

# Das Bioblatt

## DER NIKOLAUS KOMMT MIT DER BIOKISTE und bringt tolle Geschenke mit

Bischof Nikolaus von Myra, auf den die Legende des Heiligen Nikolaus zurückgeht, lebte im 4. Jhd. Nächstenliebe stand bei ihm im Mittelpunkt. Wenn wir zum Nikolaus unsere Lieben beschenken, feiern wir die Nächstenliebe und gedenken diesem wunderbaren Mann.

Schönes & Leckeres für dein Nikolaussackerl und die Adventzeit findest du unter [www.biohof.at/adventangebot](http://www.biohof.at/adventangebot) --- wird im Advent laufend erweitert ---



Am 1. Dezember kommt der Nikolaus zu uns an den Biohof nach Eferding!  
Komm doch auch!

Glühwein  
Heißer Hirsch  
750 ml € 4,99  
rot (015944)  
weiß (015945)

Schoko-Knusperkugeln  
(011245)  
90g € 2,49  
Rosengarten

Zagler-Müslis  
500g € 7,69

Honig Nikolaus (015743)  
Äpfel, Nüsse & Co.  
Knusper Krampus (015742)  
Himbeeren, Schoko & Co.

Schoko-Nikolaus  
(006761)  
60g € 2,99  
von Hand gemacht  
Rosengarten



Schneebadspaß  
Badespaß € 4,49  
(019786)  
Tinti

50 tolle Zaubertricks  
Kartenset € 8,99  
(020146)  
Moses Verlag  
ab 13. Nov. erhältlich

## ADVENTSKALENDER von Rosengarten



Schoko (006757)  
75g € 3,79

Müsli (020195)  
24 Portionen  
1440g € 24,99

## MARTINIGANSL ESSEN BEI UNS IM BIO-KULINARIUM

9. - 11. November (mittags)

¼ Martinigans im Saftl  
auf Apfel-Preiselbeer-Rotkraut  
mit gebratenen Kürbis-Serviettenschnitten  
€ 24,90



so lange der Vorrat reicht | Reservierung ist möglich  
unter 07272-4859-60





# ORANGEN feiern ihren Biokisten-Saisonstart

Produkt  
der  
Woche

Es ist wieder so weit: Die kalte Jahreszeit ist da. Das heimische Obst wird weniger und der Vitaminbedarf steigt.

Auch in deine Biokiste packen wir nun wieder öfter Zitrusfrüchte wie die köstlichen Navelina-Orangen, die diese Woche ihren Saisonstart bei uns haben.

Orangen sind in (Creme)Desserts ebenso zu finden wie in süßsauen Speisen oder Salaten. Der Duft von Orangen(Punsch) versüßt uns Herbst und Winter.



## Panna cotta an marinierten Orangenfilets

Für 2 Personen, Zubereitungszeit ca. 30 Min.  
am nächsten Tag genießen

2 Blätter Gelatine, 1 Becher Schlagobers, 1 Pkg. Vanillezucker, 1/8 l Milch, 2 EL Zucker, 1 TL Zimt, 1 Orange (für die Filets), 1 EL Rohrohrzucker

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schlagobers mit Vanillezucker, Zucker und Zimt verrühren und aufkochen lassen. Bei niedriger Temperatur ca. 10 Min. leicht köcheln lassen und dann vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken und im Obers auflösen

In zwei mit kaltem Wasser ausgespülte Förmchen füllen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Orange schälen und Filets herausschneiden. Den Saft dabei auffangen. Zucker begeben, bedecken und ebenso über Nacht stehen lassen.

Zwei Dessertteller mit einer Mischung aus Puderzucker und Zimt bestreuen. Panna cotta darauf stürzen und mit den Orangenfilets garniert servieren.



## MARONI

So bereitest du sie richtig zu:

Mit einem scharfen Messer die Schale der Maroni kreuzförmig einschneiden. Dadurch platzen sie bei der großen Hitze nicht auf und lassen sich schließlich auch leichter schälen.

Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Maroni zunächst ca. 15 Min. lang in leicht gesalzene, kochendes Wasser geben. Sie sollen vollständig mit Wasser bedeckt sein.

Dann abgießen und Maroni auf ein Backblech geben. Nun noch 15 Min. im Ofen rösten.



## Überbackene Nudeln mit Kohl & Kürbis

Für 3 Personen, Zubereitungszeit ca. 50 Min.

200g Spiralnudeln, 1 Kohl, 200g Butternuss-Kürbis, 1 Becher Ricotta, 100ml Milch, 150g geriebener Käse, Kräutersalz, Pfeffer, Muskatnuss (gemahlen)

Nudeln in kochendem Salzwasser „al dente“ kochen, abseihen, kalt abspülen und abtropfen lassen.

Kohl putzen und in Streifen schneiden. Kürbispalte schälen und raspeln. Beides in kochendem Salzwasser etwa 3 Min. blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Nudeln mit dem Gemüse mischen. Mit Kräutersalz sowie Pfeffer abschmecken und in eine Auflaufform füllen.

Ricotta mit Milch und etwas Muskatnuss verrühren und gleichmäßig über die Gemüse-Nudel-Mischung streichen.

Käse reiben und darüber streuen. Im Rohr bei 200°C ca. 30 Min. lang backen.



**Kräutersalz**  
(011603)  
120g € 4,49  
Bio-Kräuterhof Aufreiter



**Spiralen (001933)**  
500g € 3,79  
Biohof Weißhäupl



**Blatt-Gelatine**  
(003091)  
6 Blatt € 1,19  
SOBO-Naturkost



Gabi und Christian

Bio bedeutet für uns:  
„Frei & unabhängig sein von Konzernen sowie nachhaltiger & gesünder leben.“

## ANGUS-RIND, Biohof Haslmayr

Auslieferung 27. Nov. - 3. Dez. (KW 48) | Bestellung bis Di, 14. Nov.

aus Alkoven, OÖ

001848 **Spezialpaket** (ca. 3 kg) € 20,90/kg

ca. 1,5 kg Gusto (f. Braten oder Schnitzel), 1 kg zum Kochen, 0,5 kg Gulaschfleisch

001849 **Vorratpaket** (ca. 4,5 kg) € 20,50/kg  
ca. 2 kg Gusto (f. Braten oder Schnitzel), 1,5 kg zum Kochen, 1 kg Gulaschfleisch



## ENTEN & GÄNSE, Familie Hehenberger

Auslieferung: 6. - 19. Nov. (KW 45 + 46)  
Bestellung bitte jeweils spätestens bis 1 Woche vor deiner Lieferung

aus Stroheim, OÖ

000831 **Martinigansl** (ca. 4 - 6 kg) € 21,90/kg

000830 **Ente** (ca. 3 - 4 kg) € 19,90/kg



www.biohof.at/fleisch-fisch

## Aus unserem BIO-KULINARIUM



6.- 19. Nov. (KW 45 /46)

|        |                                 |        |         |
|--------|---------------------------------|--------|---------|
| 017255 | <b>Kürbiscremesuppe</b>         | 410 ml | € 5,40  |
| 012432 | <b>Orientalisches Lamragout</b> | 410 ml | € 8,20  |
| 017242 | <b>Lasagne</b>                  | 500g   | € 10,40 |
| 017673 | <b>Apfelstrudel</b>             | 300g   | € 7,00  |

KW 47/48

- Klare Hühnersuppe
- Erdäpfel-Schwammerleintopf
- Kaspressknödel
- Gemüsestrudel



Neben unserem Fixangebot findest du auch die Auflistung der Zutaten und Allergene in unserem Online-Bioladen.

JETZT BESTELLEN!



+43 7272-2597

dieBiokiste@biohof.at

www.biohof.at

Fotos: Biohof Achleitner  
Grafiken: freepik.com, pixabay.com



gedruckt auf Enviro Polar  
hergestellt aus 100%  
entförtem Altpapier