KUNDENBRIEF **KW42**

16.10.- 21.10.2023

WECHSEL BEI BIOMITTER

Mit einem lachenden und auch einen weinenden Auge verabschieden wir, Wolfgang und Sabine Mitter uns nach 22 Jahren von der Biomitter Kiste und treten nun ab November unseren wohlverdienten Ruhestand an. Mal sehen, wie lange wir es schaffen, das süsse „Nichtstun“ zu genießen.

Nach dieser langen Zeit, mit vielen Höhen und auch einigen Tiefen, die wir mit Ihnen verbringen durften, sagen wir **VIELEN DANK für Ihre Treue, Ihr Verständnis wenn mal etwas daneben gegangen ist:**

Aber die gute Nachricht ist, ES GEHT WEITER mit der Biomitter Kiste und wir freuen uns, wenn Sie auch weiterhin Biomitter treu bleiben,

NEU wir der Betrieb von Margit Eisler und Horst Mitter weitergeführt, die sich, zusammen mit unserem Personal um Ihre Lieferungen, Wünsche, und Anregungen gerne annehmen werden. Für Sie ändert sich rein gar nichts, es läuft wie bisher alles gleich.

Gerne stellen sich ihre neuen Ansprechpartner, Margit und Horst, vom Biobauernhof Breitenfurt, selber auf einem der nächsten Kundenbrief vor.

Wir wünschen Margit und Horst, unseren fleißigen Mitarbeitern und auch Ihnen alles Gute für die Zukunft und vorallem „g´sund bleiben“.

Wolfgang und Sabine Mitter

LIEFERTAGVERSCHIEBUNG in der Woche 43

Donnerstag, 26.10.2023 ist Nationalfeiertag

es verschieben sich daher die

Montag-Mittwoch-Lieferungen bleiben wie gehabt
Donnerstag-Lieferungen auf Freitag
Freitag-Lieferungen bleiben

Die GARTLERSAISON geht zu Ende.....

die letzten Arbeiten im Garten beginnen und aus der Gartlerkiste wurde nun **automatisch „die Bunte Kiste“**.

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

Endivien-Kartoffelsalat mit Kräuter

Zutaten für 4 Personen: 1 Endiviensalat, 500 g Kartoffeln, ½ Bund Jungzwiebeln, 4 hart gekochte Eier, 4 EL Gemüsesuppe (z.B. Würfel), 3 EL Olivenöl, 2 EL Essig, Muskatnuss, Salz, Pfeffer. **Vinaigrette:** 2 TL Kapern gehackt, 1 Knoblauchzehe gehackt, 1 EL Zitronensaft, 5 EL Olivenöl, 2 EL Essig, 2 EL frische Kräuter gehackt
ZUBEREITUNG: Kartoffeln in der Schale kochen, noch heiß schälen, in dünne Scheiben schneiden, mit 4 EL heißer Gemüsesuppe, 3 EL Olivenöl und 2 EL Essig vermischen, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen, etwas durchziehen lassen. Endiviensalat waschen, in Streifen schneiden. Eier hart kochen, in Spalten schneiden. Jungzwiebel in feine Ringe schneiden. Für die Kräuter-Vinaigrette Zitronensaft, Olivenöl, Essig, Kapern, Knoblauch und Kräuter verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Endiviensalat mit der Kräuter-Vinaigrette marinieren, mit Kartoffelsalat und Eierspalten anrichten, mit Jungzwiebelringerl bestreut servieren.

Spaghetti mit Kohlrabi-Weißweinsauce

Zutaten für 2 Personen: 200 g Spaghetti, 150 ml Gemüsebrühe, 50 ml Weißwein, 1-2 Kohlrabi (300 g), 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Zitronensaft, 1 TL süßer Senf, Salz, Pfeffer, ½ Bund Petersilie, Butter zum Anschwitzen
ZUBEREITUNG: Pasta al dente kochen. Kohlrabi schälen, in feine Stifte schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Petersilie fein hacken. Zwiebeln in Butter hell anschwitzen, Kohlrabi und Knoblauch zugeben, durchrühren, mit Gemüsebrühe und Weißwein aufgießen, gut einkochen lassen, mit Rahm verfeinern, mit Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer würzen, Pasta zugeben, mit Petersilie bestreut servieren.

Spätzle-Lauch-Auflauf überbacken

Zutaten: 1 dicke Stange Lauch, 1 kleine Zwiebel, 250 g Schinken, 200 g würziger Bergkäse gerieben, Muskatnuss gemahlen, Salz, Pfeffer. **Spätzle-Teig:** 400 g Mehl, 200 ml lauwarmes Wasser (vorzugsweise mit einem Schuss Rahm) 4 Eier, Salz
ZUBEREITUNG: Lauch in feine Ringe, Schinken in kleine Würfel schneiden. Zwiebel fein hacken, in etwas Öl anrösten. Lauch und Schinken mitrösten, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Eine Auflaufform mit etwas Butter ausfetten. Spätzle abwechselnd mit der Lauchmischung in die Auflaufform schichten, jede Schicht mit etwas Käse bestreuen. Die letzte Schicht sollten Spätzle sein, diese wieder mit Käse bestreuen. Den Auflauf bei 180 °C 20 Minuten überbacken.

Polenta-Zucchini-Auflauf

Zutaten für 4 Personen: 800 ml Gemüsebrühe, 230 g Polenta, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Olivenöl, 300 g Zucchini, 200 ml Schlagobers, 2-3 Tomaten, 150 g Feta, Salz, Pfeffer, Italienische Kräuter (Oregano, Basilikum)
ZUBEREITUNG: Polenta in heißer Gemüsebrühe quellen lassen. Zucchini halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Gehackte Zwiebel und Knoblauch in etwas Olivenöl anschwitzen. Zucchini dazugeben und kurz mitrösten. Mit Schlagobers aufgießen und den Gewürzen abschmecken. Tomaten in Scheiben schneiden. Die gekochte Polenta in eine befettete Auflaufform geben. Zucchinigemüse darüber gießen, mit Tomatenscheiben belegen. Feta zerbröckeln und darüber streuen. Im Backrohr bei 190C° ca. 20 Min. überbacken.

Stangensellerie-Birnen-Suppe

Zutaten für 2 Personen: ½ Zwiebel, 1 Birne, 200 g Staudensellerie, 1 kleine Kartoffel, 30 g Olivenöl, 300 g Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Weißwein, 125 g Schlagobers, 1 EL Butter, 1 TL Zucker
ZUBEREITUNG: Sellerie putzen, waschen und in Stücke schneiden. Kartoffel schälen, waschen und klein würfeln. Zwiebeln schälen und würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Sellerie und Kartoffel zufügen. Etwa 5 min. dünsten. Brühe und Sahne zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Birne waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Birnenscheiben von beiden Seiten anbraten. Zucker darüber streuen, etwas karamellisieren lassen, dann vom Herd nehmen. Suppe fein pürieren. Nochmals abschmecken und mit den Birnen

Goldrübenpürree

Zutaten: 40 g Butter, 500 g Goldrüben, geschält, gewürfelt, 1 EL Zitronensaft, 1 gestr. TL Salz, Safranfäden, Cayennepfeffer
ZUBEREITUNG: Butter in einem Topf leicht bräunen. Die geschälten und gewürfelten Rüben zugeben und bei mittlerer Hitze zugedeckt sehr weich dünsten. Restliche Zutaten zugeben und ohne Deckel noch ca. 5 min kochen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Mit dem Mixstab fein pürieren. Dieses goldgelbe, würzige Püree ist eine feine Beilage zu gebratenen Fischfilets, kombiniert mit Blattspinat - hervorragend!