

Bioladen Momo
Hans-Böckler-Straße 1
53225 Bonn
0228 46 27 65



Momos Theke
54 90 73
Momos Metzger
47 83 39
Momos Bistro
97 37 95 03



zum Newsletter auf bioladen.com

info@bioladen.com

www.bioladen.com • momoshop.de

Kontakt Lieferdienst: abo@bioladen.com | Tel. 0228 54 90 70 -> Mo 9-13 | Di + Do 19-21 | Sa 11-15 Uhr

KW 53 - 28.12.2020-02.01.2021

Gemüse:	Mini (2,50 €)	Klein (5 €)	Groß (10 €)	XL (15 €)	XXL (20 €)
Kürbis Hokkaido, Bioland, Deutschland					
Rote Bete, Bioland, Deutschland				600 g	1000 g
Porree, Demeter, regional					
Paprika rot, kbA, Spanien			360 g	750 g	1000 g
Schlangengurke, kbA, Spanien	1 x	1 x	2 x	2 x	3 x
Romatomen, Demeter, Spanien	190 g	820 g	1000 g	1200 g	1330 g

Regionale Kiste: 1200 g Kürbis Hokkaido, 1000 g Rote Bete, 1000 g Porree

Obst:	Mini (2,50 €)	Klein (5 €)	Groß (10 €)	XL (15 €)	XXL (20 €)
Grapefruit rot, Naturland, Spanien		400 g	400 g	820 g	1000 g
Apfel Topaz, Demeter, Deutschland	300 g	600 g	1000 g	1000 g	1900 g
Clementinen, Demeter, Spanien			750 g	1000 g	1400 g
Orangen Lane Late, Naturland, Spanien	600 g	600 g	1000 g	2000 g	2000 g

• Alle Rezepte für vier Personen • 100% kontrolliert biologisch • regional bevorzugt • Verbandsware bevorzugt • keine Flugware

Brote der Woche:



Überraschungsbrot :-)

Das Angebotsbrot stand bei Redaktionsschluss noch nicht fest.

Kamutklötzchen Info: Mittwochs nicht lieferbar

g Zutaten: Kamut, Wasser,
€ Meersalz, Hefe
€

500 g
anstatt 4,99 €
4,49 €

Liebe Abonent:innen,

da wir vor den Feiertagen alle nochmal extremer wie eh schon eingespannt sind, gibt es keine angepasste Rezeptauswahl. Nachfolgend seht Ihr einige Punschvorschläge, womit Ihr Euch z.B. am Silvesterabend eine Freude machen könnt. Eine weitere Auswahl gibt es auf der MOMO-Seite (bioladen.com/sortiment/tipps-rezepte.html)

-> [Momos Punsch-Seite](#)

Wir wünschen Euch einen guten Start
ins neue Jahr 2021!

Eure MOMOs

- bitte wenden -

Feuerzangenbowle

- * 2-3 Flaschen Öko-Rotwein
- * 1/2 l Rum
- * 1 Zuckerhut oder 250g Vollrohrzuckerwürfel
- * 4 Nelken
- * etwas Orangenschalen
- * frisch gepreßter Saft von 2--3 Orangen

Rotwein nach Belieben mit Orangensaft vermischen und in einem Kupferkessel erhitzen. Gewürze in einem Mullsäckchen hineinhängen. Feuerzange über den Kessel legen. Zuckerhut auflegen oder Zuckerwürfel darauf aufstapeln, mit Rum tränken und anzünden. Immer wieder Rum darüber gießen, bis der gesamte Zucker in die Bowle getropft ist. Gewürze herausnehmen. Die Bowle heiß servieren. Restliche Bowle über einem Rechaud warmhalten.

Krambambuli

- * 2 l Öko-Weißwein
- * 1 l starker Schwarztee
- * frisch gepreßter Saft von je 2 Zitronen und Orangen
- * 1/2 l Rum
- * 250 g Vollrohrzuckerwürfel

Je 1 El überbrühte Rosinen, entkernte Datteln, kandierte Früchte und Trockenobst.

Früchte zerschneiden, in einen Kupferkessel geben und mit einem Drahtnetz bedecken. Zuckerwürfel auf das Netz legen, mit Rum beträufeln und anzünden. Tee, Fruchtsaft und Weißwein erhitzen und in den Kessel gießen, wenn der Rum verbrannt und der Zucker vom Netz abgetropft ist. Durch ein Sieb in Gläser oder Tassen füllen. Nach Belieben Früchte mitessen oder nicht. Restliches Krumbambuli über einem Rechaud warm halten.

Milchpunsch mit Rum

- * 1/2 l Vollmilch
- * 3/4 l Sahne
- * 75g Vollrohrzucker
- * 1 halbe Vanilleschote
- * 2 Eigelb
- * 1/2 l Rum

Milch, Sahne, Vanille und Zucker erhitzen. Etwas abkühlen lassen und das Gewürz herausnehmen. Rum mit Eigelb verrühren und mit der Milchmischung vermengen. Unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen bei schwacher Hitze heiß werden lassen.