

S' BIOBLATTL

In den kommenden Wochen planen wir, das Team von Biomitter gebührend in den Fokus zu rücken und Ihnen vorzustellen.

Diese Woche stellen wir vor: Lisa & Nadja

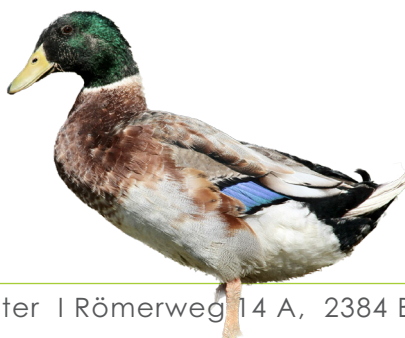


Nadja Varecka

Nadja ist in Wien geboren und aufgewachsen. Nun lebt sie in Breitenfurt. Nadja hat immer im Kundendienst gearbeitet, zuletzt lange Jahre im Feinkostverkauf. Seit fast 6 Jahren ist sie nun Teil des Biomitterteams. Nadja ist im Packbereich tätig, kann und weiß alles. Hauptsächlich bereitet sie Käse, Wurst, Milch Eier usw. für Sie vor, sodass diese in guter Qualität und richtiger Menge bei Ihnen ankommen.

Lisa Pfersich

Lisa ist in Wien geboren, in Breitenfurt aufgewachsen. Sie hat Französisch und Geschichte studiert und lange Jahre als Fremdenführerin für französischsprachende Gäste in Wien gearbeitet. Also bei Biomitter gilt: On parle français!
Seit 2020 bereichert Sie das Biomitter-Team mit Know-how, großer Einsatzbereitschaft und mit ihrer Freundlichkeit am Kundentelefon.
Wir erleben sie täglich kompetent und hilfsbereit.





Diese Woche im Kisterl

Informationen über Kartoffeln:

- Vielfalt: Kartoffeln gibt es in vielen Sorten mit unterschiedlichem Aussehen und Geschmack.
- Nährstoffe: Sie sind reich an Kohlenhydraten, enthalten Vitamin C und Kalium, sind fettarm und kalorienarm.
- Lagerung: Kühl und dunkel lagern, getrennt von Zwiebeln.



Waldviertler Knödel nach Frieda

1 kg Erdäpfel
2 EL Kartoffelstärke
2EL Weizengrieß
Muskat, Salz

0,5 Erdäpfel kochen, schälen durch die Erdäpfelpresse drücken (es geht auch Flotte Lotte). Eine Schüssel mit einem Tuch (Stoffwindel, Geschirrtuch) auslegen und mit kaltem Wasser füllen. Die restlichen Erdäpfel roh in das kalte Wasser fein reiben, 1/ Stunde stehen lassen. Dann mit dem Tuch sehr gut ausdrücken. Die gekochten und die rohen Erdäpfel mit den restlichen Zutaten vermischen. Knödel formen, in Stärkemehl wälzen und in Salzwasser 15-20

KARTOFFELN

Nadjas Kartoffelpuffer

- 0,75 Erdäpfel
- 5EL Mehl
- 3 Eier
- Thymian
- Salz
- Senf
- Knoblauch

Die Erdäpfel roh grob reißen, mit den anderen Zutaten gut vermengen.

(Die Mehlmenge kann variieren, da sich die Feuchtigkeit der Erdäpfel

Auch nach Jahreszeit verändert). In einer Pfanne Fett erhitzen, mit dem Esslöffel von der Masse nehmen, in die Pfanne legen und vorsichtig flachdrücken. Bei mäßiger Hitze auf jeder Seite 5-10 Minuten knusprig braun braten. Dazu passen alle Arten von Salat.

