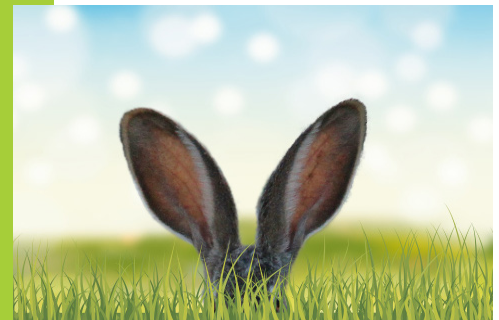


Haben Sie Ihre Produkte für Ostern schon eingekauft?

**AUSLIEFERUNGEN OSTERFLEISCH NUR IN
KW 13 + 14 (27.03. - 07.04.2023)**
erhältlich nur solange der Vorrat reicht



OSTERFLEISCH und WÜRSTE vom Sonnberg - Geselichtet essfertig

Teilsames ca. 500g	€ 30,99/kg
Selchkarree - Roller ca. 600g	€ 40,99/kg
Selchschof ca. 500g	€ 30,99/kg
Lammbratwürstel 2 Paar/Pkg ca. 220g	€ 8,39/Pkg.
Kalbsbratwürstel 2 Paar/Pkg ca. 220g	€ 6,99/Pkg.

OSTERGEBÄCK vom Mawacher

Friedensbrot	€ 6,99
Dinkel Osterpinze 290g verpackt	€ 7,99
Dinkel Karottenkuchen klein 130g	€ 6,99
Brioche halbiert	€ 7,39
Brioche ganz	€ 13,19

und was noch zur OSTERJAUSE passt

Sahne-Meerrettich im 95g Glas	€ 4,19
Senf mittelscharf in der 100ml Tube	€ 2,59
Senf süß in der 100ml Tube	€ 2,59
Aufstrich nach Liptauer Art 125g Becher	€ 2,59
Frischkäse Kräuter 175g Becher	€ 3,39
Piccolo Essiggurkerl 370ml Glas	€ 3,99



und noch was SÜSSES für's Nest....

Knusperkekse mit VM Schoko 150g	€ 4,99
Vollmilch Osterhase geschminkt 80g	€ 5,59
Osterhase Vollmilch 50g in Staniolpapier	€ 2,59
Überraschungsei 20g	€ 3,09

Bunt gefärbte OSTEREIER gehören einfach zum Osterfest:

6er Packung gefärbte Eier € 6,19 / Pkg.

Diese Woche im Kisterl

Mangold bunt



Auch wenn Mangold zu den Rüben gezählt wird, hat er keine Ähnlichkeit mit diesen. Große, gewellte Blätter wachsen auf dickfleischigen, bunten Stielen. Die Blätter werden wie Spinat genutzt, die Stiele wie Spargel oder Kohlrabi zubereitet.

Radieschen aus Österreich



Das Radieschen oder Radies (Raphanus sativus) zählt zur Familie der Kreuzblütler, zu der auch Blumenkohl, Kohlrabi und Rettich gehören. Das leckere Gemüse stammt ursprünglich aus China und Japan und ist erst etwa im 16. Jahrhundert nach Europa gekommen.



Melanzani überbacken

Zutaten für 4 Personen: 600 g Melanzani, 200 g Tomaten, 2 Knoblauchzehen, 1 kleine Zwiebel, 2 Mozzarella-Kugeln, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Handvoll mediterrane Kräuter oder Basilikumblätter, Olivenöl zum Anbraten

ZUBEREITUNG: Melanzani in Scheiben schneiden, in Olivenöl auf beiden Seiten anbraten, auf ein Backpapier legen. Tomaten würfeln, Zwiebel, Knoblauch und Kräuter fein hacken, Mozzarella in Scheiben schneiden. Zwiebel in Olivenöl anrösten, mit Tomatenwürfel ablöschen, mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen, schmoren, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Auf jede Melanzani-Scheibe 1-2 EL Tomatensauce geben, mit Mozzarella belegen, im vorgeheizten Rohr bei 180°C 15 Minuten überbacken, mit Kräutern bestreuen oder mit Basilikumblätter garnieren.



Blätterteigrollen mit Fülle

Zutaten für 20 Stück: 2 Pkg Blätterteig, 500 g Mangold, 200 g Feta (Schafskäse in Salzlake), 2 Knoblauchzehen, 1 kleine Zwiebel, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Sesam-Samen zum Bestreuen, Olivenöl zum Anbraten

ZUBEREITUNG: Blätterteig ausrollen, Backrohr auf 200°C vorheizen. Mangoldblätter und -stiele in 1 cm breite Streifen schneiden, Feta zerbröseln, Knoblauch und Zwiebel fein hacken. Zwiebel in Öl hell anschwitzen, Mangoldstiele zugeben, mitrösten, Mangoldblätter zugeben, zusammenfallen lassen, Flüssigkeit ggf. abgießen, Mangold mit Knoblauch, Salz und Pfeffer gut würzen, abkühlen lassen, Feta untermengen. Blätterteig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, in 5 x 10 cm große Rechtecke schneiden, etwas von der Fülle auf einer Hälfte des Rechteckes (Längsseite) verteilen - dabei einen kleinen Rand lassen, diesen mit verquirltem Eiweiß bestreichen - Rechtecke zu Rollen wickeln, Ränder gut andrücken. Röllchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Eigelb bestreichen, mit Sesam-Samen bestreuen, 15-20 Min. bei 200°C backen.



Topinambur gebraten

Zutaten für 2 Personen: 400 g Topinambur, 1 ½ EL Rapsöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Knoblauchzehen, 2 Stiele Petersilie, Zitronensaft

ZUBEREITUNG: Topinambur putzen, gründlich waschen und in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen und Topinambur zugeben, salzen, pfeffern und bei geringer Hitze 10-15 Minuten goldbraun braten. Ab und zu wenden und gleichmäßig bräunen lassen. Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden und während der letzten 5 Minuten ebenfalls leicht bräunen. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Gebratenes Gemüse damit bestreuen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abgeschmeckt servieren.



#Fenchel gebraten mit Senfsauce

Zutaten für 2 Personen: 400 g Fenchel, 200 ml Weißwein trocken, 4 EL Olivenöl, 1 EL Dijon-Senf, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG: Fenchelgrün grob hacken, Fenchelknolle der Länge nach in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Fenchelscheiben in Olivenöl auf beiden Seiten braten, bis diese eine schöne Farbe haben, mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen. Bratenrückstand mit Weißwein ablöschen, Senf einrühren, aufkochen lassen, Fenchel einschichten, zugedeckt weichdünsten lassen, mit Fenchelgrün bestreut servieren.



Austernpilze mit Zitronen-Koriander-Sauce

Zutaten für 4 Personen: 250 g Naturreis, Salz, Pfeffer, 1 Stangensellerie, 1 Zwiebel, 250 g Austernpilze, 1 EL Sonnenblumenöl, 1-2 TL Koriander, 1 Saft von 1 Zitrone, 250 ml Sojasahne, 2 EL Sojasoße

ZUBEREITUNG: Reis in 1/2 l siedendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Sellerie putzen, dabei das helle Grün zum Garnieren beiseite stellen. Stangen waschen und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Pilze vorsichtig putzen, harte Stellen wegschneiden. Pilze aber nicht waschen, da sie sehr druckempfindlich sind. Pilze in 1-2 cm breite Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Pilze darin scharf anbraten. Hitze reduzieren. Zwiebel und Sellerie zugeben und ca. 3 Minuten unter Rühren mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen. Zitronensaft zugeben. Weitere 3-5 Minuten köcheln. Der Sellerie sollte bissfest sein. Kurz vor dem Servieren Sojasahne unterziehen und mit Sojasoße abschmecken. Mit gehacktem Selleriegrün bestreuen. Mit Reis anrichten.



Radieschen-Apfelsalat

Zutaten für 2 Personen: 1 Bund Radieschen, 1 Gewürzgurke, 1 großer Apfel, säuerlich, 100 g Gouda, 1 Zwiebel gelb oder rote, 3 Stängel Petersilie, Dressing: 1 EL Olivenöl, 1 Limette (Saft davon), 2 EL Gurkenflüssigkeit, Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG: Das Gemüse und den Apfel in Stifte schneiden, den Käse und die Zwiebel fein würfeln. Petersilie grob hacken. Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Aus dem Öl, Limettensaft und dem Gurkensud ein Dressing herstellen und über die Zutaten geben. Mit Pfeffer und Salz würzen. Kurz ziehen lassen und anschließend servieren. Dazu passt Vollkornbrot mit frischer Butter.