



Liebe Kundin, lieber Kunde,

der erste Advent steht vor der Tür. Meist ist das auch die Zeit, in der die eigene Küche zur Plätzchen-Bäckerei umfunktioniert wird. Manche setzen dabei auf traditionelle Klassiker, andere probieren lieber jedes Jahr neue Rezepte aus.

Ganz neu gibt es vom Biohof Fischer-Ittlinger eine Basisbackmischung für Plätzchen: **Lieblingsplatzal** – ein Teig, 100 Möglichkeiten. Vier Mehle aus der Zentofan-Mühle und Rübenzucker (natürlich alles Bio-land-zertifiziert) bilden die Basis. Dazu gibt es im Etikett Backtips, sodass ausgehend von der Backmischung ein bunter Plätzchenteller zusammengestellt werden kann. Da steht dem Backfieber nichts mehr im Wege!

Herzlichst, Ihre Martina Kögl und das Team der Ökokiste Kößnach

ANGEBOT

Kleine Leckereien für den Adventskalender I

Viele gestalten inzwischen einen eigenen Adventskalender anstatt einen fertig bestückten zu kaufen. Wir haben für Sie Inspirationen und Leckereien gesammelt: mal zum Verteilen auf mehrere „Türchen“, mal etwas Größeres als Überraschung zwischendurch. Viel Freude beim Bestücken!

Auch passend: Nikolaus-Lollys, siehe rechte Spalte!

Gewürz-Blüten Gute Laune, 25g	3,99 € /St.
Italienische Gewürzmischung, 25g	2,49 € /St.
Scharfmacher Gewürzmischung, scharf-würzige Gewürzblüten, 30g	3,99 € /St.
Steak That Grillgewürz, 50g	3,69 € /St.
Schoko küsst Praline, Nougatpralinen, 85g	3,79 € /St.
Gebrannte Mandeln, 130g	5,99 € /Glas
Confiseriekügelchen ohne Alkohol, 17-20g	0,99 € /St.
Glückskäfer gefüllt, ca. 20Stk	5,49 € /St.
Gute Laune Kräutertee, 50g	4,59 € /St.
Tee Probier Mal, 20 verschiedene Tees im Beutel	4,69 € /St.
Prosecco Frizzante, 0,2l	3,60 € /Fl.

Lieblingsplatzal

425g-Basisbackmischung aus
 80g Zucker, 30g Maismehl,
 50g Einkornmehl, 100g Dinkelmehl,
 165g Weizenmehl

4,99 €



ANGEBOT



Weideschwein Mischpakete

vom Naturland-Hof Arzberger, Griesau bei Pfatter

Die Mischpakete bestehen klassischerweise aus Schnitzfleisch von Oberschale, Nuss oder Kotelett, Bratenstücke mit Schwarte, Wammerl/Brüstel sowie Hals.

Die Pakete variieren in Gewicht und Zusammensetzung, da nur so die vollständige Vermarktung eines Tieres gewährleistet ist; die Stücke sind einzeln vakuumverpackt und können eingefroren werden. Die Weideschweine vom Biohof Arzberger sind Kreuzungen aus den alten Rassen Bunte Bentheimer, Duroc und Iberico; diese eignen sich aufgrund ihrer Robustheit hervorragend für die ganzzjährige Weidehaltung. Die Schweine werden im Alter von ca. 10 Monaten geschlachtet und auch immer mindestens zwei Tiere, damit der Stress möglichst gering gehalten wird. Das Fleisch zeichnet sich durch einen intensiven Geschmack und einen höheren Fettanteil aus im Vergleich zu modernen Schweinerassen.

Weideschwein-Mischpaket, 3-4 kg 19,90 €/kg

Bestellschluss: 04.12.2021
Auslieferung: 8. - 14.12.2021

ANGEBOT

Schoko-Nikoläuse

Nikolaus mit Bischofsmütze, 60g	2,49 € /St.
Nikolaus Lolly, Vollmilch	0,99 € /St.
Nikolaus Lolly, weiße Schokolade	0,99 € /St.
Nikolaus Lolly, Zartbitter	0,99 € /St.
Nikolaus Lolly vegan	0,99 € /St.



GEMÜSE DER WOCHE



ROSENKOHL

von Bio-Feld- und Feingemüse Dahlem, Oberpfalz

Rosenkohl zählt zu den feinsten Wintergemüsen, die wir kennen, und deshalb wird er auch gerne zu einem festlichen Braten gereicht. Rosenkohl können Sie sowohl kochen als auch blanchieren, dämpfen, schmoren und backen. Hierzu sollten Sie



ihn vorher jedoch immer kurz putzen, indem Sie die äußeren Blätter entfernen. Zudem empfiehlt es sich, den kleinen Strunk des Rosenkohls kreuzweise einzuschneiden: so wird er schneller gar. Sie können ihn vor dem Zubereiten auch in kaltem Salzwasser waschen. Etwas Brühe oder Zucker im Kochwasser mildert den leicht bitteren Geschmack ein wenig.



ROSENKOHL MIT KARTOFFELKRUSTE



Zutaten: 750g Rosenkohl, 1 Zwiebel, 2 EL Butter, 200ml Wasser, 2 TL Gemüsebrühe, 1kg Kartoffeln, 150ml Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat, 2 EL Öl

Zubereitung: Rosenkohl putzen und waschen. Den Stiel einschneiden. Gewürfelte Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Den Rosenkohl und die Brühe zugeben und zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen. Backofen vorheizen und die Kartoffeln hobeln. Auflaufform fetten und den Rosenkohl mit Brühe reinlegen. Mit den Kartoffelstreifen belegen und Sahne sowie Gewürze dazugeben. Öl auf die Oberfläche pinseln und ca. 50 Minuten backen.

ANGEBOT

Kleine Leckereien für den Adventskalender II

Küchenkräuter für die Fensterbank, Saatgut (Basilikum, Schnittlauch, Petersilie)

10,95 € /St.

Saatgut Box, Gemüse ohne Garten für Balkon und Hochbeet (Radieschen, Salat, Tomate, Mangold, Basilikum)

12,95 € /St.

KAKIS MIT HASELNUSS-STREUSELN



Zutaten: 2-3 Kakis, 50g weiche Butter, 50g Zucker, 1 Prise Salz, ½ TL Zimt, 50g Mehl, 30g gemahlene Haselnüsse, 50g gehackte und geröstete Haselnüsse

Zubereitung: Kakis waschen, längs halbieren, den weißen Strunk entfernen und in eine Auflaufform setzen. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Alle Zutaten außer Kakis mischen und zu Streuseln zerkrümeln. Die Streusel auf den Früchten verteilen und auf mittlerer Schiene 12-15 Minuten goldbraun backen.

Schmeckt am besten mit halbsteif geschlagener Sahne, Vanilleeis oder Joghurt.

ROTE-BETE IN ROTWEIN-MARINADE

Zutaten: 500 g kleine Rote Bete, 200 ml trockener Rotwein, 4 EL Aceto Balsamico, 4 EL Olivenöl, 2 TL Fruchtaufstrich (z.B. Heidelbeere oder Hagebutte), Salz, Pfeffer, 1 TL Koriander, 5 Pimentkörner, 150 g Ziegenkäserolle, 50 g kleine Blattsalatmischung (z.B. Feldsalat und Rucola), Ciabattascheiben zum Servieren

Zubereitung: Rote Bete mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Bei kleiner Hitze in ca. 45 Minuten gar kochen. Inzwischen Rotwein aufkochen und auf die Hälfte einkochen lassen. Rotwein mit Balsamico, Öl und Fruchtaufstrich mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Koriander und Piment fein zerstoßen und unterrühren. Rote Bete abgießen, kalt abschrecken, pellen, in dünne Scheiben schneiden und mit Rotweininmarinade vermischt 15 Minuten ziehen lassen. Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Salat waschen und trocken schleudern. Rote Bete mit Ziegenkäse und Salat anrichten und mit Marinade beträufeln. Dazu das Brot reichen.

Die Rote-Bete kommt diese Woche vom Demeterhof Stockner, Eichendorf, DE-ÖKO-037.

