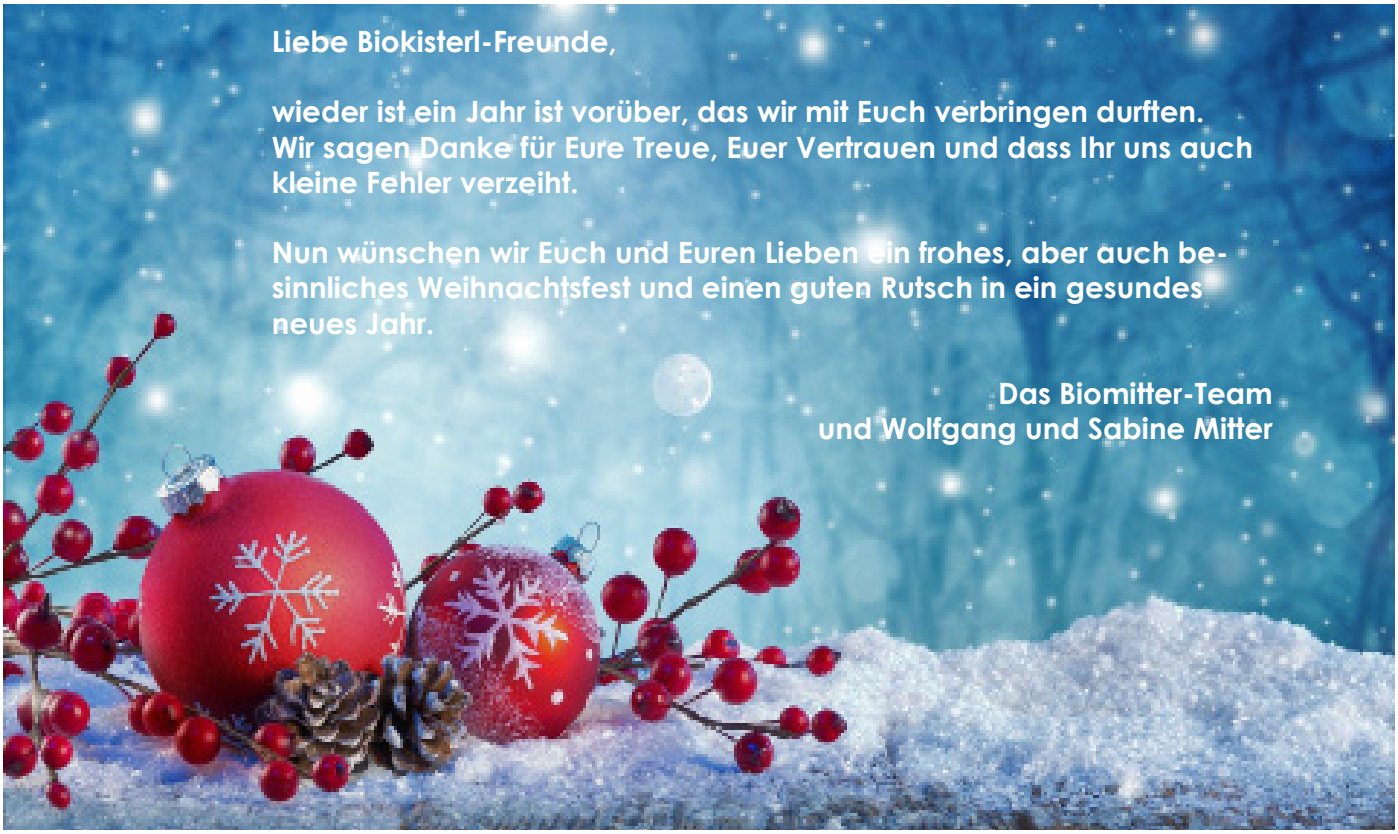
KUNDENBRIEF **KW51 + 52**

19.12.- 31.12.2022



Unsere Neuerungen ab Jänner 2023.

Und jetzt noch ein absolutes **Highlight und eine tolle Neuerung ab Jänner 2023**, ab da können Sie sich Ihren **Wunschliefertag von Dienstag – Freitag selber aussuchen** und auf Wunsch wir können Sie auch **mehrmals pro Woche beliefern.**
In folgenden Liefergebieten ist dies möglich:

- **Wien (alle Bezirke)**
- **2100 Korneuburg**
- **2102 Bisamberg/Hagenbrunn**
- **2340 Mödling,**
- **2380 Perchtoldsdorf**
- **2351 Biedermannsdorf**
- **2351 Wiener Neudorf**
- **2334 Vösendorf**
- **2344 Maria Enzersdorf**
- **2345 Brunn am Gebirge**

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 uns auch uns.
Wenn Sie Ihren Liefertag wechseln wollen, bitte einfach anrufen oder ein Mail schreiben, wir machen das gerne für Sie.

Lieferverschiebung in KW52

Montag 26.12. ist ein Feiertag, deshalb kommen in dieser Woche **ALLE Lieferungen einen Tag später** . Der Bestellschluss bleibt wie gehabt!

Lieferverschiebung in KW01

Freitag 06.01. ist ein Feiertag, deshalb kommen in dieser Woche **die Freitag-Lieferungen einen Tag später**, also am Samstag. Der Bestellschluss bleibt wie gehabt!

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

Huhn mit Wokgemüse

Zutaten für 4 Portionen: 600g Hühnerbrustfilet, 1 grüne Chilischote (ersatzweise 1 TL Chilipulver), 1-2 Knoblauchzehen, getrocknete Pilze (1-2 handvoll) oder frische Pilze, 1 EL Speisestärke, 4 EL Sojasauce, 8 EL Reiswein oder Sherry, 1 EL frisch geriebener Ingwer , 125g Lauch, 400g Karotten, 300g Karfiol oder Broccoli, 6 EL Öl, Salz, Pfeffer, 1/2 Bund Petersilie
ZUBEREITUNG: Getrocknete Pilze 1/2 Stunde in warmem Wasser einweichen. Knoblauch, Chilischote und Petersilie fein hacken. Hühner-brustfilet in Streifen schneiden. Speisestärke, Sojasauce und Reiswein oder Sherry verquirlen, Ingwer, Chili und Knoblauch dazugeben und das Fleisch darin 30 Min. marinieren. Brokkoli in Röschen teilen, bissfest garen. Lauch in Ringe und Karotten in Scheiben schneiden. Wok erhitzen, Fleisch aus der Marinade nehmen, kurz abtropfen lassen und im Wok in Öl portionsweise kräftig anbraten, herausnehmen. Öl im Wok erhitzen, Gemüse anrösten, Pilze, Fleisch und Marinade zugeben, mit Salz und Pfeffer bei Bedarf würzen, mit Petersilie bestreuen.

Brokkoli in Tempurateig

Zutaten: 500g Brokkoli, 125 g Dinkelmehl (bei Vollkornmehl etwas weniger), etwas Backpulver, Salz, 20 ml Öl
ZUBEREITUNG: Den Brokkoli in Röschen teilen und 2-3 Min. im kochendem Salzwasser blanchieren. Aus Dinkelmehl, Backpulver und 125 ml eiskaltem Wasser einen Backteig rühren. Die Brokkoliröschen im Backteig wenden und im heißen Fett goldgelb frittieren.**Tipp:** Die fertig gebackenen Röschen auf ein Stück Küchenrolle legen, das nimmt das überschüssige Fett auf.

Kaki-Rahmstrudel

Zutaten: 2 Kaki, 1 Zitrone, 1 Strudelteig, 1 Becher Schlagobers, 1 Becher Sauerrahm, 3 EL Zucker, zerlassene Butter
Nach Belieben: geriebene Nüsse, Vanillezucker, Zimt.
ZUBEREITUNG: Kaki in kleine Würfel schneiden und mit Sauerrahm mischen – je nach Belieben mit Zucker, Zitronenschale, Nüssen, Zimt,… mischen. Den Strudelteig auf einem bemehlten Küchentuch ausbreiten. Auf dem ersten Drittel die Kaki-Sauerrahm-Creme verteilen, den restlichen Teig mit zerlassener Butter bestreichen, die Ränder nach innen klappen und einrollen. In eine Auflaufform geben und bei 180° C etwa 40 Min. backen. Den Strudel mit steifgeschlagenem Obers servieren. **Tipp für einen exotischen Milchrahmstrudel:** vor dem Backen das Schlagobers mit (Vanille)Zucker, Eier und Rum verquirlen und über den Strudel gießen.

Rotkrautstrudel

Zutaten für 2 Strudel: 500-600 g Rotkraut, 3-4 Birnen, 40 g Kristallzucker, 30 g Butter, ½ l Rotwein, Salz, Pfeffer, Prise Zimt und Nelkenpulver, 10 g Maizena, 4-6 Strudelblätter, Butter zum Bestreichen
ZUBEREITUNG: Rotkraut fein schneiden bzw. hobeln, Birnen schälen und würfelig schneiden. Butter in einem Topf erwärmen, Zucker darin karamellisieren, Rotkraut zugeben und gut durchmischen, mit Rotwein ablöschen, würzen und ca. 30 Min. dünsten. Mit Maizena binden, die Birnenwürfel azugeben und abkühlen lassen. Strudelblätter und Fülle für zwei Strudel teilen. Strudelblätter auf ein Küchentuch auflegen und die Fülle auf 2/3 der Strudelblätter verteilen. Strudel mit Hilfe des Tuches einrollen und mit der „Nahtseite" nach unten auf ein Backpapier auf ein Backblech legen. Mit zerlassener Butter bestreichen und im vorgeheizten Rohr ca. 30 Min. backen.

Fischfilet überbacken auf Mangold

Zutaten für 4 Personen: 500 g Fischfilets, ca. 400 g Mangold, 1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, ¼ l Milch, 1 EL Butter, 1 EL Mehl, Salz Muskat, Pfeffer, Olivenöl
ZUBEREITUNG: Mangold blanchieren (kurz in kochendes Wasser geben und anschließend kalt abschrecken), gut abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in Öl andünsten, Fischfilets mitdünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Béchamelsoße Mehl in Butter anschwitzen, mit Milch aufgießen, aufkochen lassen (gut rühren) und mit Salz und Pfeffer und Muskat würzen. Eine Auflaufform mit Öl bestreichen, mit Mangold füllen, diesen salzen und pfeffern. Fischfilets darauf legen, mit Béchamel übergießen, mit Mozzarellascheiben belegen und bei 180°C ca. 20 Min. überbacken.

Orangencreme

Zutaten für 5 Personen: 2 Orangen, 2 Becher Topfen (20 %), 1 Becher Schlagobers, 75 g Rohrohrzucker, 2 Päckchen Vanillepulver, 1 Eiweiß, Zimt, 1 Prise Salz
ZUBEREITUNG: Schale der Orangen abreiben. Dann die Orangen halbieren und auspressen. Topfen, Orangensaft, Zucker, Vanillepulver und etwas Zimt in einer Schüssel verühren, sodass das Ganze sehr cremig wird. Eiweiß mit einer Prise Salz in einem eigenen Gefäß zu Schnee schlagen und unter die Topfen-Orangen-Mischung heben. Schlagobers steif schlagen und ebenfalls unter die Creme mischen. Das Ganze in kleine Dessertgläschen füllen und für ein bis zwei Stunden im Kühlschrank kaltstellen. **Tipp:** Mit Zimt bestreut, etwas Schokosauce beträufelt und einem Weihnachtskeks servieren.