KUNDENBRIEF **KW05**

01.02.- 05.02.2021

bio mitter ...bringt's

Zur Erinnerung - jetzt immer im Angebot

Diese Fleischpackerl sind, mit einer Bestellvorlaufzeit von 7 Tagen, nicht mehr an bestimmte Termine gebunden, sondern immer erhältlich.
Einfach über den Onlineshop das gewünschte Produkt mitbestellen !

Schweinefleisch

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**

Rindfleisch

Rinder Beried geschn. 2 Stk. ca. 400g	**€ 49,98/kg**
Rinder Beiried im Ganzen ca. 600g	**€ 49,98/kg**
Rinder Schnitzel geschn. 2 Stk. ca. 350g	**€ 30,95/kg**
Rinder Schnitzel geschn. 5 Stk. ca. 850g	**€ 30,95/kg**
Rinder Rostbraten im Ganzen ca. 500g	**€ 37,70/kg**
Rinder Tafelspitz ca. 750g	**€ 38,60/kg**
Rinder Gulasch geschn. ca. 500g	**€ 23,89/kg**

Putenfleisch

Puten Filet geschnitten 2 Stk. ca. 300g	**€ 49,90/kg**
Puten Filet geschnitten 5 Stk. ca. 750g	**€ 49,90/kg**
Puten Filet ganz ca, 500g	**€ 49,90/kg**
Puten Rollbraten ca. 500g	**€ 24,95/kg**
Puten Ragout geschnitten ca. 500g	**€ 24,95/kg**
Puten Oberkeule ausgelöst ca. 500g	**€ 24,95/kg**

Gulaschfleisch

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**

Würstel und Leberkäse - geht immer ...

Käsekrainer 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	**€ 4,99/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	**€ 4,49/Pkg.**

Geflügel

Landhendl grillfertig (ohne Innereien)	**€ 15,98/ kg**

Preisänderungen vorbehalten

..... und wenn´s mal ganz schnell gehen muss, helfen die „Hausgmocht´n Köstlichkeiten“ im 410ml Glas vom Biohof Achleitner

Schwammerlcremesuppe	**€ 6,30**
Karotten-Kokoscremesuppe	**€ 6,40**
Rindsgulasch	**€ 8,90**
Erdäpfel-Rübengulasch	**€ 6,90**
Gemüsesugo	**€ 6,60**
Asia süß-sauer-Sauce	**€ 6,90**
Thai Kokos-Gemüsecurry	**€ 7,20**
Indisches Gemüsecurry	**€ 7,20**
Afrikanischer Süßkartoffeleintopf	**€ 7,20**

Puten-Schwammerlragout	**€ 9,10**
Sugo vom Bruderhahn	**€ 8,70**
Orientalisches Lammragout	**€ 9,10**

Wir freuen uns, wenn die leeren Gläser wieder zu uns zurück kommen und diese gereinigt und mit neuem Deckel wiederverwendet werden können.

2384 Breitenfurt | Tel.: 02239 34 281 | Fax: 02239 34 281 4 | office@biomitter.at | onlineshop: **biomitter.at**

Austernpilzschnitzel mit Dip

Zutaten für 2 Personen: Schnitzerl: 1 Tasse Austernpilze, 1 EL Vollkornmehl, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Semmelbrösel, Rapsöl zum Herausbacken **Dip:** 1 Becher Sahnejoghurt nach griechischer Art, 1 EL Olivenöl, 1/2 Zitrone (Schale und Saft), 2 TL Schwarzkümmel, 1/2 TL Salz
ZUBEREITUNG: Für den Dip alle Zutaten gut vermischen und mindestens 15 Min.ziehen lassen.Dann die Austernpilze putzen und mit der Gabel platt drücken. Im Mehl wälzen. Ei verquirlen, salzen und pfeffern. Pilze durch die Eimasse ziehen und beidseitig in die Semmelbrösel tauchen.Im heißen Öl goldbraun backen und abtropfen lassen.

Pastinakensalat würzig

Zutaten für 2 Personen: 250g Pastinaken, 1 Apfel, etwas Ingwerpulver oder frischer Ingwer, Muskat, Salz, 2 EL Essig, 2 EL Öl, 2 EL Honig
ZUBEREITUNG: Pastinaken schälen und ebenso wie den Apfel reiben. Essig mit Öl, Gewürzen und Honig verrühren, über den Salat geben, gut mischen und ziehen lassen.

Speck-Kartoffelrolle mit Kohl

Zutaten für 4 Personen: 1 kg Kartoffeln, 250 g Mehl, Salz, Muskat, 1 Ei, 300g Butter, ½ Kohl, 150 g Speckwürfel, Salz und Pfeffer
ZUBEREITUNG: Kartoffeln weich kochen, schälen und zerdrücken, mit Mehl, Salz, Muskat und Ei zu einem Teig verarbeiten. Kohl in Streifen schneiden. Speckwürfel in Butter rösten, Kohl mitrösten, etwas salzen und pfeffern. Kartoffelteig mit Mehl zu einem Rechteck ausrollen, mit Kohl-Speckwürfel bestreuen und einrollen. Kartoffelrolle in ein befettetes Tuch packen, die Enden zubinden. In Salzwasser 20 Min.kochen. Kartoffelrolle in Scheiben schneiden, mit Blaukrautsalat servieren.

Fenchel-Zitronen-Spaghetti

Zutaten für 2 Personen: 200 g Spaghetti, 1 Fenchel, frischer Knoblauch,1 Zitrone, 125 ml Weißwein, 125 ml Rahm, ca. 30 ml Gemüsebrühe, geriebener Hartkäse nach Belieben, Salz, Pfeffer
ZUBEREITUNG: Spaghetti bissfest kochen. Fenchel in Scheiben schneiden, Zitronenschale abreiben und Knoblauch fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Fenchelscheiben und Knoblauch andünsten, mit Wein ablöschen und mit Rahm und Brühe aufgießen und einige Minuten dünsten. Gegen Ende der Garzeit Zitronenschale unterrühren, mit Hartkäse, Salz und Pfeffer abschmecken. Die gekochten Spaghetti untermischen und mit gehacktem Grün bestreuen.

Sauerkrautfleckerl

Zutaten für 4 Personen: 300-400 g Fleckerl, ½ kg Sauerkraut, 120 g Schinken, ½ 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.

Pizza mit Thunfisch und Brokkoli

Zutaten für 2 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 Min. 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.

Mangold-Omeletten mit Schafkäse

Zutaten 4 Omeletten: 50 g Mehl, ⅛ l Milch, 1 Ei, Salz Mangoldfüllung: 300 g Mangold, 1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 60 g Schafkäse, Salz, Pfeffer
ZUBEREITUNG: Mehl, Milch, etwas Salz und das Ei gut verrühren. In einer beschichteten Pfanne 4 Omeletten herausbacken. Mangold waschen, kurz blanchieren, abtropfen lassen und grob hacken. Zwiebel fein würfelig schneiden, in Olivenöl kurz anrösten, Mangold dazu geben und würzen. Omeletten mit Mangold belegen, Schafkäse darauf verteilen und einrollen. Diese in eine feuerfeste Form legen und bei 160 ° 10-15 Min. überbacken. Dazu passt hervorragend eine Tomatensoße.

AUSTERNPILZE SAUERKRAUT PASTINAKEN BROKKOLI KOHL FENCHEL MANGOLD

2384 Breitenfurt | Tel.: 02239 34 281 | Fax: 02239 34 281 4 | office@biomitter.at | onlineshop: **biomitter.at**