

28.11.- 04.12.2022

Bald kommt der Nikolo ...

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.

Advent für unsere TEE- und SCHOKOLIEBHABER



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

€ 5,99/Pkg



Adventskalender gefüllt mit verschiedenen Motiven aus leckerer Vollmilkschokolade von Rosengarten.

€ 4,29/Pkg

für die Wärme, die von innen kommt, ist jetzt die richtige Zeit für Punsch und Glühwein



Glühwein (Heisser Hirsch) rot und weiss je € 5,59

Apfel-Punsch (alkoholfrei) € 3,89



Liefertagverschiebung 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 !!!**

Und nun noch ein kleiner Vorgeschmack auf die Neuerungen ab Jänner 2023.

Ab Jänner 2023 bringt Ihnen unser **neuer Frächter** Ihr Biokisterl und da dieser sowieso jeden Tag in ganz Wien und einigen umliegenden Orten ist, **können Sie sich Ihren Wunschlieferstag von Dienstag – Freitag selber aussuchen und auf Wunsch, können wir Sie auch mehrmals pro Woche beliefern.**

Zudem können wir nun auch Kunden in einigen anderen Orten, **z.B. im Norden von Wien neu beliefern.** Das bedeutet nicht, dass wir kreuz und quer durch Wien fahren, sondern nur, dass die Gebiete in Wien verdichtet werden. Wie wir finden, ein absoluter Vorteil für Sie und auch uns.

Lassen Sie sich überraschen, wir informieren Sie nun weiterhin auf unserem Kundenbrief und mit unseren Newslettern.

Sauerkraut-Quiche



Zutaten für 6 Personen: **Teig:** 250g Dinkelmehl, 1 Ei, 125g Butter, 45 ml Wasser, 2 TL Backpulver, Salz. **Füllung:** 4 Eier, 380g Sauerkraut, 100g Pastinaken, 200g Schlagobers, 1 Zwiebel, 100g Feta, 1 TL Muskat, Gewürze nach Wahl, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG: Das Backrohr auf 160°C vorheizen. Mehl und Backpulver in einer Schüssel miteinander vermischen und die restlichen Zutaten des Teiges dazugeben. Mit einem Mixer die Masse mit Knetbacken zu einem homogenen Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel rollen und diese auf einem Backpapier dünn ausrollen. Behutsam in eine runde Auflaufform geben und den Teig am Rand leicht andrücken. Für die Fülle das Sauerkraut gut abtropfen lassen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und zusammen mit dem Schlagobers und allen Gewürzen gut verquirlen. Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und diese dann halbieren. Pastinaken ebenfalls in Scheiben schneiden. Beides auf der Quiche verteilen und anschließend mit der Ei-masse übergießen. Den Ziegenkäse mit den Händen über der Füllung zerkrümeln. Im vorgeheizten Backrohr für 30 Min. backen und noch heiß servieren

Kohlsprossen im Bierteig



Zutaten für 2 Personen: 300 g Kohlsprossen, 1 EL Salz, 300 ml Öl zum Ausbacken, 100 g Mehl, 1 Ei, 40 ml Bier, 1 Prise Salz, 1 Prise Muskat (frisch gerieben)

ZUBEREITUNG: Kohlsprossen putzen, den Strunk über Kreuz einschneiden, waschen und in kochendes Salzwasser geben. Ca. 15 Min. leicht kochen lassen. **Für den Bierteig:** Ei und Bier versprudeln, mit Salz und Muskat würzen. Mehl unter Rühren einlaufen lassen. Kohlsprossen in einem Sieb abtropfen lassen, dann in Bierteig tauchen und in heißem Öl schwimmend goldgelb backen.

Pilz-Topfen-Nockerl



Zutaten für 2 Personen: 200 g Austernpilze, 250 g Topfen, 20 g Grieß, 1 Ei, 20 g Butter, 10 g Mehl, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Petersilie

ZUBEREITUNG: Pilze fein hacken und in der Pfanne kurz anbraten. Topfen mit dem Ei und Grieß vermischen, Pilze und Gewürze hinzugeben und etwa eine Stunde kaltstellen. Mit einem Esslöffel kleine Nockerln formen und in Salzwasser einkochen. Wenn die Nockerl nach oben kommen, sind sie fertig. Dazu passt Butterschmalz und Kräuterjoghurtdipp.

Goldrüben-Quinoa-Salat



Zutaten für 4 Personen: 2 Goldrübe, 2 Pastinaken, 2 Knoblauchzehen, 2 TL Honig, 1 EL Öl, 100g Quinoa, 5 Handvoll Salat nach Wahl, Petersilie, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG: Den Ofen auf 190°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. In einer Schüssel die nach Wunsch geschnittene Goldrübe und Pastinake mit Knoblauch, Olivenöl, Honig und den Gewürzen gut vermischen. Auf das Backblech geben und verteilen. Das Gemüse im Ofen ca. 35 - 40 Min. backen bis es weich ist. Je nach Größe kann die Zeit hier variieren. In der Zwischenzeit den Quinoa entsprechend der Packungsanleitung kochen und beiseite stellen. Das fertig gebackene Gemüse aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Anschließend den Salat, das Gemüse und den Quinoa vermischen und mit einem Dressing deiner Wahl marinieren.

Kürbis-Laibchen



Zutaten für ca. 15 Stück: 500 g Kürbisfleisch, 2 Knoblauchzehen, 250 g Topfen, 100 g glattes Mehl, 100 g Semmelbrösel, 2 Eier, Salz, Pfeffer, 100 g Cornflakes, 1 Becher Sauerrahm, Kräuter nach Belieben

ZUBEREITUNG: Kürbis grob raspeln. Knoblauch schälen und fein würfelig schneiden. Alle Zutaten (außer den Cornflakes) gut vermischen, kräftig würzen. Masse etwa 10 Min. ziehen lassen. Cornflakes in ein Gefriersackerl geben und mit dem Nudelwalker grob zerkleinern. Kürbis-Topfenmasse Laibchen formen und beide Seiten gut in die Cornflakes drücken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Laibchen beidseitig goldbraun backen. Laibchen auf Blattsalat und mit Kräuter-Sauerrahm genießen. Aber auch Kraut oder Chinakohl schmeckt sehr gut dazu.

Polenta mit Mangold



Zutaten für 2 Personen: 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, Olivenöl, ½ TL Chiliflocken, ca. 400 g Mangold, Salz, 1 TL Ahornsirup, ¾ l Wasser, etwas Schlagobers, ca. 200 g Polenta, ½ Bund Petersilie, ½ Liebstöckel, Olivenöl, Pfeffer

ZUBEREITUNG: Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in Olivenöl mit den Chiliflocken leicht andünsten. Mangoldblätter von den Stielen zupfen, Stiele in 1 cm große Stücke schneiden und mit in den Topf geben und ca. 5 Min. leicht dünsten. Mangoldblätter grob hacken und dazugeben. Mit Salz und Sirup würzen und für weitere 5 Min. leicht kochen. Anschließend mit etwas Schlagobers verfeinern. Polenta mit dem Schneebesen in kochendes Wasser einrühren, mit Salz würzen und für 10 Min. leicht kochen. Kräuter fein hacken unter die Polenta heben und mit Olivenöl und Pfeffer würzen. Mangoldgemüse auf Polenta servieren.