



Liebe Kunden!

Achtung! Wir machen Betriebsurlaub vom 23.12.2019 bis 05.01.2020.

Grashüpfer-Angebote für die Weihnachtsbäckerei, ein neues Brot der Vollkornbäckerei Köhler und die leckeren Hähnchen vom Biolandhof Behl.....

Weihnachtsbackset für Ur-Korntaler

Schön gestaltete Dose mit netten Weihnachtswichteln und weihnachtlichen Motiven. Enthält Einkorn-Vollkornmehl, Zucker, Vanillezucker, Puderzucker, Schokoplättchen und ein Rezeptheft.

€ 9,79 / Set



Backförmchen groß

60 Stück à 6,3 cm Durchmesser, 100% ungebleicht, kompostierbar (Backförmchen). Hervorragend zum Backen. Mikrowellen- und backofensicher bis 220°C.

€ 3,19 / Karton



Backpapier-Zuschnitte von If you care

FSC-zertifiziert, 100 % ungebleicht, kompostierbar, Umkarton aus recyceltem Papier.

€ 3,39 / 24 St-Packung



Neues von der Vollkornbäckerei Köhler

Dinkel Butterstollen 500g 12,50€

Dinkel Butterstöllchen 200g 5,75€

... mit neuer Rezeptur, mit mehr Butter und Früchten! MHD ca. 4 Wochen

Weihnachtsbrot, 400 g € 4,70

Nicht länger im Sortiment: Zwiebelkuchen!

In der KW 50 liefern wir wieder die beliebten Hähnchen vom Bioland-Hof Behl aus Schippach!

Bitte bis 6. Dezember um 17 Uhr bestellen!

Auslieferung in der Kalenderwoche 50 an Kunden, die am Mittwoch, Donnerstag und Freitag beliefert werden.

Preis 15,90 € / Kilogramm. Gewicht ca. 2 kg.

Schrot & Korn Dezember 2019

Rezepte: Geschenke zum Naschen, Gewürze: Eine Prise Advent, Tierhaltung: Des Schnitzels wahrer Preis....

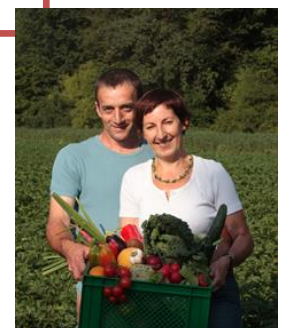
GRATIS! Einfach bestellen!



Sie haben uns weiterempfohlen und einen Neukunden geworben?

Als Dankeschön erhalten Sie einen Warengutschein über 20 €, sobald der von Ihnen geworbene Neukunde viermal mit einem „Grünen Korb“ beliefert worden ist bzw. eine regelmäßige Lieferung (Abo) eingerichtet hat.

Eine schöne Woche
wünschen Ihnen
Marion & Stefan Schäbler



Bestellschein für Obst und Gemüse in KW 50/19
 97837 Erlenbach/ Tiefenthal, Kreuzstr. 19 a
 Tel.: 09391 / 5000 335 Fax: 09391 / 5000 336
 Internet: www.gras-huepfer.de, DE-ÖKO-037

Name:
 Kundenr:
 Tel.:



Das gesamte Angebot an Gemüse, Salat und Obst stammt aus kontrolliert biologischem Anbau.
 Von Montag den 9.12.2019 bis Freitag, den 13.12.19 KW 50/2019 voraussichtlich in Ihrem "Grünen Korb"

Gemischt:	S M L XL	Salat, Möhren, Kürbis Hokkaido, Zwiebel gelb, Paprika Mix, Wirsing (M, L, XL)
	O O O O	Apfel, Bananen, Clementinen
Gemüse/Salat:	S M L XL	Salat, Möhren, Steckrübe, Zwiebel gelb, Paprika Mix, Fenchel,
	O O O O	Rote Bete, Batate, Wirsing (M, L, XL)
Mild:	S M L XL	Salat, Möhren, Zwiebel gelb, Paprika Mix, Fenchel, Rote Bete, Austernpilze (M, L, XL)
	O O O O	
Regionaler Korb:	S M L XL	Feldsalat, Möhren, Wirsing, Zwiebel gelb, Austernpilze, Apfel
	O O O O	Rote Bete (M, L, XL), Steckrübe (L, XL)
Obst:	S M L XL	Apfel, Bananen, Clementinen, Kaki, Orangen, Birnen, Granatapfel,
	O O O O	Kiwi und Kiwi gelb in (L, XL)

Änderungswünsche / zusätzliche Bestellung

	€/Einheit	Bestellmenge:	€/Einheit
Frucht- & Blattgemüse			
.....St Auberginen, Sp	5,79 / kgSt Ananas, CR	2,99 / Stück
.....kg Fenchel, I	4,89 / kgSt Avocado, Mx/Sp ?	1,99 / St
.....kg Lauch, Regional	5,49 / kgkg Apfel der Woche	3,99 / kg
.....kg Mangold, Regional / I	6,59 / kgkg Apfel Santana, Regional	3,99 / kg
.....kg Minigurken, Gr	7,99 / kgkg Apfel Topaz, Regional	3,99 / kg
.....kg Paprika gelb, Regional / Sp	6,49 / kgkg Apfel Elstar, D	3,99 / kg
.....kg Paprika grün, Regional	5,99 / kgkg Äpfel Braeburn, D	3,99 / kg
.....kg Paprika rot, Regional / Sp	6,49 / kgkg Apfel Jonagold, D	3,99 / kg
.....St Schlangengurken, Sp	1,99 / Stkg Apfel Pinova, D	3,99 / kg
.....kg Spinat, Regional / I	7,70 / kgSt 3 kg Vorratstüte Apfel	10,80 / 3 kg
.....St Stangensellerie, Regional / Sp	3,49 / Stkg Bananen, DO/PE	2,99 / kg
.....kg Tomaten, NL / Sp	4,99 / kgkg Birnen, F/I	5,69 / kg
....250g Cherrytomaten, Sp	2,99 / 250 gkg Clementinen, Sp	4,99 / kg
.....kg Zucchini, Sp	6,99 / kg	...200 g Datteln, große Früchte, Isr	5,38 / 200 g
.....kg Zucchini, Sp	6,99 / kg	...200 g Datteln, Deglet Nour, TN	2,78 / 200 g
Wurzelgemüse			
.....kg Gelbe Bete, Regional	3,89 / kgSt Granatapfel, Sp / Gr	2,79 / Stück
...100g Ingwer, Ch/Pe	1,20 / 100 gSt Grapefruit, Sp	1,99 / Stück
..Stange Meerrettich, A	14,90 / kgSt Kaki / Sharon, Sp?	1,69 / Stück
.....kg Möhren,Regional	2,29 / kgSt Kiwi, I ?	0,69 / Stück
.....kg Navetrübchen, Regional	4,99 / kgSt Kiwi gelb, I ?	0,89 / Stück
.....kg Pastinaken, D	4,99 / kgSt Limetten, CO	9,90 / kg
...Bund Radieschen, I	1,99 / BundSt Mango, Sp ?	2,99 / Stück
.....St Rettich weiß, D	2,69 / Stkg Orangen, Sp	3,39 / kg
.....kg Rettich rot lose, D	5,99 / kgSt Orangen, 3 kg Vorratstüte	9,66 / 3 kg
.....kg Rettich schwarz, D, Bioland	4,49 / kgkg Satsumas, Gr / Sp	4,99 / kg
.....kg Rote Bete, Regional	2,89 / kgkg Zitronen, I	5,99 / kg
.....kg Schwarzwurzel, NL	5,39 / kg		
.....St Sellerie Knolle, Regional	3,69 / kg		
.....kg Steckrüben, D	3,99 / kg		
.....kg Topinambur, Regional	4,99 / kg		
Kohlgemüse			
.....St Blaukraut, Regional	3,69 kg		
.....St Blumenkohl, Regional / I	4,49 / St		
.....kg Broccoli, I	6,49 / kg		
.....St Chinakohl, D	3,29 / kg		
.....kg Grünkohl, Regional	5,99 / kg		
.....St Kohlrabi, I	2,15 / St		
.....kg Schwarzkohl, Regional	6,99 / kg		
.....St Spitzkraut, Regional	3,99 / kg		
.....St Weißkraut, Regional	3,69 / kg		
.....St Wirsing, Regional	3,99 / kg		
Salate			
.....St Salat der Woche, F / I	2,89 / St		
.....St Salat Batavia, F / I	2,89 / St		
.....St Salat Kopf, F / I	2,89 / St		
.....St Salat Endivien, Regional	2,99 / St		
.....St Salat Radicchio, Regional	6,59 / kg		
.....100g Salat Chicoree, NL / D	0,99 / 100 g		
.....St Zuckerhutsalat, Regional ?	3,99 / kg		
.....100g Salat Feldsalat, Regional	2,79 / 100 g		
Nüsse			
...Beutel Erdnüsse mit Schale, I	2,99 / 330 g		
....200 g Walnüsse lose, F	3,12 / 200 g		
....200 g Maronen, gegart, F	4,99 / 200 g		
....200 g Haselnüsse i.d. Schale, D	2,98 / 200g		
		Kartoffeln	
	kg Rosara, vorwiegend festk.,Regional	2,99 / kg
	kg Nicola,festkochend, Regional	2,99 / kg
	kg Karlena, mehlig kochend, Regional	2,99 / kg
	kg Bataten / Süßkartoffeln, I	4,99 / kg
		Zwiebeln	
	kg Gemüsezwiebeln, D	3,99 / kg
	kg Zwiebeln gelb, Regional	2,99 / kg
	kg Zwiebeln rot, Regional	3,89 / kg
	 Bund Zwiebeln im Bund, I	2,99 / Bund
	kg Schalotten, A	6,99 / kg
	kg Knoblauch, D/A	1,69 / 100g
		Pilze	
	200 g Austernpilze, Regional	2,99 / 200 g
	200 g Champignons, Regional	2,29 / 200 g
		Sprossen / Kräuter	
		...Schale Kresse, regional	0,99 / Schale
		... Topf Schnittlauch im Topf	2,39 / Topf
		Kürbis	
	St Hokkaido, Regional	3,39 / kg
		Da es sich um Frischware handelt, sind die Preise freibleibend!	
	Becher Sauerkraut fränkisch, frisch	2,59 / 480 g

„Apfelbrei-Apfel“ (Apfel mit kleinen Fehlern) 2,00 €/kg solange der Vorrat reicht

Aktuelles Käseangebot im Dezember 2019

Alle Käsesorten werden nach biologischen Richtlinien hergestellt. (DE-ÖKO-037)



Käsesorten die wir für Sie schneiden

Mindestabnahmemenge 200 g je Käselieferung

128722	Bergkäse, 50 % Fett, laktosefrei	Walchsee	1,99 € / 100 g
127607	Comté Extra A.O.C, lactosefrei	Frankreich	2,79 € / 100 g
27001	Emmentaler, laktosefrei	Pötzelsberger	1,69 € / 100 g
163495	Hoodammer Supreme, Schnittkäse, 50 % Fett	Baldauf	1,99 € / 100 g
119801	Nordseekäse, 48 % Fett	Dänemark	2,19 € / 100 g
123783	Schwäbischer Rahmkäse, lactosefrei	Geifertshofen	2,69 € / 100 g
121555	Herbstkäse, 50 % Fett	Aurora Gold	1,79 € / 100 g
117628	Le Brie mit Walnüssen	ÖMA	2,29 / 100 g

Ziege und Schaf

128013	Cerron Ziegenkäse mit Rosmarin ca. 330 g Stück	Spanien	2,99 € / 100 g
131433	Ziegencamembert, 50 % Fett, 100 g Stück	Andechser	2,49 € / Stück
127506	Pecorino Romano, 36% Fett, 125 g Stück	bio verde	4,99 € / Stück

Abgepackte Käse

161346	Brat & Grillkäse, original griechischer Art	bio verde	150 g	3,99 € / Stück
122343	Gouda jung, 48 % Fett	Aurora	ca. 250 g	1,39 € / 100 g
122354	Gouda mittelalt, 50 % Fett	Aurora	ca. 250 g	1,59 € / 100 g
120082	Gorgonzola 53 % Fett	Arrigoni	200 g Schale	3,29 € / Schale
119608	Hausmacher Bauernhandkäse, 1,8 %	Birkenstock / Bio	200 g	2,59 € / Stück
125998	Parmigiano Reggiano D. O. P	Montanari	200 g	6,59 € / 200 g
164125	Mozzarella, 45% Fett	dennree	125 g	0,99 € / Stück
114546	Mozzarella Mini, 150 gr Beutel, NL 50%	Zügner	150 g Beutel	1,99 / Beutel
129543	Manouri Schafmolkenkäse	bio verde	150 g	3,09 € / Stück
29199	Schaf Feta, Tharros	Tharros	180 g	2,99 € / Stück
122409	Ziegengouda, 48% Fett, 250 g Stück	Aurora	ca. 250g	2,49 € / 100 g

Scheibenkäse, abgepackt

124154	Kräuter Käse aus Weidemilch in Scheiben, 50 % Fett,	dennree	150 g	2,29 / Packung
130241	Bioländer in Scheiben, 45 % Fett	Andechser	150 g	2,49 € / Packung
161739	Der Allgäuer - Heumilchkäse, in Scheiben, 50 % Fett laktosefrei	Baldauf	150 g	3,99 € / Packung
161706	Wildblumenkäse in Scheiben, 50 % Fett laktosefrei	Baldauf	150 g	3,99 € / Packung

Brie - Camembert

120058	Brie, Demeter, 50 % Fett	Bergpracht	100 g	1,29 € / Stück
117246	Camembert mit Nuß, 48%F.i.Tr.ca. 180 g	St. Leonhard	ca.180 g	2,39 € / 100 g !
117022	Camembert, 55 %	Andechser	100 g	1,69 € / 1 Stück
162191	Weichkäse mild cremig, Monsieur J.Bernard	Söbbeke	200 g	3,39 / Stück
142547	Weichkäse würzig cremig, Monsieur J.Bernard	Söbbeke	200 g	3,39 / Stück

Frischkäse

114941	Frischkäse Kräuter	Andechser	175 g	1,65 €
114939	Frischkäse Natur	Andechser	175 g	1,65 €
118629	Hüttenkäse mind. 20%	Züger	200g Becher	1,35 €
116223	Frischcreme Meerrettich, 25 % Fett	Weißenhorn	125 g	1,89 €
116267	Frischcreme Toscana, 25 % Fett	Weißenhorn	125 g	1,99 €
125829	Mascarpone, lactosefrei	Züger	200 g Becher	2,69 €

Rezepte

Gemüsesuppe mit Schwarzkohl

Zutaten für 4 Personen:

2 rote Zwiebeln
4 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian
1 Möhre
100 g Kartoffel
250 g Fenchel
3 Knoblauchzehen
300 g Schwarzkohl
1/2 Bund Petersilie
400 g geschälte Tomaten
50 ml Weißwein
1/2 TL Salz
1/2 TL schwarzer Pfeffer gemahlen
600 ml Gemüsebrühe
300 g weiße Bohnen gekocht
4 Scheiben Ciabatta
4 EL Parmesan

Zubereitung:

Zwiebel grob würfeln. Olivenöl in einen heißen Topf geben und die Zwiebelwürfel mit dem Thymianzweig bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten unter Rühren karamellisieren.

Möhre, Kartoffeln und Fenchel in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Knoblauch hacken, alles mit in den Topf geben und weitere 5 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten.

Die Schwarzkohlstiele in dünne, die Blätter in etwas breitere Streifen schneiden und unter das Gemüse heben. Mit Tomaten und Weißwein ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und 5 Minuten bei mittlerer Hitze einköcheln lassen.

Mit der Gemüsebrühe ablöschen, weitere 20 Minuten ohne Deckel köcheln lassen.

Ein Viertel der Bohnen anpürieren, zusammen mit den übrigen Bohnen zur Suppe geben und 5 Minuten ziehen lassen. Das Brot in grobe Stücke reißen und unterheben.

Den Thymianzweig entfernen und die Suppe mit dem Parmesan und der restlichen, frisch gehackten Petersilie servieren.

Spaghetti mit Schwarzkohl

Zutaten für 4 Personen:

600 g Schwarzkohl
1 Knoblauchzehe
1 Thymianzweig
Salz
1 EL Olivenöl
500 g Spaghetti
175 g Pecorino
12 g schwarze Pfefferkörner

Zubereitung:

Schwarzkohl waschen, dicke Mittelrippen herausschneiden und anschließend die Blätter in fingerbreite Streifen schneiden.

Knoblauchzehe schälen und in Scheiben schneiden. Mit Kohl, Thymian und ca. 200 ml Wasser in einen großen Topf geben, salzen, mit Olivenöl beträufeln und bei großer Hitze 5 Min. dünsten und warmhalten.

Die Nudeln in Salzwasser bissfest garen. Achtung: Nudelwasser auffangen! Inzwischen den Käse reiben. Den Pfeffer mörsern, die Hälfte davon in einer großen Pfanne rösten und mit ca. 100 ml Nudelwasser ablöschen. Die Spaghetti tropfnass dazugeben und vermischen. Evtl. noch Nudelwasser dazugeben.

Die Hälfte des Käses mit etwas Nudelwasser zu einer Creme glattrühren. Jetzt den restlichen Pecorino zugeben und wieder glatt rühren. Nudeln mit der Käsecreme vermengen und den gedünsteten Schwarzkohl untermischen.

Mit dem restlichen Pfeffer bestreut servieren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!