



Rezeptbüchlein
2023

DIE GENUSS- WERKSTATT DER WEIHNACHTS- METZGEREI

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 bis zum Weihnachtsvortag, den 23.12.2023 bis zur Mittagszeit (13:00 Uhr) küchenfertig bei uns im Hauptgeschäft abholen können. Bitte bestellen Sie rechtzeitig Ihr Lieblingsessen und Ihr Lieblingsprodukt bis zum Freitag, den 15.12.2023 vor, wenn möglich.

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
Menü IV	08

REZEPTE

Schweinekotelettebraten	13
Putenrollbraten	14
Hirschbraten	17
Rehrücken	18

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



Angebote für das besinnliche Fest am 24.12.23

Abholung:
Samstag, den 23.12.2023
bis 13:00 Uhr





Wer will schon am Heiligen Morgen oder die Tage zuvor nur noch in der Küche stehen müssen? Viel wichtiger ist doch die gemeinsame Zeit mit unseren Liebsten.

Wir haben die perfekte Lösung für Sie und nehmen Ihnen den Stress des Einkaufens und Kochens ab.

Für Ihr perfektes Weihnachtsessen können Sie folgende Gerichte und Menüs bei uns vorbestellen und im Hauptgeschäft in der Langgasse 181a am 23.12.2023 bis 13:00 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 26,80 € p. P.

- Feldsalat mit Balsamicovinaigrette – Speck und Croûtons
- Wildgulasch mit Pfifferlingen in Rotweinsöße
- Kartoffel- oder Semmelknödel
- Winterliches Grillgemüse



MENÜ III

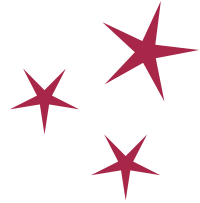
für 10 Personen 25,40 € p. P.

- 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

MENÜ IV

für 6 Personen 33,80 € p. P.

- Gänsebraten – eine ganze Gans mit Soße
- Kartoffel- oder Semmelknödel
- Rotkraut und glasierte Kastanien



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:

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





All unsere Leckereien werden allesamt von unserem fleißigen Team 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



Saftiger Schweinekotelettebraten in Apfelwein mit Äpfeln/Mirabellen und Rosmarinkartoffeln

Zutaten:

- Schweinekotelettebraten am Knochen
- Olivenöl
- Fleischbrühe
- Lorbeerblätter
- rosa Pfefferbeeren
- Salz & Pfeffer
- Apfelwein
- Äpfel und Mirabellen
- Apfelgelee
- Rosmarin
- Kartoffel



Jetzt kann es losgehen:

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im Bräter in Öl scharf anbraten. Mit Apfelwein ablöschen und den Braten ca. 70 Minuten abgedeckt garen, dabei regelmäßig mit Apfelwein und Brühe übergießen.

Äpfel und Mirabellen waschen, entkernen und nach Belieben in Spalten schneiden. Nach 30 Minuten Garzeit die Früchte um den Braten verteilen. Das Fleisch mit dem Apfelgelee bestreichen und die Lorbeerblätter hinzugeben.

Den Sud mit Salz, Pfeffer und pinken Pfefferbeeren abschmecken und den Braten in Scheiben schneiden und genießen.

Am besten passen dazu leckere Grumbeeren in Butter ausgebacken und mit Rosmarin verfeinert.

Guten Appetit!



Festlicher Putenrollbraten mit Cranberry-Chutney und knuspriger Speckkruste

Dazu empfehlen wir Gnocchi in Salbeibutter!

Zutaten:

- Putenrollbraten mit Salsicciabrät, mit Cranberry-Chutney gefüllt und knuspriger Speckkruste, fertig gerollt von Ihrem Lieblingsmetzger
- Salbei
- Zwiebeln
- Butter, Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Gnocchi

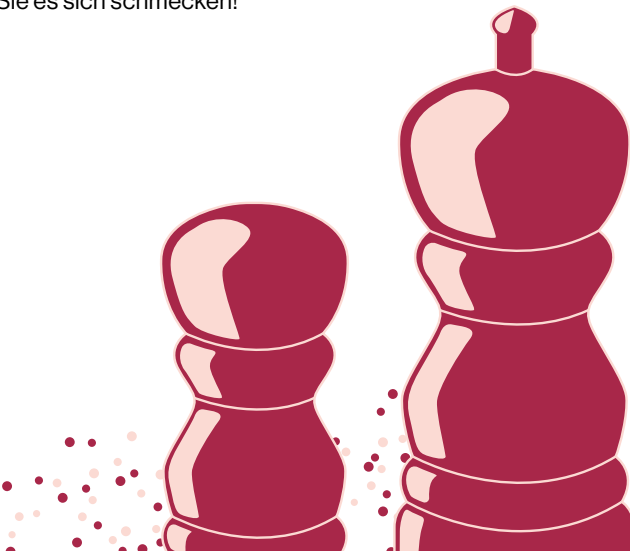
Jetzt kann es losgehen:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Den Braten im vorgeheizten Ofen ca. 60–75 Minuten je nach Größe backen.

In der Zwischenzeit können Sie die Gnocchis kurz abkochen und in Salbeibutter in der Pfanne goldgelb schwenken.

Den Braten aus dem Backofen nehmen und abgedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen, anschließend aufschneiden und genießen.

Lassen Sie es sich schmecken!



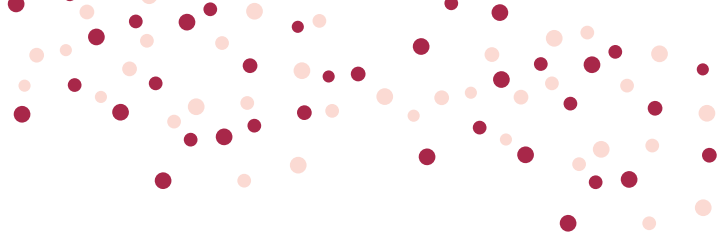


WILDES WOCHENENDE: Saftiger Hirschbraten aus der Keule mit Kartoffelknödel

Zutaten:

- Hirschfleisch aus der Keule
- Salz & Pfeffer
- Zucker
- Suppengrün
- Schalotten
- Öl oder Butterschmalz
- Tomatenmark
- Lorbeerblätter
- Pimentkörner
- Wacholderbeeren
- frischer Thymian
- Balsamicoessig
- Rotwein
- Wildfond
- Kleine Dose geschälte Tomaten
- Hagebuttenmarmelade





Jetzt kann es losgehen:

Fleischstück mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Gemüse vorbereiten.

Öl oder Butterschmalz erhitzen. Dann das Bratenstück rundherum anbraten, sodass eine kräftige Röstkruste entsteht. Die sorgt später für das tolle Aroma.

Jetzt den Hirschbraten herausnehmen und beiseitestellen. Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Fett in den Bräter geben und kurz erhitzen. Als Nächstes das vorbereitete Gemüse und die Schalotten in das Bratfett geben und alles unter Rühren ca. 5 Minuten anrösten. Nun kommen die Gewürze und die Flüssigkeiten dazu. Als Erstes das Tomatenmark in den Bräter geben und verrühren. Lorbeer, Piment, Wacholder, Zucker und Thymian hinzufügen. Dann mit Essig, Wein und Fond ablöschen. Zum Schluss die Dosentomaten zerkleinern, ebenfalls hinzufügen und alles zum Kochen bringen.

Im offenen Bräter ca. 10 Minuten einkochen lassen. Dann den Hirschbraten wieder hineingeben. Deckel auflegen und den Bräter für 2 Stunden in den Ofen schieben. Zwischendurch hin und wieder mit dem Bratsud beschöpfen.

Braten aus dem Fond nehmen und warmhalten. Für die Sauce den Sud nun durch ein Sieb laufen lassen und so die groben Gewürze herausfiltern. Dabei einen Teil des weichgekochten Gemüses zum Binden der Sauce mit durch das Sieb streichen. Sauce nochmals mit Salz, Pfeffer und Hagebuttenmarmelade abschmecken.

Braten mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden, mit der Sauce und den Beilagen servieren.

Wir würden Ihnen Kartoffelknödel empfehlen. Einen guten Appetit!!

BESONDERER TIPP:

Rehrücken in Salbeibutter dazu Steinpilzrisotto

Zutaten:



- Rehrücken
- Salbei
- Butter, Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Risottoreis
- Steinpilze
- Parmesan (Parmigiano Reggiano) gerieben
- Zwiebel
- Knoblauch
- Gemüsebrühe zum Rezept
- Petersilie nach Geschmack

Jetzt kann es losgehen:

Die Steinpilze gründlich reinigen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Etwas Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und den Knoblauch darin kurz anschwitzen. Die Pilze hinzugeben und bei starker Hitze ca. 10 Minuten lang bräunen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, in eine Schüssel geben und beiseite stellen.

Nun die Butter in den Topf geben und schmelzen lassen. Die gehackte Zwiebel hinzugeben und ca. 10 Minuten bei niedriger Temperatur anschwitzen. Den Reis dazugeben und unter ständigem Rühren eine Minute lang anbraten. Mit einer Kelle Gemüsebrühe ablöschen. Köcheln lassen bis die gesamte Flüssigkeit aufgenommen wurde.

Danach immer wieder etwas Brühe hinzugeben und stetig umrühren. Sobald die Brühe fast vollständig aufgenommen wurde, den Vorgang wiederholen. Dies sollte insgesamt etwa 30 Minuten dauern. Der Reis sollte am Ende zart, aber noch etwas bissfest sein. Nach ca. 25 Minuten die Steinpilze hinzugeben und mitköcheln lassen.

Den Topf vom Herd nehmen. Den geriebenen Parmigiano, die Butter und eine Prise Salz und Pfeffer unterrühren.

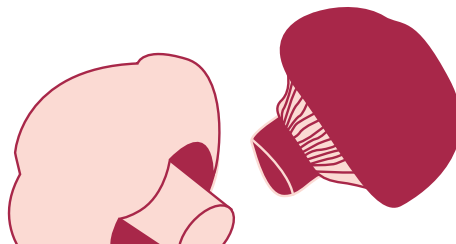


Das Risotto in Schüsseln oder tiefen Tellern anrichten, nach Belieben mit gehackter Petersilie bestreuen und heiß servieren.

Zur Zubereitung des Rehrückens Butter und Salbeiblätter in eine Pfanne geben (Achtung Pfanne nicht zu heiß werden lassen) .

Das mit Salz gewürzte Filet in der Pfanne von beiden Seiten je 4 Minuten anbraten und immer wieder mit der Salzebutter überträufeln. Das Fett aus der Pfanne nehmen und kurz abgedeckt ruhen lassen. Dann aufschneiden und mit frischem Pfeffer und dem fertigen Risotto servieren!

Guten Appetit







... und schon ist der Weihnachtsabend da!

Wir hoffen, dass wir Ihnen die besinnliche Vorweihnachtszeit mit Ihren Liebsten mithilfe unserer Rezepte, Rätsel und Aktionen etwas versüßen konnten.
Auch in diesem Jahr ist es uns wichtig, DANKE zu sagen.

Vielen Dank für Ihr treues Einkaufen, das Gelächter an den Ladentheken oder auch im Partyservice bei Veranstaltungen, sowie auch für Ihre Wertschätzung, die Sie uns und unserem Team tagtäglich entgegenbringen.

Ein großes Dankeschön geht ganz besonders an unser gesamtes Team vom Verkauf bis zur Produktion sowie an unsere Teams aus der kalten und warmen Küche, die über das gesamte Jahr, und besonders in der Vorweihnachtszeit, Enormes geleistet haben.

Auch dieses Jahr zu Weihnachten heißt es wieder:
Es 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 in den Startlöchern steht.

Liebe Grüße,
Ihr Team Metzgerei Vogt

Handwritten signature in blue ink, consisting of two parts: 'Susanne' on the left and 'Dieter' on the right, both written in a cursive style.

Dieter und Susanne

HASSLOCH: Langgasse 181a • Tel. 0 63 24 / 21 41 | Moltkestraße 49 • Tel. 0 63 24 / 81 00 05
NW-MUSSBACH: 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