Mozzarella darüber geben. Im Ofen bei ca. 180°C Heißluft ca. 20-30 Min. überbacken.

Kakicreme



Zutaten für 2 Personen: 2 Stk. Kaki, 100 ml Sojasahne, 1,5 Pkg Vanillezucker, Zimt, 1,5 Stk. Zitrone (davon Saft), 4 EL Schokoraspseln **ZUBEREITUNG:** Reife Kakis schälen, Blüten entfernen, grob zerkleinern und pürieren. Vegane Sahne und Vanillezucker steif schlagen und gemeinsam mit dem Zimt unterrühren. 4 Std. kühl stellen. Zartbitterschokolade raspeln und anschließend die Desserts damit bestreuen.

Liefertagverschiebung in der KW50

am Dienstag, 08.12.2020 ist ein Feiertag, deshalb verschieben sich die Dienstag bis Freitag-Lieferungen um einen Tag, also auf den Folgetag.

Bitte vormerken!

Currypfanne mit Chinakohl



Zutaten: 1 kleiner Chinakohl, 1 Mango, 20 g Cashewkerne, 3 EL Kokosraspel, 1 EL Curry, 100 ml Sahne, 1 TL Tabasco oder etwas Chili, Salz, Pfeffer, 500 g Hühnerfleisch **ZUBEREITUNG:** Cashewkerne halbieren und mit den Kokosflocken in einer trockenen Pfanne bräunen. Fleisch in Streifen schneiden. Chinakohl und Mango in Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Fleisch darin anbraten. Chinakohl zugeben und kurz mitbraten. Mit Curry bestäuben. Sahne zugießen und mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen und ca. 5 Min. köcheln lassen. Mangostücke, Kokosraspel und Cashewkerne zugeben und bei schwacher Hitze kurz mitköcheln lassen.

Pizza mit Brokkoli und Thunfisch



Zutaten für 4 Personen: 450 g Mehl, 1 TL Salz, 1 Päckchen Trockenhefe, 250 ml lauwarmes Wasser, 3 – 4 EL Olivenöl Brokkoli, getrocknete Tomaten und schwarze Oliven (nach Belieben), 125 g Thunfisch, Salz, Pfeffer, Oregano, Thymian, 200 g Mozzarella oder Pizzakäse **ZUBEREITUNG:** Mehl, Salz und Trockenhefe in einer Schüssel mischen, Wasser und Olivenöl dazu geben und mit den Knethaken zu einem glatten Teig kneten. An einem warmen Ort, zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. Brokkoli in Röschen teilen und bissfest garen. Tomaten und Oliven in Streifen schneiden. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Teig mit Olivenöl einpinseln, mit Thunfisch, Brokkoli, Tomaten und Oliven belegen, würzen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 250 °C ca. 15-20 Min. backen.

Römersalat mit Croutons



Zutaten: 2 Römersalate, 3-4 Scheiben Toastbrot, 100 g Speck, 100 ml Olivenöl. Dressing: 1-2 Knoblauchzehen, 1 TL Zitronensaft, 1/2 TL scharfer Senf, 1 TL Worcestersauce, 1 Dotter (frisch!), Rahm nach Bedarf, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, 2 EL geriebener Parmesan **ZUBEREITUNG:** Toastbrot entrinden, in 1 cm große Würfel schneiden. Speck fein würfeln, in 2 EL heißem Öl anbraten, herausnehmen. Im Speckfett die Toastbrotwürfel goldbraun braten. Römersalat waschen, grob schneiden oder zupfen. Knoblauch, restliches Olivenöl, Zitronensaft, Senf, Worcestersauce und Dotter in einen Mixer geben und cremig pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, evt. mit Rahm verdünnen. Römersalat mit Dressing mischen, auf Schüsseln verteilen, mit Croutons und Speck bestreuen, mit Parmesan garniert servieren.

SAUERKRAUT

CHINAKOHL

BROKKOLI

RÖMERSALAT

KAKI