



Käse der Woche KW 08 (18.02. – 24.02.) Charmeux mit Steinpilzen.
Schnittkäse mit kräftigem Pilzaroma. Niederlande, 50% Fett i. Tr., Rinde nicht verzehrbar. Zutaten: MILCH, Salz, Milchsäurebakterien, mikrob. Lab, Pilze, nat. Pilzaroma.
Stück ca. 180g, € 2,39 / 100g; Art.-Nr. 3396

Sauerkrautsuppe

500g. Sauerkraut, 1 Zwiebel, 1 EL Essig, 1L Fleischbrühe, 2 Kartoffeln, Pfeffer/Salz

Sauerkraut event. wässern und abtropfen lassen. Zwiebel würfeln und in Butter anrösten, das Sauerkraut hinzufügen andünsten und event. mit Essig ablöschen. Fleischbrühe (od. Gemüsebrühe) hinzugeben und aufkochen. Kartoffeln schälen, würfeln und dazugeben. Mit Pfeffer + Salz abschmecken. Event. pürieren.

Möhren-Rote Bete-Mangold-Pfanne

0,4 kg Mangold, 1 Rote Bete, 1 Möhre, 1 Zwiebel, 1-2 Knoblauchzehen, 1 EL Öl, 1 Tasse Gemüsebrühe, 1 EL Essig, Salz und Pfeffer

Mangold putzen, in dünne Streifen schneiden. Möhren + Rote Bete putzen und mit dem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden. (Scheint mühselig, aber die Mühe lohnt!! Schmeckt ganz anders!). Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Öl glasig braten, erst die Möhren + Beten anbraten dann den Mangold dazugeben und alles unter Wenden auf großer Flamme ca. 5 Min. ein wenig anbräunen. Dann die Flamme runterschalten und mit Gemüsebrühe und Essig ablöschen. Deckel drauf und etwas ziehen lassen. Mit Salz + Pfeffer abschmecken und zu Nudeln oder Reis servieren!

Rübchen französisch

500g Rübchen, 1 EL Butter, 1 TL Zucker, Salz und Pfeffer, ¼ L Brühe, 2 TL süßer Senf, Kräuter (Schnittl./Petersilie)

Rübchen waschen, schälen und in Butter anbräunen. Zucker, Salz, Pfeffer und Brühe hinzugeben und 20 Min. köcheln lassen. Die weichen Rübchen herausnehmen. Die Soße mit süßem Senf oder gebräuntem Mehl (in einer trockenen Pfanne ein paar Min. geröstet) vermischen und abschmecken. Die Rüben wieder dazugeben und mit gehackten Kräutern überstreut servieren. Passt gut zu allen Fleischgerichten.

Gebratener Radicchio (für 2 Personen)

350g Radicchio, 100g Speck, 4 Zwiebeln, 5 EL Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, Salz, frisch gemahlenem Pfeffer

Radicchio putzen, die äußeren Blätter entfernen. Salatköpfe längs vierteln und die Strünke ausschneiden. Gut abrausen und anschließend gut abtropfen lassen. Speck in feine Streifen schneiden, Zwiebeln achteln. Knoblauch fein hacken. In einer großen Pfanne 3 EL Öl erhitzen. Speck und

Zwiebeln zugeben und unter Rühren 3 Minuten anbraten. Knoblauch untermischen. Den gut abgetropften Radicchio in die Pfanne geben, bei geringer Hitze 5 Minuten braten, dabei 1-2 mal wenden. Mit Salz + Pfeffer würzen und mit 2 EL Öl beträufeln.

Heiß als Beilage zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch servieren.

Orecchiette alla Bietola

400g Mangold, Orecchiette (oder andere Nudeln), Olivenöl, 2-3 Knoblauchzehen + 1 Chilischote, 1-2 TL Kapern, 2 Sardellenfilets, Pecorino

Mangold putzen und in breite Streifen schneiden. In reichlich kochendem Salzwasser die Orecchiette od. andere Nudeln etwa 10 Minuten kochen. Inzwischen in einer Pfanne das Öl erhitzen, den zerkleinerten Knoblauch und Chili und Sardellefilets dünsten, bis Letztere sich aufgelöst haben. Mangold hinzufügen, 2 Min. anbraten, dann weitere 4 Min. dünsten. Jetzt die abgetropften Orecchiette und die Kapern hinzugeben, vermengen und kurz sautieren. Auf dem Servierteller mit geriebenem Pecorino bestreuen.

Chinakohl-Rote-Bete-Salat

2 Stk. rote Bete, 375g Chinakohl, 4-6 Eßl Öl, 1-2 Eßl Essig, Kräutersalz, Pfeffer, 1/8 l saure Sahne, 2Tl. Meerrettich (aus dem Glas)

Rote Bete weich kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Chinakohl waschen, putzen in Streifen schneiden und mit der Roten Bete auf einer Platte anrichten. Restliche Zutaten verrühren und über den Salat geben.

Lauch-Nudeln

500g Nudeln, 1 Stange Lauch, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, reichlich Olivenöl, Salz u. Pfeffer u. Muskat, abgeriebene Schale 1/2 Zitrone

Nudeln al dente garen, abschrecken und abtropfen lassen. Lauch putzen und in Ringe schneiden, Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in dem Öl goldgelb anbraten, Porree dazugeben und weich dünsten. Mit Salz, Pfeffer + Muskat und Zitronenschale würzen. Die Bandnudeln mit der Lauchsoße mischen und die Pfeffermühle zum Nachwürzen auf den Tisch stellen.

Produktinfo KW07:

In der letzten Woche traf uns eine **Krankheitswelle** (vermutlich auch woanders). Etliche **Mitarbeiter** sind **ausgefallen** allein drei der sieben Mitarbeiter unseres Packteams. Zwar versuchen alle zu helfen, aber für den Rest bleibt es, mit langen Arbeitstagen, **sehr anstrengend**.

Bitte sehen Sie es nach, wenn dann der eine oder andere Fehler zusätzlich passiert. Wir geben unser Bestes.

Update zum Kundeninfo aus KW4ff zu **Logistik im Winter**: Am vorletzten Wochenende erreichte uns am Samstag Vormittag die Meldung, dass der **Brennerpass** wegen einer **Lawine gesperrt** sei und vielleicht am Montag die Ware aus Italien ausfällt. Glücklicherweise ist das nicht eingetreten und die LKWs trafen **rechtzeitig** ein. Bei allem Bemühen der Beteiligten gibt es Situationen, in denen ein sicherer Warenfluss nicht mehr funktioniert. Wir hätten viel Ware in den Sortimenten austauschen müssen. Aus Spanien war glücklicherweise noch einiges zu erhalten.

Die **Orangen** machen uns zur Zeit **viel Freude**. Die **Washington Orange** kommt von einem kleinen Anbauer am **Fuß des Ätna** und ist das Leckerste, was das Zitrusjahr zu bieten hat. Sie sind **saftig, mürb** und vor allem **zuckersüß**. Das ist aber auch gleichzeitig eine Schwierigkeit. Süßes Obst, egal ob Sommerpfirsiche oder Winterorangen, sind unter bestimmten Bedingungen ein Fest für **Fäulnisbakterien und Schimmelsporen**. Eigentlich sind die Orangen durch ihre Wachsschicht und die ätherischen Öle der Schale gut geschützt. Wenn es jedoch eine kleine **Schalenverletzung** gibt, folgt **schneller Verderb**.

Die Kollegen, die die Kisten füllen schauen sich das gut an, aber kleine Stellen sind oft nicht zusehen (erst recht nicht in der letzten Woche - s.o.). In den 24 Stunden zwischen Packen und Ausliefern vergrößern sich die Stellen oft rasend schnell. Ganz sicher geben wir **nicht vorsätzlich verdorbenes Obst zu Ihrer Lieferung** und sind **unglücklich**, wenn verärgert Kunden uns das unterstellen. Bitte reklamieren Sie Ware, wenn Sie nicht zufrieden sind. Bei berechtigten Reklamationen leisten wir gerne eine Gutschrift.

Das **Demeter Sauerkraut** von Bursch ist übrigens noch so eine **Winterfreude**. Endlich ist wieder ein großes Fass fertig, so dass es für alle Kunden im Abo reicht. Inzwischen ist es übrigens wieder aus **Weißkohl** hergestellt und verträgt eine etwas längere Garzeit als das zarte Sauerkraut aus Filderkohl, das es Ende letzten Jahres gab.

ALLE ÄNDERUNGEN; URLAUBSANGABEN usw. IMMER BIS 2 TAGE VOR DEM LIEFERTERMIN BIS 12:00 UHR; TEL: 02222-927 1616;

FAX: 02222-927 1617; EMAIL: hof@bioland-apfelbacher.de

ABO Gemüse Salat Obst

von 11.02.2019 bis 17.02.2019

Kartoffel

102.....Tüte	Kartoffeln, festk._1,5kg	Deutschlan	3,05 €/ Tüte
103.....Tüte	Kartoffeln, festk._2,5kg	Deutschlan	4,95 €/ Tüte
109.....Tüte	Kartoffeln, mehlig 2,5 kg	regional - l	5,50 €/ Tüte
	<i>mehligkochend</i>		
105.....Tüte	Kartoffeln, vorw. festk._5,0kg	Deu	9,45 €/Tüte
106.....Netz	Kartoffeln, vorw. festk.12,5kg	Deu	21,50 €/Netz

Gemüse

8036.....Stück	Apfel-Rotkohl servierfertig	Deutsc	2,60 €/Stück
290.....kg	Asia Mix - Japanese Green	Deutsc	19,50 €/kg
451.....kg	Auberginen	Spanien - Ecocert	8,90 €/ kg
452.....kg	Avocado	Spanien - Consejo Regulador	6,20 €/ kg
386.....kg	Bataten	Spanien - kontr. Bio-Anbau	4,30 €/ kg
221.....St.	Blumenkohl, St weiß eher klein	F	4,40 €/St.
477.....kg	Bratpaprika	Spanien - kontr. Bio-Anbau	14,50 €/ kg
203.....kg	Brokkoli	Spanien - Consejo Regulador d	6,40 €/ kg
295.....kg	Chicoree	Niederlande - SKAL	7,65 €/ kg
211.....Stück	Chinakohl, Stück	Niederlande - Deme	3,00 €/Stück
213.....kg	Cime di Rapa	Italien - ICEA	6,20 €/ kg
292.....kg	Feldsalat	regional eig. Anbau - Bioland	21,00 €/ kg
580.....kg	Fenchel	Spanien - Consejo Regulador de	6,20 €/ kg
254.....kg	Gemüsezwiebel kg	Spanien - kontr.	2,70 €/ kg
232.....kg	Grünkohl, kg	regional eig. Anbau - Biol.	4,10 €/ kg
455.....Stück	Gurke Schlangen	Spanien - kontr. Bio	1,99 €/ Stück
565.....kg	Ingwer	Peru - kontr. Bio-Anbau	12,50 €/ kg
256.....Stück	Knoblauch-KNOLLE	Spanien - kontr. E	9,50 €/ kg
204.....Stk	Kohlrabi Stück	Italien - ICEA	1,85 €/ Stk
522.....Bund	Koriander, Bund	Italien - kontr. Bio-Anl	1,99 €/ Bund
540.....Stück	Kresse Schale	Deutschland - kontr. Bic	0,85 €/ Stück
502.....Stück	Kürbis HOKKAIDO rot, St.	Deutschlan	2,99 €/ Stück
517.....kg	Kurkuma frisch	Peru - kontr. Bio-Anba	12,90 €/ kg
411.....kg	Mangold, grün	Italien - kontr. Bio-Anba	5,30 €/ kg
331.....kg	Möhren	Deutschland - Naturland	3,40 €/ kg
334.....kg	Möhren Purple Haze	Deutschland - E	3,95 €/ kg
	<i>rote Möhren</i>		
333.....kg	Möhren, regionale ungewaschen		3,40 €/kg
473.....kg	Paprika Ramiro rot	Spanien - Consejo	7,20 €/ kg
472.....kg	Paprika rot	Spanien - Consejo Regulad	6,65 €/ kg
476.....kg	Paprika, gelb	Spanien - kontr. Bio-Anba	7,99 €/ kg
337.....kg	Pastinaken	Niederlande - kontr. Bio-Ant	4,75 €/ kg
480.....kg	Peperoni rot oder grün Kilo	Spani	11,90 €/kg
533.....Bund	Petersilie, Bund	Italien - ICEA	1,99 €/ Bund
382.....kg	Petersilienwurzel, kg	Niederlande -	6,50 €/kg
395.....kg	Pilze Austernpilze, Kilo	Deutschlan	16,99 €/ kg
399.....kg	Pilze Kräuterseitling	Deutschland - E	27,00 €/ kg
390.....kg	Pilze Steinchampignons	Deutschlan	11,90 €/ kg
260.....kg	Porree, Kilo	regional eig. Anbau - Biolar	5,20 €/ kg
296.....kg	Postelein	Niederlande - SKAL	21,40 €/ kg
298.....kg	Radicchio	Italien - B.A.C.	5,99 €/ kg
346.....kg	Rettich schwarz	regional eig. Anbau -	3,30 €/ kg
541.....Stück	Rettichkresse, rot	Deutschland - kon	1,30 €/Stück
207.....kg	Rosenkohl	regional - Bioland	5,65 €/ kg
351.....Stück	Rote Bete Vakuum 500gr	Niederlan	2,70 €/Stück
340.....kg	Rote Bete, Kilo	regional - Bioland	3,45 €/ kg
230.....Stück	Rotkohl Stück ca 1kg	Belgien - kontr.	2,95 €/ Stück
267.....Stück	Salat 1	Frankreich - kontr. Bio-Anbau	2,50 €/ Stück
273.....Stück	Salat Endivie	Italien - ICEA	3,60 €/ Stück
223.....Stück	Sauerkraut frisch 500gr	Deutschlan	2,60 €/ Stück
8037.....Stück	Sauerkraut servierfertig 500gr	D	2,70 €/ Stück
255.....kg	Schalotten	Niederlande - kontr. Bio-Anb	7,90 €/ kg

349.....kg	Schwarzwurzeln	Niederlande - kontr.	4,75 €/ kg
355.....kg	Sellerie, kg	regional eig. Anbau - Biolan	3,45 €/ kg
413.....kg	Spinat	regional eig. Anbau - Bioland	5,20 €/ kg
228.....Stk	Spitzkohl, Stück	Spanien - Consejo R	3,35 €/ Stk
357.....Stk	Staudensellerie	Spanien - kontr. Bio-A	2,25 €/ Stk
576.....Schale	Suppengemüse	regional eig. Anbau -	2,50 €/ Schale
460.....kg	Tomaten	Spanien - Consejo Regulador c	4,95 €/ kg
465.....Stück	Tomaten, Cherry-Strauch 250gr	€	2,20 €/Stück
384.....kg	Topinambur	Niederlande - kontr. Bio-A	4,95 €/ kg
366.....kg	Weißer Rübchen	Spanien - CAAE	3,10 €/ kg
219.....Stück	Weißkohl, St	Deutschland - Bioland	3,25 €/ Stück
217.....Stück	Wirsing, Stück	Frankreich - SKAL	4,15 €/ Stück
498.....kg	Zucchini, Kilo	Spanien - kontr. Bio-Anb	8,60 €/ kg
251.....kg	Zwiebeln	Deutschland - Naturland	2,85 €/ kg
253.....kg	Zwiebeln, rot	Niederlande - kontr. Bio-	3,40 €/ kg

Obst

602.....kg	Äpfel 1, diverse Sorten	regional - Bi	3,50 €/ kg
603.....kg	Äpfel 2, diverse Sorten	regional - Bi	3,50 €/ kg
606.....kg	Äpfel Topaz	regional - Bioland	3,50 €/ kg
607.....Tüte	Äpfel Topaz, 3kg Beutel	regional - B	9,50 €/ Tüte
637.....kg	Bananen, Kilo	Dominikanische Republik	3,10 €/ kg
621.....kg	Birnen, div. Sorten	Niederlande - EG-	4,90 €/ kg
646.....kg	Blutorangen, Kilo	Italien - ICEA	2,90 €/ kg
657.....kg	Clementinen	Marokko - Demeter	3,95 €/ kg
617.....Stück	Datteln, 250gr	Tunesien - kontr. Bio-Anl	3,60 €/ Stück
766.....kg	Erdnüsse 250gr Btl	Ägypten - kontr. E	11,50 €/ kg
742.....Stück	Granatapfel, St	Türkei - kontr. Bio-Anb	2,15 €/ Stück
652.....kg	Grapfruit, kg	Italien - ICEA	3,60 €/ kg
666.....kg	Kiwi, Kilo	Italien - kontr. Bio-Anbau	3,50 €/ kg
752.....kg	Limetten	Mexico - kontr. Bio-Anbau	9,90 €/ kg
673.....Stück	Mango, Stück	Peru - kontr. Bio-Anbau	2,15 €/ Stück
764.....Stück	Maronen gegart 200gr	Frankreich - l	6,50 €/Stück
640.....kg	Orangen	Italien - B.A.C.	3,35 €/ kg
641.....kg	Orangen, Tarocco	Italien - ICEA	3,30 €/ kg
645.....Tüte	Saftorangen, Beutel 3kg	Italien - ICf	5,99 €/ Tüte
644.....kg	Saftorangen, Kilo	Spanien - kontr. Bio	2,25 €/ kg
768.....kg	Walnüsse, frisch	Frankreich - kontr. B	12,99 €/ kg
750.....kg	Zitronen	Spanien - kontr. Bio-Anbau	4,20 €/ kg