

21.11.- 27.11.2022

Nikolaus du guter Mann

.... denn dieser Satz erklingt, ist der Nikolaustag nicht mehr weit. Diesmal helfen wir gerne dem Nikolo und packen die Jutasackerl mit den typischen Nikologaben wie Erdnüsse, Datteln, Mandarinen, Äpfel, Orangen und natürlich darf ein Schokonikolo nicht fehlen.

Fix fertig verpackt, nur noch in den Stiefel stellen, so können wir Ihnen **das Nikolosackerl** mit Ihrer Bestellung liefern.



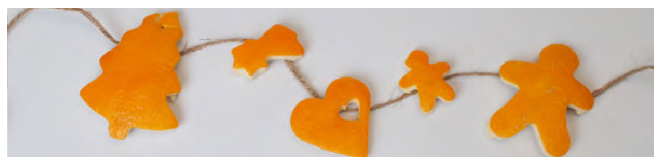
€ 9,99 / Sackerl

Erdnüsse, Mandarinen, Schokonikolo und alles was es fürs Nikolosackerl braucht, können Sie direkt über den Onlineshop oder auch telefonisch bestellen.



Und was zu dieser Jahreszeit gar nicht fehlen darf ist die allseits beliebte Weihnachtsbäckerei. Alle die keine Zeit zum Backen haben, können ab jetzt die herrliche Weihnachtsbäckerei von der Biohofbäckerei Mauracher über unseren Onlineshop bestellen.

Von Vanillekipferl bis Kletzenbrot ist alles zu haben.



Duftende Orangenschalendeko

Derzeit essen wir viele Orangen, um unser Immunsystem zu stärken. Die Schalen unbedingt aufbewahren, man kann sie auf dekorative Art und Weise verwenden, die Raumluft zu beduften.

1. Die beiden Köppchen der Orangen abschneiden, zwei Längsschnitte machen und die Früchte vorsichtig schälen
2. Keksausstecher nehmen und die Formen ausstechen.
3. Einen Faden durchziehen und an der weihnachtlichen Duftgirlande mit dem herrlichen Duft erfreuen



Advent für unsere TEE- und SCHOKOLIEBHABER



24 verschiedene Tees von 1-24 nummeriert von Sonnentor. Enthält Grünen, Schwarzen und Weißen tee sowie Kräuter-, Gewürz- und Früchtetees.

€ 5,99/Pkg

Adventskalender gefüllt mit verschiedenen Motiven aus leckerer Vollmilchschokolade von Rosengarten.



€ 4,29/Pkg

Liefertagvertagsverschiebung im Dezember

am Donnerstag 08.12. ist ein Feiertag deshalb verschieben sich

die **Donnerstag-Lieferungen auf Freitag**

und

die **Freitag-Lieferungen auf Samstag**

Der Bestellschluss für diese Tage bleibt allerdings unverändert !!!

Kohlrabi-Puten-Gartlin



Zutaten für 4 Personen: 300 g Putenfleisch, 600 g Kartoffeln, 400 g Kohlrabi, Salz, Pfeffer, 2 EL Butter, 1 EL Mehl, ¼ l Gemüsebrühe, 250 ml Sahne, 75 g geriebenen Käse, Muskatnuss

Zubereitung: Kartoffeln und Kohlrabi schälen, in Scheiben schneiden, in Salzwasser 8 Min. garen, abgießen. Fleisch in Stücke schneiden, in Öl anbraten, salzen, pfeffern und aus der Pfanne nehmen. Butter in der Pfanne erhitzen, Mehl darin anschwitzen, mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen, unter ständigem Rühren einkochen. Die Hälfte des Käses in der Sauce schmelzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Gemüse und Fleischstücke in eine ofenfeste Form geben, Sauce darüber gießen, mit restlichem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen 20 Min. überbacken.

Navets mit Nuss-Honig-Sauce



Zutaten für 2 Personen: 1 Bund Navets (Rübchen), 50 g Speck, 50 ml Rindssuppe, Salz, Pfeffer, 50 g Walnüsse (grob gehackt), 2 EL Honig, Saft von 2 Zitronen

Zubereitung: Rübchen gründlich waschen, schälen, Fruchtfleisch olivenförmig schneiden oder mit einem Kugelausstecher ausstechen. 3 Min. in kochendem Salzwasser blanchieren. Gut abtropfen lassen. In Würfel geschnittenen Speck in einer Pfanne auslassen. Rübchen dazugeben, im Speckfett wenden, dann mit der Suppe übergießen, zugedeckt 5 Min. garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Verdampfen der Garflüssigkeit Nüsse, Honig und Zitronensaft über das Gemüse geben. Gemüse zum Glasieren in der Pfanne schwenken, alle Rübchen sollen mit der Honigmischung überzogen sein. Das glasierte Gemüse auf eine Platte geben und heiß servieren.

Fenchel-Nudeln mit Räucherlachs



Zutaten für 4 Personen: 400 g Bandnudeln, 1 Fenchelknolle, 1 kleine Zwiebel, 150 g Räucherlachs, 1 Schuss Weißwein, ½ l Rahm, 1 EL Öl, Salz, Pfeffer, Dill

Zubereitung: Dill fein hacken. Zwiebel in dünne Scheiben, Räucherlachs in Streifen schneiden. Fenchel halbieren, Strunk keilförmig ausschneiden, Fenchel in feine Scheiben schneiden. Bandnudeln al dente kochen. Öl erhitzen, Zwiebel- und Fenchel-Scheiben darin 5 Minuten braten, mit Weißwein und Rahm löschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Lachsstreifen darunter mischen, anwärmen, Bandnudeln dazugeben, mit Dill bestreut servieren.

Weisskrautlasagne



Zutaten: 100g Zwiebel, 2 EL Olivenöl, 500g Weißkraut, 400g Karotten, 250 ml Gemüsebrühe, 150g Sauerrahm, 100g Schlagobers, Salz, Pfeffer, Kümmel, 12-14 Lasagneblätter, 50g Emmentaler

Zubereitung: Zwiebel fein hacken und in Olivenöl anschwitzen. Das fein gehobelte Kraut und die dünn blättrig geschnittenen Karotten dazugeben und mitschwitzen lassen. Gemüsebrühe, Sauerrahm und Obers dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und abschmecken. In eine befettete Auflaufform abwechselnd Gemüse, Lasagneblätter einschichten (erste und letzte Schicht Gemüse). Mit geriebenem Emmentaler bestreuen und im vorgeheizten Rohr bei 180° C ca. 30-40 Min. backen.

Melanzaniauflauf



Zutaten: 90 g Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, 1 EL Öl, 250 g Langkornreis, 750 ml klare Gemüsesuppe, 300 g Melanzani, 150 g Pilze, 350 g Tomaten, 250 g Ziegenfrischkäse

Zubereitung: Zwiebelwürfel, Knoblauchzehe fein schneiden, in 1 EL Öl glasig dünsten, Langkornreis beigegeben, mit Gemüsesuppe aufgießen und ca. 25 Min. dünsten. Melanzani in Scheiben schneiden, salzen und beidseitig anbraten. Reis in eine mit Butter bestrichene Auflaufform geben, Melanzani und Pilze auf dem Reis verteilen. Tomaten und Ziegenfrischkäse in Scheiben schneiden und auf die Pilze geben. Bei 160 °C ca. 25 Min. im Rohr backen und mit Salat servieren.

Zuckerhut gebraten



Zutaten für 4 Personen: 1 Zuckerhutsalat in Streifen geschnitten, 100 g Speck, durchwachsen, geräuchert, in Streifen geschnitten, 1 Zwiebel fein gehackt, 100 g Crème fraîche, nach Belieben auch mehr. Salz, Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG: Speckstreifen anbraten, gehackte Schalotte kurz mit andünsten, dann den in Streifen geschnittenen Zuckerhut dazugeben, so bissfest dünsten wie man ihn mag, Crème fraîche unferrühren und mit Salz und Pfeffer, wer mag etwas Muskat abschmecken.

KOHLRABI

KRAUT

RÜBCHEN (NAVETS)

MELANZANI

FENCHEL

ZUCKERHUT