

21.12.2020- 02.01.2021

Infos zu den Lieferungen KW52 + 53 + 01 (21.12.2020 - 10.01.2021)

Viele von Ihnen sind in diesem Jahr zu den Weihnachtsfeiertagen nicht im Urlaub, sondern machen es sich zu Hause gemütlich. Deshalb wollen wir Sie in diesem aussergewöhnlichen Jahr auch zwischen den Weihnachtsfeiertagen kulinarisch verwöhnen. Einzig und alleine **fällt nur der Liefertag Freitag, 25.12.2020 aus**. Bitte aber beachten, dass, wenn Liefertagverschiebungen sind, die Deadlines immer gleich bleiben, die verschieben sich nicht und das **Kundentelefon am 24.12.2020 NICHT besetzt** ist. **Deadline Ausnahme: Für Liefertag Montag und Dienstag, 28. + 29.12.2020 ist Mittwoch, 23.12.2020, 19 Uhr.**

KW52 (21.12. - 26.12.2020):

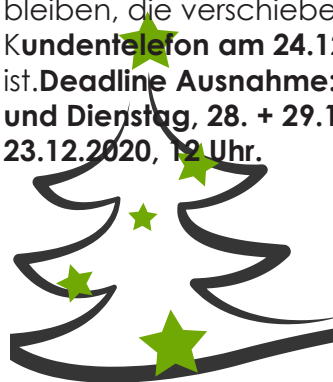
In dieser Woche bringen wir Ihnen gerne die **Montag-Donnerstag-Lieferungen wie gewohnt**, nur die **Freitag-Zustellungen entfallen**.

KW53 (28.12.2020 - 03.01.2021):

In dieser Woche kommen die **Montag-Donnerstag-Lieferungen wie gewohnt**, nur die **Freitag-Lieferung kommt am SAMSTAG**.

KW01 (04.01. - 10.01.2021):

In dieser Woche kommen die **Montag-Dienstag-Lieferungen wie gewohnt**, die **Mittwoch-Freitag-Lieferung kommen jeweils einen Tag später**.


Ein paar Gedanken zum Weihnachtsfest und Jahreswechsel

Eigentlich sollte der Advent die stillste Zeit im Jahr sein, aber sie entwickelt sich immer mehr zu der hektischsten Zeit. Heuer war es vielleicht etwas ruhiger, da wir uns ja schützen sollten und so wenig als möglich am Einkaufsmarathon teilnehmen. Es geht doch beim Weihnachtsfest viel mehr ums Zusammensein und nicht nur um große Geschenke zu machen, wobei das Zusammensein heuer auch eine Herausforderung wird, da sich ja nur eine kleine Anzahl von Leuten auf einem großen Raum treffen dürfen. Aber mit ein bisschen guten Willen und gesundem Menschenverstand geht das, denn immerhin möchten wir ja unsere Lieben, wie auch uns, schützen und nicht krank machen.

Silvester ist das eine andere Sache und das verlangt noch mehr Disziplin, da sich ja nur 2 Haushalte treffen und miteinander feiern dürfen. Jahrelang war bei vielen von uns Silvester ein Fest, das man mit Freunden oder Familie im größeren Kreis gefeiert hat, das ist heuer eher nicht möglich, aber wenn wir das Jahr 2021 gesund und auch wieder mit mehr Freiheiten verbringen wollen, nehmen wir diese Einschränkung gerne in Kauf und hoffen, dass viele von Ihnen gleich denken wie mein Mann und ich.

Wir möchten uns auf diesem Wege für Ihre Treue und auch Verständnis, wenn etwas mal nicht so gelaufen ist wie es sein sollte, bedanken und freuen uns auf ein neues Jahr mit Ihnen.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen und Ihren Lieben ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch in ein gesundes, neues Jahr.

Alles Liebe wünschen Ihnen das ganze Biomitter-Team sowie Wolfgang und Sabine Mitter





Sauerkrautlasagne

Zutaten für 4 Personen: 300 g Sauerkraut, 120 g Speck, 500 ml Milch, 240 g Lasagneplatten, 100 g Parmesan gerieben, 80 g Butter, 40 g Mehl, 2 Zwiebeln, 1 EL Butterschmalz, 1 TL Öl, Salz und Pfeffer, Kräuter, frische

ZUBEREITUNG: Zwiebeln schlen, hacken und in Butterschmalz andünsten. Das Sauerkraut zufügen und ca. 30 Min. garen. Den Speck würfeln, im Öl anbraten und zum Kraut geben, salzen und pfeffern. Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Für die Soße 40 g Butter zerlassen, Mehl darin anschwitzen, Milch zufügen und 10 Min. köcheln lassen. Abwechselnd Nudeln, Soße, Sauerkraut und Parmesan in eine gefettete Auflaufform schichten. Mit Soße und Käse abschließen. Die übrige Butter in Flöckchen darauf setzen. Die Lasagne 30 Min. backen. Mit ein paar frischen Kräutern garniert servieren.



Pastinaken-Dattel-Salat

Zutaten für 4 Personen: 6 mittelgroße Pastinaken, 24 Datteln entkernt, 2 EL Zitronensaft, 1 EL Zucker braun, 100 ml griechischer Joghurt

ZUBEREITUNG: Die Pastinaken putzen, schälen und grob reiben. Die Datteln in kleine Stücke schneiden und zu den Pastinaken geben. Joghurt, Zucker und Zitronensaft vermengen und so lange rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Sollte das Dressing durch den Joghurt noch zu fest sein, noch etwas Zitronensaft dazu geben. Das Dressing unter Pastinaken und Datteln heben und gut gekühlt servieren!



Endivien-Orangen-Salat

Zutaten für 4 Personen: 4 Handvoll Endiviensalat, 1 Apfel, 1 Orange, 4 EL Sonnenblumenkerne. Dressing: 2 Orangen, gepresst, 6 EL milden Essig, 2 EL Öl, Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG: Den Endiviensalat in Streifen schneiden und waschen. Den Apfel waschen und würfeln. Die Orange waschen und würfeln. Wer mag, röstet die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett. Das Dressing aus den angegebenen Zutaten herstellen, abschmecken und vor dem Servieren über den Salat geben.



Kohlrabi in Parmesan-Panade

Zutaten für 2 Personen: 1 Kohlrabi, 1 Tasse Mehl, 1 Ei, 50 g Parmesan gerieben, Kräuter nach Belieben, 15 g Brösel, Salz, Paprikapulver, etwas Öl zum Braten

ZUBEREITUNG: Den Kohlrabi dünn schälen und in ca. 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Für die Panade Teller mit Mehl, im zweiten Teller das Ei verquirlen und eine Prise Salz dazugeben, im dritten Teller den Parmesan, Kräuter, Salz, 1 etwas Paprika und die Brösel vermischen. Kohlrabischeiben erst im Mehl wenden, anschließend im Ei und zum Schluss in der Parmesan-Kräuter-Panade wenden. Diese gut andrücken. In einer Pfanne mit etwas Öl den panierten Kohlrabi bei mittlerer Hitze leicht goldbraun anbraten und dann ca. 30 min im vorgeheizten Ofen bei 150°C backen oder bei sehr niedriger Hitze den Kohlrabi ca. 30 min in der Pfanne braten. Dazu passt super zu Salat, Kartoffeln und Kräutersauce.



Brokkoli-Kartoffel-Curry

Zutaten 4 Personen: 750 g Kartoffeln, 500 g Brokkoli, 1 Zwiebel, 2 EL Öl, 400ml Kokosmilch, 400 ml Gemüsebrühe, 1 EL Currypaste rot, 100 g rote Linsen, Salz

ZUBEREITUNG: Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Brokkoli putzen, waschen und in Röschen teilen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Öl erhitzen, Zwiebel und Kartoffeln kurz anbraten. Currypaste, Kokosmilch und Gemüsebrühe zufügen. Alles zugedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen. Brokkoli und Linsen unterrühren und weitere 10 Min. köcheln lassen. Mit Reis servieren.



Apfelringe gebacken mit Zimtucker

Zutaten für 4 Personen: 1 Ei, ca. 100g Mehl, ca. 100ml Milch, 4 Äpfel, Salz, Zucker, Zimt, ev. etwas Rum, Butter(schmalz) zum Backen

ZUBEREITUNG: Ei in eine Schüssel schlagen, abwechselnd das gesiebte Mehl und die Milch einrühren bis der Teig schön dickflüssig ist. Eine Prise Salz einrühren. Äpfel waschen, Kerngehäuser heraus schneiden (oder mit einem Apfelausstecher entfernen) und in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Ringe mit etwas Zucker bestreuen, eventuell mit Rum beträufeln und kurz stehen lassen. In einer hohen Pfanne reichlich Butter(schmalz) zerlassen. Die Apfelringe sollten darin schwimmen. Apfelringe in den Teig tauchen und im heißen Fett ausbacken, bis sie schön goldbraun sind. Ringe herausnehmen und abtropfen lassen. Mit Zimt- und Zuckermischung bestreuen.