

Lieferungen rund um Weihnachten und den Jahreswechsel

Die Feiertage naht mit großen Schritten, daher hier eine Übersicht der Liefertage und Bestellschlüsse rund um Weihnachten:

In KW52 (Weihnachtswoche) erhalten Sie Ihre Lieferung einen Tag früher als sonst. Das heißt:

- Montagslieferungen kommen bereits am So., 20.12.**
- Dienstagslieferungen kommen bereits am Mo., 21.12.**
- Mittwochslieferungen kommen bereits am Di., 22.12.**
- Donnerstagslieferungen kommen bereits am Mi., 23.12.**
- Freitagslieferungen kommen am Do., 24.12.**



Bestellschlüsse:

für die Lieferung am So, 20.12.: So., 20.12. 6 Uhr morgens
für Lieferungen vom 21.-24.12.: Mo., 21.12., 6 Uhr morgens
(Bitte die gesonderten Bestellschlüsse bei Fleisch und Brot beachten).

Danach machen wir - nach diesem herausfordernden Jahr - **eine etwas längere Pause** als sonst.

Vom 25.12.2020 bis einschließlich 10.01.2021 haben wir Betriebsurlaub. Ab 11.01. starten wir wieder wie gewohnt mit unseren Lieferungen. Falls wie Sie im 14-tägigen Rhythmus beliefern: Der Rhythmus Ihres 14-tägigen Abos rechnet theoretisch die Weihnachtswoche sowie unsere Betriebsferien mit. Sollten wir Sie außerhalb Ihres „normalen“ Rhythmus in der Woche vom 11.01. und ab dann wieder 14-tägig beliefern dürfen, sagen Sie uns bitte bis spätestens 21.12. Bescheid.

Feines fürs Fest

| | |
|--|------------------------|
| Weihnachtliches Käsepaket (versch. Sorten) inkl. Apfel-Fenchel-Relish | ca. 34,25 €/St. |
| Weihnachtspaket Schaf-/Ziegenkäse | ca. 15,60/St. |
| Weihnachts-Wurstpaket | ca. 29,34 €/St. |
| Weihnachtskäse | 2,64 €/100g |
| Weihnachtssternkäse | 2,84 €/100g |
| Chorizo | 2,74 €/100g |
| Salamiaufschnitt, italienische Art | 3,92 €/100g |
| Italienischer Parmaschinken | 5,88 €/100g |
| Kamingeräuchertes | 3,43 €/100g |
| Lachs Frischkäsecreme, 125g | 2,74 €/St. |
| Herings-Salat Rote Bete | 3,33 €/St. |
| Herings-Salat mit feinem Dill | 3,33 €/St. |
| Räucherlachs, 100g | 8,43 €/St. |
| Räucherlachs-Tatar, 125g | 4,21 €/Glas |
| Peperonata, 250g | 5,88 €/St. |
| Buntes Boierhofgemüse 435ml | 4,90 €/St. |
| Gurkinis, Mini-Gewürz Gurken | 2,54 €/Glas |
| Meerrettich-Sahne im Glas | 2,99 €/Glas |
| Wild Preiselbeeren Auslese | 3,62 €/St. |
| Grüne Oliven m. Mandeln | 3,23 €/100g |
| Grüne Oliven mit Knoblauch | 3,23 €/100g |

Frostfreier Abstellplatz

Die Temperaturen sinken immer weiter und die frostigen Nächte sind schon da. Bitte denken Sie daran, uns einen frostfreien Abstellplatz mitzuteilen, damit Ihre Ökokiste auch über den Winter wettergeschützt für Sie hinterlegt werden kann. Gerne können Sie bei uns auch eine Iso-Haube bestellen, die Ihre Kiste vor Frost und im Sommer vor Hitze schützt (12,50€/Stück). Diese passt über einen Stapel von zwei bis drei Kisten. Alternativ können Sie uns im Winter auch eine Decke bereitlegen, die wir um die Kiste packen.



GEMÜSE DER WOCHE

Bioland

WINTER-KOHLRABI

vom Biolandhof Simml, Kalsing und vom Naturland-Hof Boierhof, Willmering



Winter-Kohlrabi ist der „große Bruder“ des Sommer-Kohlrabis, denn im Gegensatz zu diesem hat er eine härtere Schale (deswegen ist er lagerfähig) und ist deutlich größer. Gleich ist aber sein zarter Kern, weshalb er sich auch als Rohkost eignet. Da er sehr magenfreundlich ist, kann Winter-Kohlrabi auch wunderbar als Baby-Beikost verwendet werden.

GEBRANNTEN MANDELN

ein Rezept-Tipp von Ökokisten-Kundin Christina!

Zutaten: 200g Mandeln, 200g brauner Zucker, 1 Packung Vanillezucker, 1/2 TL Zimt, 100ml Wasser

Zubereitung: Zucker, Vanillezucker und Zimt zusammen mit dem Wasser in eine Edelstahlpfanne geben, vermischen und so lange erhitzen, bis das Ganze kocht. Die Mandeln dazugeben



und unter ständigem Rühren auf hoher Stufe weiterkochen, bis alles fest wird. Unter geringer Temperatur weiterrühren bis der Zucker wieder leicht zu schmelzen beginnt. Wenn die Mandeln glänzen, alle auf ein Blech schütten, mit zwei Gabeln auseinanderzupfen und abkühlen lassen.

FENCHEL GEMÜSE MIT WEISSWEIN

Zutaten: 4-5 Fenchelknollen, ca. 2 EL Olivenöl (kein anderes Öl verwenden!), 1- 2 Knoblauchzehen, abgeriebene Schale 1 Zitrone, mittelgrob geschroteter schwarzer Pfeffer, Salz, Gemüsebrühe, 1 Glas guter, trockener Weißwein, 1/2 Glas Creme Fraîche

Zubereitung: Die Fenchelknollen waschen, putzen und je nach Größe längs in Hälften oder Viertel schneiden. Strunk nicht entfernen, auch der schmeckt gegart sehr lecker. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen und den Fenchel darin goldbraun braten, dabei oftmals wenden. Nach einiger Zeit den kleingewürfelten Knoblauch dazugeben und mitbraten, anschließend die Zitronenschale begeben. Mit etwas Weißwein ablöschen, diesen einkochen lassen, anschließend Creme Fraîche begeben, auch diese etwas einkochen lassen. Restlichen Wein und Creme Fraîche begeben, mit etwas Gemüsebrühe und Salz bestreuen. Verrühren und bei geschlossenem Deckel so lange weiterdünsten, bis der Fenchel gar ist. Dazu schmeckt Baguette von einem unserer Bio-Bäcker und der Rest der Flasche Weißwein!

Braten & Würstl



| | |
|--|------------|
| Bratwürstl vom Schwein, 4 Stück, ca. 200g | 19,90€/kg |
| grobe Bratwurst Bosnier Art, 4 Stück, ca. 250g | 22,47€/kg |
| Puten-Minibratwurst 4 Stück, ca. 160g | 23,45€/kg |
| Rinderbraten, ca. 1kg | 21,49€/kg |
| Burgunderbraten, ca. 1kg | 22,47€/kg |
| Sauerbraten, ca. 1kg | 22,47€/kg |
| Tafelspitz, ca. 1 kg | 23,44€/kg |
| Rinderfilet, ca. 300 g | 56,82€/kg |
| Rinderlende am Stück ca. 600g | 32,90€/kg |
| Rinderrouladen, 2 Stück, ca. 200g | 24,52€/kg |
| Kalbsbraten, ca. 750g | 37,19€/kg |
| Osso Bucco, Kalbsbeinscheiben, ca. 1kg | 24,43€/kg |
| Kalbsschnitzel, 2 Stück, ca. 200g | 47,99€/kg |
| Schweinefilet, ca. 500g | 32,08€/kg |
| Schweinebraten mit Schwarte, ca. 1kg | 17,57 €/kg |
| Fondue-Fleisch, 600g (Rind, Schwein & Pute) | 30,41€/kg |
| Fondue-Fleisch, 400g (Rind & Pute) | 30,41€/kg |

Bestellschluss Freitag, der 11. Dezember
Auslieferung KW 52 (20.12.-24.12.)

KOHLRABI-TALER

Zutaten: 700g Winter-Kohlrabi, Salz, 60g Walnusskerne, Pfeffer, 300g Joghurt (3,5 % Fett), 2 TL ÖL, 2 Eier, 100g Haferflocken, 40g Butterschmalz zum Braten

Zubereitung: Kohlrabi putzen, waschen und schälen, in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einem Topf mit Salzwasser ca. 30 Minuten garen. Inzwischen die Walnusskerne fein hacken und mit Salz, Pfeffer und dem Joghurt vermischen. Das Öl unterrühren und die Masse noch etwas abschmecken. Eier verquirlen. Die Kohlrabischeiben durch das Ei ziehen und in den Haferflocken wälzen. Die Panade auf beiden Seiten fest andrücken. Das Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Kohlrabischeiben von beiden Seiten braun anbraten. Mit der Joghurtsauce servieren.

Monatsangebot Dezember

| | |
|---|-------------|
| Roggen-Saaten Brot, 500g | 2,31 € /St. |
| Brotbackmischung Vital, 315g | 3,99 € /St. |
| Brötchenkorb z. Aufbacken (6 Semmeln), 300g | 3,79 € /St. |
| Puderzucker, 200g | 1,89 € /St. |
| Mungbohnen Sprossen, 370ml | 1,89 €/Glas |
| Rote Bete im Glas, 330ml | 1,79 €/Glas |
| Sellerie im Glas, 320 ml | 1,79 €/Glas |
| Schokolade, Weiße Knusper, Vivani, 100g | 1,89 € /St. |