



Rindfleisch



Jung-Rindfleischpaket 5 kg mit Lende	17,95€/kg
Jung-Rindfleischpaket 5 kg mit Steak	17,95 €/kg
Jung-Rindfleischpaket 5 kg mit Rouladen	17,95 €/kg
Jung-Rindfleischpaket 10 kg	16,95 €/kg

Bestellschluss: Freitag, 13.12.2019
Auslieferung: 16.-20.12.2019

Liebe Kundin, lieber Kunde,

überall weihnachtet es nun und viele sind schon im Geschenke-Stress. Wir möchten dieses Jahr an Sie appellieren: probieren Sie doch einmal ein „unverpacktes“ Weihnachten aus! Geschenkpapiere sind meist mit mineralölhaltigen Farben bedruckt und landen oft allzu schnell in der Tonne. Es gibt viele wiederverwendbare Alternativen wie Geschenke-Säckchen oder Taschen. Oder Sie schenken einmal gänzlich unverpackt: mit uns ist das kein Problem! Wir stellen für Sie gerne individuelle Geschenkkörbe zusammen – einzige Verpackung ist ein Kartonagen-Korb, den Sie daheim für viele Dinge wiederverwenden können. Den Inhalt bestimmen Sie – oder Sie geben uns nur einen Wert vor und wir bestücken den Geschenkkorb mit passendem Inhalt. Melden Sie sich bei uns, wenn wir einen Korb für Sie zusammenstellen dürfen! Viele weitere Geschenkideen finden Sie in unserem Online-Shop in der Rubrik Geschenke & Schönes.



Wir wünschen Ihnen eine besinnliche Adventszeit!

Herzlichst,
 Ihre Martina Kögl und das Team der Ökokiste Kößnach

Herzlichst,
 Ihre Martina Kögl und das Team der Ökokiste Kößnach

Angebot

Rund ums Weihnachtsfest!

Ravioli mit Trüffelpilzen, 250g	3,79 € /St.
Fassbutter gesalzen, 250g	2,75 € /St.
Geflügelfond, 400ml	3,39 € /St.
Rinderfond, 400ml	3,39 € /Glas
Kartoffelknödel halb & halb, 230g	2,69 € /St.
Tomaten geschält, 800g	1,79 € /St.
Backöl Klassik, 0,75l - NEU!	5,99 € /St.
Olivenöl, 1l, mild	10,99 € /Fl.
Feigensenf, 125ml	2,79 € /St.
Quark 20% Fett iTr., 250g	1,05 € /St.
Zwiebelschmelz, 165g	2,79 € /St.
Artischocken geviertelt, 200g	4,59 € /Glas
Pizza-Grissini Demeter, 100g	1,79 € /St.
Traubensaft, 1l	2,39 € /Fl.
Heißer Winterapfel 0,7l (alk.frei)	2,59 € /Fl.

Braten + Würstel



Bratwurst Bosnier Art, 4 Stück, ca. 250g	22,90€/kg
Bratwürstl vom Schwein, 4 Stück, ca. 200g	19,90€/kg
Puten-Minibratwurst 4 Stück, ca. 160g	23,90€/kg
Schweineschnitzel, 2 Stück, ca. 300g	23,95€/kg
Schweinefilet, ca. 500g	30,95€/kg
Schweinelende, ca 500 g	19,90€/kg
Rinderbraten, ca. 1kg	21,90€/kg
Burgunderbraten, ca. 1kg	22,90€/kg
Sauerbraten, ca. 1kg	22,90€/kg
Tafelspitz, ca. 1 kg	22,90€/kg
Rinderfilet, ca 300 g	57,90€/kg
Rinderlende am Stück ca. 600g	32,90€/kg
Rinderrouladen, 2 Stück, ca. 200g	23,90€/kg
Kalbschnitzel, 2 Stück, ca. 200g	48,90€/kg
Osso Bucco, Kalbsbeinscheiben, ca. 1kg	24,90€/kg
Fondue-Fleisch, 600g (Rind, Schwein & Pute)	26,90€/kg
Fondue-Fleisch, 400g (Rind & Pute)	27,90€/kg

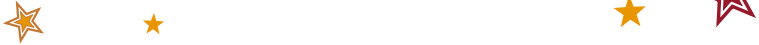
Bestellschluss: Mo, 16.12.2019
Auslieferung: 20.-24.12.2019 (auf Wunsch früher)

Fisch vom Weiherblasch



Elsäßer Saibling, frisch	2,99€/100g
Elsäßer Saibling, geräuchert	3,99€/100g
Elsäßer Saiblingsfilet frisch, 2 Stück	4,59€/100g
Regenbogenforelle, frisch	1,99€/100g
Geräucherte Regenbogenforelle	2,69€/100g
Regenbogenforellenfilets, 2 Stück	3,59€/100g
Geräuch. Regenbogenforellenfilets, 2 Stück	4,29€/100g

Bestellschluss: Freitag, 13.12.2019
Auslieferung: 16.-20.12.2019



GEMÜSE DER WOCHE

Wirsing

vom Biohof Schweiger, Pettendorf

Wirsing ist ein Kopfkohl. Der Wuchs gleicht dem von Weiß- und Rotkohl, er hat jedoch gewellte Blätter, die locker gefügt, gelb- bis dunkelgrün sind und sich nach Rosettenbildung zu einem runden bis spitzen Kopf entwickeln. Wirsing ist das ganze Jahr über erhältlich, zuerst als milderer Frühwirsing, später als Herbst- oder Dauerwirsing. Spätsorten, die gegenüber Frost widerstandsfähiger sind, können auf dem Feld stehen bleiben und so überwintern.



WIRSING MIT CHORIZO UND MARONEN

für 2 Personen

Zutaten: 2 Knoblauchzehen, 150g Chorizo, 1 EL Olivenöl, 1 kleine Zwiebel, 1kg Wirsing, 100ml Weißwein, 150g geschälte und gekochte Maronen, Saft einer halben Zitrone, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Knoblauch fein hacken und Chorizo in 1 cm große Würfel schneiden. In Olivenöl andünsten und Zwiebeln dazugeben und kurz mitdünsten. Beim Wirsing Strunk entfernen und die Blätter in Streifen schneiden. Zu den Zwiebeln und der Chorizo geben und mit Weißwein ablöschen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 bis 15 Minuten dünsten, bis der Wirsing weich ist. Kurz vor Ende der Garzeit die Maronen dazugeben (nach Belieben halbieren). Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Vegetarische Variante: Ersetzen Sie die Chorizo durch Räucher-Tofu. Dieser muss nicht angebraten, sondern kann ganz einfach klein gehackt unter das Gericht gegeben werden.

Streuobst-Äpfel

vom Biolandhof Stöckl, Rohr

Streuobstäpfel

3,69 €

10kg-Kiste Streuobstäpfel 29,90 €/Kiste

Ihre Liefertermine um die Weihnachtszeit

Alle **Montagslieferungen** vom 23.12. kommen am Fr., 20.12.
Alle **Dienstagslieferungen** vom 24.12. kommen am Sa., 21.12.
Alle **Mittwochslieferungen** vom 25.12. kommen am So., 22.12.
Alle **Donnerstagslieferungen** vom 26.12. kommen am Mo., 23.12.
Alle **Freitagslieferungen** vom 27.12. kommen am Di., 24.12.

Die Lieferzeit bleibt ungefähr gleich.

Bestellschluss für Fr., 20.12. und Sa., 21.12.

ist Do., 19.12. um 6 Uhr früh.

Der Bestellschluss für So., 22.12. - Di., 24.12.

ist Fr., 20.12. um 12 Uhr mittags.



Wir machen Pause!

Vom 25.12. bis einschließlich 06.01.2020 macht die gesamte Ökokiste Kößnach Betriebsurlaub (auch der Hofladen hat geschlossen).

Ab dem 07.01. starten wir wieder mit den Lieferungen – wegen des Feiertags am Mo, 06.01. erhalten Sie Ihre Lieferung einen Tag später als üblich.

INFO

RISOTTO MIT TOPINAMBUR UND PILZEN

Zutaten: 600 ml Hühner- oder Gemüsebrühe, 4 EL Olivenöl, 60g Butter, 1 Zwiebel (feingehackt), 325g Topinambur (geschält), 150g Champignons, 350g Risottoreis, 50g Parmesan (frisch gerieben), 40g Butter, Sprossen (alternativ Petersilie), Meersalz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung: Die Brühe zum Kochen bringen. In einer Pfanne die Zwiebel im Öl mit Butter dünsten, bis sie weich ist, aber noch keine Farbe angenommen hat. In dünne Scheiben geschnittenen Topinambur und Champignons bei mittlerer Hitze leicht bräunen. Etwas Brühe hinzufügen und 2 Minuten garen. Den Reis dazugeben und durchrühren, bis alle Körner mit Fett überzogen sind. Nach und nach die Brühe angießen, bis sie vollständig aufgenommen und der Reis weich ist, aber noch Biss hat. Von der Kochstelle nehmen und Parmesan und Butter hineinrühren. Abschmecken, mit Sprossen oder Petersilie garnieren und servieren.

Die Topinambur kommen diese Woche vom Bioland-Hof Wiethaler, Kammersdorf, die Sprossen von der Bioland-Gärtnerei Justland, Straubing.

Der Familienbetrieb aus Niederbayern arbeitet rein biologisch, pflegt und bewirtschaftet seine Streuobstwiesen mit Herz und Verstand, bei vollem Einsatz und viel Arbeit. Ungespritzte Streuobst-Äpfel gelten oft als allergikerfreundlich. Wir haben die Streuobstäpfel lose oder in der 10kg-Kiste im Angebot. Bald können wir auch Apfelsaft der Stöckls anbieten.

Bioland