

Rezeptbüchlein
2022

**IN DER
WEIHNACHTS-
METZGEREI**

**GIBT'S SO
MANCHE
SCHWEINEREI!**



Vogt





LIEBE KUNDEN UND KUNDINNEN, LIEBE FREUNDE UND FAMILIEN,

es ist wieder soweit und es kommt die Weihnachtszeit.

Zu den besinnlichen Tagen möchten wir Sie gerne mit unseren leckeren Lieblingsrezepten inspirieren und Sie zu einer besonderen Jahreszeit im Kreis Ihrer Liebsten begleiten.

Auch dieses Jahr gibt es tolle Aktionen, Rätsel und Wissenswertes im Adventskalender.

In unserem Rezeptbüchlein finden Sie außerdem auch unsere Angebote für unsere Menüs, welche Sie exklusiv auch am Weihnachtstag, den 24.12.22 bis zur Mittagszeit küchenfertig bei uns im Hauptgeschäft abholen können. Bitte bestellen Sie rechtzeitig Ihr Lieblingsessen und Ihr Lieblingsprodukt, wenn möglich bis zum 15.12.22 vor.

Bei Fragen wenden Sie sich gerne jederzeit an unser Team. Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit unserem Adventskalender und eine tolle Vorweihnachtszeit.

Ihr Team Metzgerei Vogt

Inhalt

ANGEBOTE

Menü I	07
Menü II	07
Menü III	08

REZEPTE

Schweinenackenbraten	12
Lammschulter	14
Königlicher Tafelspitz	16
Schweinebauch	18

WEIHNACHTLICHE GRÜSSE	22
-----------------------	----



Angebote für das besinnliche Fest am 24.12.22

Wer will schon wirklich am Heiligen Morgen oder vielleicht auch schon die Tage zuvor noch in der Küche stehen? Viel wichtiger ist doch die gemeinsame Zeit mit unseren Liebsten. Wir haben die perfekte Lösung und nehmen Ihnen den Stress für den Einkauf und das Kochen ab. Sie können bei uns für Ihr perfektes Weihnachtsessen folgende Gerichte und Menüs vorbestellen und bei uns im Hauptgeschäft, in der Langgasse 181a, am 24.12.22 bis 12.00 Uhr küchenfertig abholen.



MENÜ I

für 10 Personen 23,80€ p.P.

- Petersilienwurzsuppe mit Croutons
- Burgunderbraten aus der zarten Buglende vom Rind mit Soße
- Kartoffel- und Semmelknödel
- Rotkraut

MENÜ II

für 10 Personen..... 29,40€ p.P.

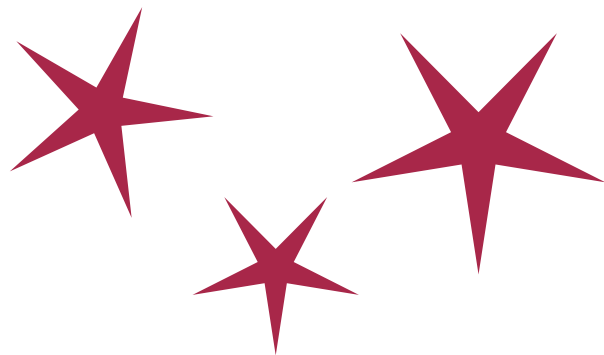
- Feldsalat mit Balsamicovinaigrette – Speck und Croûtons
- Hirschrouladen mit Waldpilzfüllung, Thymian und Rotweinzwiebeln und Soße
- Selleriepüree
- Winterliches Grillgemüse



MENÜ III

für 10 Personen 24,80€ p.P.

- Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüse Julienne
- Filettopf vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit frischen Champignons in Kräuterrahmsoße und frischem grünen Pfeffer
- Bauernspätzle und winterliches Grillgemüse



Sollten Sie Fragen zu den Menüs haben, können Sie gerne jederzeit auf unser Team in den Ladengeschäften zukommen oder sich ansonsten auch gerne telefonisch bei uns im Hauptgeschäft melden. Bitte bestellen Sie die oben aufgeführten Menüs rechtzeitig vor.

Fleischige Tipps – zum Vorbestellen:

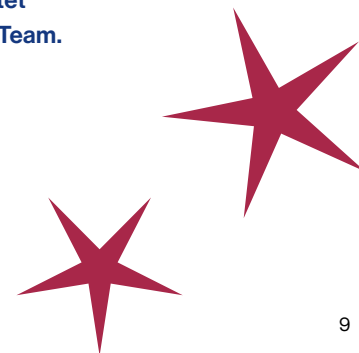
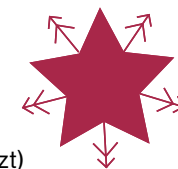
- Der Gänsebraten – die ganze Gans (im Bratschlauch - fertig gewürzt)
 - gerne klassisch gefüllt mit Äpfeln und Maronen
 - Gänsesoße extra dazu
- Rinderrouladen nach Oma's Art gefüllt und bereit zum Schmoren
- Rinderfilet Wellington (im Blätterteig)
- Schweinefilet Wellington (im Blätterteig)
- Schweinefilet im Wirsingmantel
- Kasslerkamm im Blätterteig

Für die süße Versuchung ist natürlich auch gesorgt – unsere Desserts im kleinen Glas:

- Zimtmousse mit Mandarincarpaccio
- Apfel-Trifle mit Lebkuchen-Biskuit
- Winzersektschaumcreme mit Sauerkirschen

**2,80€
je Glas**

All unsere Leckereien werden allesamt von unseren fleißigen Mädels aus der warmen und kalten Party-Service Küche für Sie gezaubert. Hier wird auf jahrelanges Know-How und Erfahrungen zurückgegriffen und täglich mit viel Spaß gemeinsam als Team gekocht und zubereitet. Vielen Dank an dieser Stelle an unser gesamtes Team.





Rezepte

SCHWEINENACKENBRATEN AUF DEM SALZBETT GEGART

Zutaten:

Grobes Meersalz
Rosmarin, Thymian
Blattpetersilie
Butterschmalz
Salz & Pfeffer
Knoblauchzehen

Olivenöl
Hokkaidokürbis
Rote Zwiebel
Saft von einer halben Zitrone
Schmand
Vollmilchjoghurt



Jetzt kann es losgehen:

Backofen mit Ober- Unterhitze auf 160 Grad vorheizen.
Backpapier auf das Blech legen und darauf Rosmarin, Thymian und das Salz verteilen.

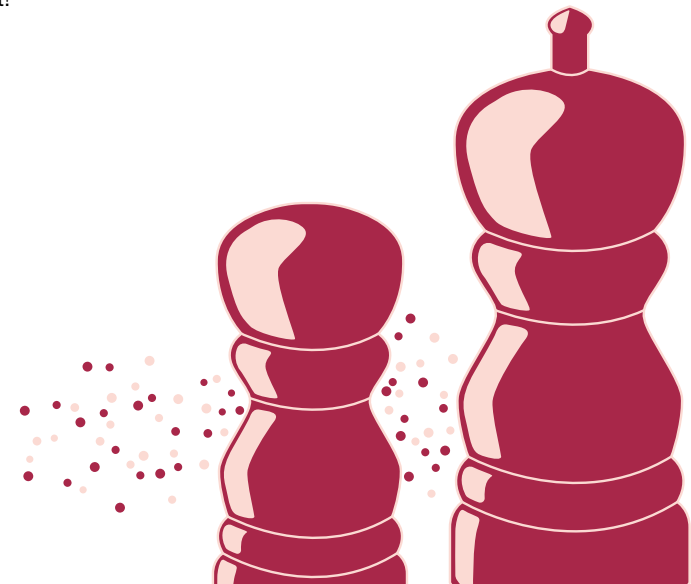
Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Fleisch darin kräftig anbraten, mit Pfeffer würzen und auf die Kräuter legen – 60 Minuten im Backofen garen.

Übrige Kräuter und Knoblauch und mit Öl vermengen – Kürbis putzen und in ca. 2 cm breite Spalten schneiden und entkernen. Zwiebeln abziehen und vierteln. Zwiebeln und Kürbis mit Kräuter-Öl-Mischung mengen.

Nach 60 Minuten den Braten wenden und das Gemüse darum verteilen und 40 Minuten garen.

Zitronensaft, Schmand, Joghurt und die Petersilie verrühren und als Dip zum Gemüse und Braten reichen.

Guten Appetit!



LAMMSCHULTER MIT ZWEIERLEI BOHNEN

Zutaten:

Getrocknete weiße Bohnen
Lorbeerblatt, Rosmarin
Olivenöl,
Salz & Pfeffer
Weiße Zwiebeln
Staudensellerie

Weißwein
Lammfond
Dicke Bohnen
Kirschtomaten
Estragon
Zitronensaft

Jetzt kann es losgehen:

Am Vortag die weißen getrockneten Bohnen in einer Schüssel mit reichlich kaltem Wasser abdecken und über Nacht einweichen. Am nächsten Tag weiße Bohnen abgießen und mit Lorbeer, Rosmarin und Olivenöl in eine Topf geben und mit reichlich Wasser bedeckt langsam aufkochen.

Bohnen mit halb aufgelegtem Deckel 2 Stunden langsam garen lassen, danach Sud kräftig mit Salz würzen.



Weiter geht's:

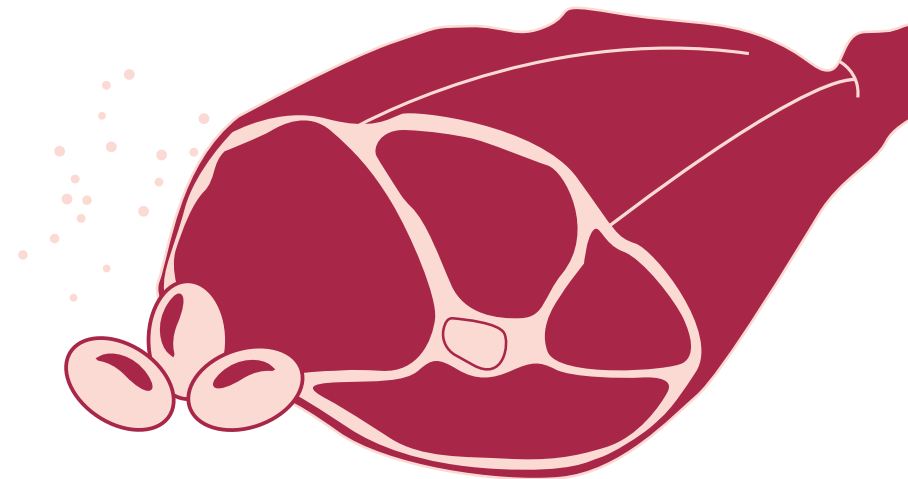
Für die Lammschulter Zwiebeln in Streifen schneiden, Sellerie putzen, waschen und fein würfeln. Lammschulter rundum mit Salz und Pfeffer würzen und diese in Olivenöl scharf anbraten.

Zwiebeln und Sellerie im Bratfett der Lammschulter hellbraun anbraten und mit Weißwein, Lammfond und etwas Bohnensud ablöschen. Lammschulter mit Gemüse und Fond in den vorgeheizten Backofen bei 180 Grad - 1,5 Stunden offen garen.

Dicke Bohnen in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten garen, abschrecken und Bohnenkerne aus der Haut drücken. Kirschtomaten waschen und nach 1,5 Stunden zur Lammschulter für 15 Minuten beifügen – danach die dicken Bohnen für weitere 15 Minuten beifügen und mitgaren.

Den Schmortopf mit Estragon, Salz & Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Guten Appetit!



KÖNIGLICHER TAFELSPITZ MIT DEN KLASSIKERN IM REZEPT UND EINER MEERRETTICHVARIATION UND WURZELGEMÜSE

Zutaten:

Fleischzubereitung

Tafelspitz	Schalotten
Möhren	Lorbeerblätter
Sellerieknolle	Pfefferkörner, Salz
Lauchstange	Thymianzweig
Tomate	Liebstöckelzweig

Apfelmeerrettich

säuerlicher Apfel	Mehl
frischer Meerrettich oder Glas	Eigelb
Zitronensaft	Sahne
Zucker, Salz	Fleischbrühe

Bouillonkartoffeln

kleine festkochende Kartoffeln	Rosmarinzweig
Sellerieknolle	Majoranzweig
Petersilienwurzel	Thymianzweige
Möhren	Salz, Pfeffer
Lauch	gehackte Petersilie

Es kann losgehen: Tafelspitz

Gut 2 l Wasser im Topf zum Kochen bringen, den Tafelspitz parieren und mit Haut und Sehnen in das kochende Wasser geben. Die Hitze reduzieren und das Fleisch darin etwa 5 Min. köcheln lassen. Das Wasser völlig abgießen und das Fleisch kalt abbrausen. Das Fleisch wieder in den Topf geben, 2 l kaltes Wasser dazugeben und zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren und das Fleisch bei etwa 75-80 °C offen etwa 3,5 Std. pochieren.

Weiter geht's:

Möhren, Sellerie, Lauch und die Tomate putzen, waschen resp. schälen und klein schneiden. Die Schalotten halbieren und ungeschält mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Thymian und Liebstöckel zum Fleisch geben und salzen. Danach den Tafelspitztopf vom Herd ziehen und etwa 15 Min. ruhen lassen. Den Tafelspitz aus der Brühe nehmen, mit dem feuchten Stofftuch abdecken und warm halten.

Apfelmeerrettich:

Den Apfel schälen, vierteln, entkernen und fein reiben. Den Meerrettich schälen, fein reiben und mit dem Apfel vermischen. Eine Mehlschwitze herstellen und mit Brühe ablöschen und mit dem Schneebesen cremig rühren. Apfel und Meerrettich einrühren. Die Eigelbe in der Sahne verquirlen und zum Meerrettich geben. Den Zucker einrühren und mit Salz würzen und ggf. mit dem Zitronensaft abschmecken.

Bouillonkartoffeln

Kartoffeln schälen und in 2 cm große Stücke würfeln. Knollensellerie, Petersilienwurzel, Möhren und Lauch putzen, waschen resp. schälen und in 1 bis 2 cm große Würfel schneiden. Das Küchensieb mit dem zweiten Tuch auslegen und die Brühe durch das Sieb in den zweiten Topf gießen. Von der Brühe etwa 300 ml in den dritten Topf geben und Rosmarin, Majoran und Thymianzweige dazu geben. Das Gemüse und die Kartoffeln hinzufügen, aufkochen und etwa 10 bis 15 Min. zugedeckt weich kochen. Kurz vor dem Servieren die Petersilie hinzutun.

Guten Appetit!



SCHWEINEBAUCH, SELLERIEPÜREE UND ZWETSCHGENSOSSE

Zutaten:

Helle Miso-Paste
Sake (Reiswein)
Mirin(süßer Reiswein)
oder milder flüssiger Honig
Roiboss-Tee
Zwetschgen
Saft einer Zitrone
Schalotten

Chillischoten
Muscovado-Zucker
Sternanis, Gewürznelken
Kardamomkapseln
Knollensellerie
Salz & Pfeffer
Salbeiblätter
Schlagsahne

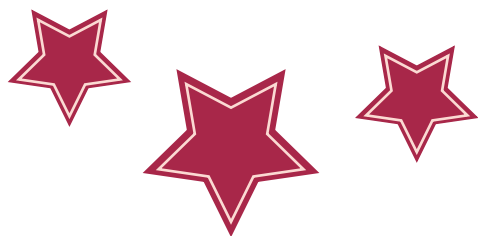


Es kann losgehen:

Am Vortag Misopaste mit Sake und Mirin (oder Honig) verrühren und Schweinebauch ohne Schwarte damit marinieren und mindestens einen Tag im Kühlschrank durchziehen lassen.

Ca. 3,5 Stunden vor dem Essen den Räucherofen,- topf oder grill für das Räuchern bzw. das indirekte Garen auf 140-160 Grad vorheizen und eine Handvoll Teeblätter darin erhitzen.

Die Marinade vom Schweinebauch abtupfen und diesen 1 Stunde geschlossen garen. Danach Teeblätter einstreuen und 1,5 Stunden bei 130 Grad weiterräuchern. Danach Schweinebauch mit restlicher Marinade einpinseln und zuletzt 30 Minuten fertigräuchern – vor dem Aufschneiden sollte der Braten 15 Minuten ruhen.



Weiter geht's:

Für die Soße die Zwetschgen waschen und entsteinen. Diese mit gewürfelten Schalotten in etwas Wasser köcheln, bis das Fruchtfleisch musig zerfällt – anschließend die Masse passieren und mit Chilli, Zucker, Limettensaft und Gewürzen abschmecken und sämig einköcheln lassen.

Sellerie schälen, waschen, in grobe Würfel schneiden und in etwas Butter glasig andünsten. Sellerie danach abtropfen pürieren und Sahnemischung nach und nach für ein cremig feines Püree nach Bedarf hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze mit etwas Salbei garnieren und sich ordentlich schmecken lassen.

Jetzt nur noch genießen und wohlfühlen – Guten Appetit!





Was für ein Jahr...

...UND DOCH STEHT WEIHNACHTEN SCHON WIEDER VOR DER TÜR...

Wir hoffen, wir konnten Ihnen die Vorweihnachtszeit mit unseren Angeboten und Rezepten etwas versüßen.

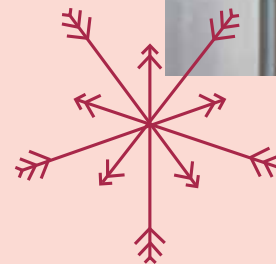
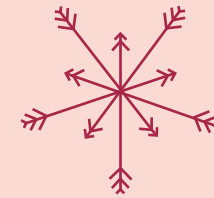
Auch dieses Jahr möchten wir wieder die Möglichkeit nutzen, um uns bei Ihnen als unsere treuen Kunden zu bedanken.

DANKE für das Anstehen, den Witz an der Theke, das Vertrauen in unsere Produkte und unsere Werte, DANKE auch für Ihre Treue. NUR durch Sie ist das möglich.

Es heißt: Zur Weihnachtszeit werden Wünsche wahr! Darum wünschen wir Ihnen und Ihren Familien ein wunderschönes Weihnachtsfest und besinnliche Festtage. Gesundheit, Zufriedenheit, viel Gelächter und ganz viel Glück für das neue Jahr, das bereits vor der Tür steht.

Bleiben Sie gesund!

Dieter und Susanne



HASSLOCH: Langgasse 181a • Tel. 0 63 24 / 21 41 | Moltkestraße 49 • Tel. 0 63 24 / 81 00 05
NW-Mussbach Im REWE-Markt • Meckenheimer Straße 15 • Tel. 0 63 21 / 49 90 45
SPEYER: Gilgenstraße 10 • Tel. 0 62 32 / 6 85 18 98

info@metzgerei-vogt.de | www.metzgerei-vogt.de



LEIDENSCHAFT! GENUS IST UNSERE