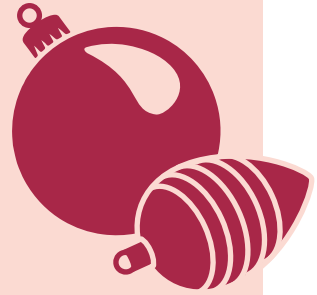


Rezeptbüchlein
2024

**DEINE GENUSS-
WERKSTATT
ZUM ENDE DES
JAHRES**

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 Weihnachtstag, den 24.12.2024 bis zur Mittagszeit (12:00 Uhr) küchenfertig bei uns im Hauptgeschäft abholen können. Bitte bestellen Sie rechtzeitig Ihr Lieblingsessen und Ihr Lieblingsprodukt, wenn möglich, bis zum Montag, den 16.12.2024 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
Menü IV	08

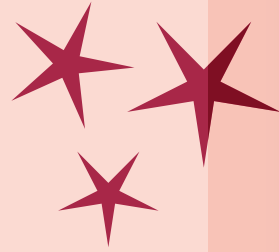
REZEPTE

Hirscheintopf	10
Entrecôte	12
Kalbstafelspitz	14
Gänserollbraten	16

DIE PARTY GEHT WEITER

Fingerfoodbuffet	20
Schlemmerbuffet	20
Warme Gerichte	21
Desserts	21

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



Angebote für das besinnliche Fest am 24.12.24

**Abholung:
Dienstag, den 24.12.2024
bis 12:00 Uhr**



Wer will schon wirklich am Heiligen Morgen oder vielleicht auch schon die Tage zuvor nur 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 24.12.24 bis 12:00 Uhr küchenfertig abholen.



MENÜ I

für 10 Personen 24,40 € p. P.

- Selleriewurzsuppe mit Croutons
- Burgunderbraten aus der zarten Buglende vom Rind mit Soße
- Kartoffel- oder Semmelknödel
- Rotkraut

MENÜ II

für 10 Personen 29,40 € p. P.

- Feldsalat mit Balsamicovinaigrette, Speck und Croutons
- Rehkeule zart geschmort mit Romsarinsoße
- Kartoffel- oder Semmelknödel
- Winterliches Grillgemüse



MENÜ III

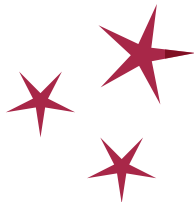
für 10 Personen 25,40 € p. P.

- 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 Orangenkompott
- Kirsch-Lebkuchen-Tiramisu
- Weißes Schokomousse mit Himbeerkompott und Zimtrumble



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.



Hirscheintopf mit Stilton-Blauschimmel-Knödeln

Zutaten:

- Zwiebeln
- Möhren
- Knollensellerie
- Speck
- Hirschkeule ohne Knochen
- Gewürznelken
- Wachholderbeeren
- Korianderkörner
- Erdnussöl
- Tomatenmark
- Rosarinzwei
- Thymian
- Rotwein
- Lorbeerblatt
- Petersilie
- Mehl Backpulver
- kalte Butter
- Stilton – Blauschimmelkäse
- Salz & Pfeffer
- Reife Feigen
- Crème Fraiche



Kochmodus aktivieren:

Im ersten Schritt die Zwiebeln abziehen sowie Möhren und Sellerie schälen. Alles in ca. 1 cm groß würfeln. Dann auch den Speck fein würfeln. Das Fleisch abtupfen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Nelken, Wacholder und Koriander im Mörser grob zerstoßen.

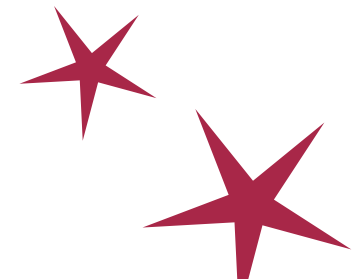
Nun den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Öl in einer großen Kasserolle erhitzen, das Fleisch, Zwiebeln, Möhren, Sellerie sowie Gewürze darin (evtl. portionsweise) kräftig anrösten. Tomatenmark und Wildpaste unterrühren. Dann Rosmarin sowie Thymian zufügen und 3 Minuten weiterrösten. Wein, 400 ml Wasser angießen. Lorbeer und Bacon zufügen, dann aufkochen. Zudecken und ca. 60 Minuten im Backofen schmoren.



Inzwischen Petersilie hacken. Mit Mehl, Backpulver, Butter, zerbröseltem Käse sowie 2 EL kaltem Wasser verkneten. Aus dem Teig mit angefeuchteten Händen acht Klöße formen.

Den Eintopf salzen und pfeffern. Klöße auf dem Eintopf verteilen, zugedeckt 15 Minuten im Ofen garen. Deckel abnehmen, alles weitere 15 Minuten im Ofen lassen. Inzwischen die Feigen schälen, das Fruchtfleisch zerdrücken und mit der Crème fraîche verrühren. Eintopf und Klöße anrichten und eventuell mit Kräutern garnieren. Die Feigencreme dazuservieren.

Guten Appetit!

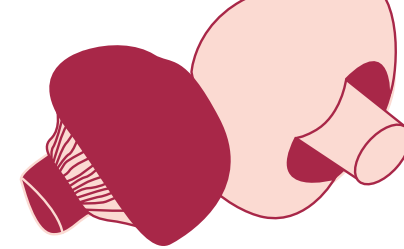


Entrecôte in Steinpilz-Brioche Kruste

Dazu empfehlen wir einen frischen Feldsalat mit Baguette und winterlichem Ofengemüse!

Zutaten:

- getrocknete Steinpilze
- Olivenöl
- Ei
- Knoblauchzehen
- Brioche Brötchen
- Rotwein
- Schalotten
- gerebelter Estragon
- Kalbsfond
- Rosmarin
- Petersilie
- evtl. etwas
- Entrecôte am Stück
- fein abgeriebene
- Saucenbinder
- Salz & Pfeffer
- Zitronenschale (Bio)
- Butter



Jetzt kann es losgehen:

Die Steinpilze in 200 ml heißem Wasser für 20 Minuten quellen lassen. Den Knoblauch und die Schalotten abziehen und in Spalten schneiden. Nun den Rosmarin in Stücke zupfen. Danach das Fleisch trocken tupfen, parieren (Fett und Sehnen abschneiden) sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Dann den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch in einem Bräter in heißem Öl rundum 5 Minuten anbraten. Knoblauch, Schalotten und Rosmarin zugeben und das Fleisch im vorgeheizten Ofen 60–80 Minuten garen.

Jetzt die eingeweichten Pilze abgießen (Einweichwasser auffangen), gut ausdrücken und fein hacken. Brioche grob mahlen. Dann die Butter zerlassen und die Petersilie hacken. Butter, Petersilie, Ei, Brioche-Brösel, Steinpilze, Zitronenschale sowie Estragon mischen und alles salzen und pfeffern.

Jetzt den Backofen auf 220 Grad heizen. Die Brioche-Mischung auf dem Braten verteilen und leicht andrücken. Das Fleisch auf ein Ofengitter legen und im Ofen ca. 10 Minuten überbacken (evtl. Blech darunter einschieben). Inzwischen Bräter mit dem Bratansatz auf dem Herd erhitzen und mit Rotwein ablöschen. Pilzwasser und Kalbsfond angießen und einkochen lassen. Mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Die Sauce eventuell mit Saucenbinder andicken, durch ein Sieb gießen und zum Braten dazuservieren.

Lassen Sie es sich schmecken!



Gegrillte Kalbstafelspitz

Dazu empfehlen wir Rosmarinkartoffel und Wurzelgemüse.

Zutaten:

- Bund Petersilie (glatt)
- Bund Thymian
- Zweige Rosmarin
- Knoblauchzehen
- Chili-Flocken
- Salz & Pfeffer
- Kalbstafelspitz
- Olivenöl

Zubereitung:

Petersilien-, Thymianblättchen von den Stielen, Rosmarinnadeln von den Zweigen abzupfen und fein hacken. Knoblauch fein hacken. Kräuter, Knoblauch und Chili-Flocken auf einem Teller mischen.

Fleisch rundherum mit Öl einreiben und kräftig mit Salz würzen. Fleisch in der Kräutermischung wenden, diese fest andrücken. Fleisch mit dem Fettdeckel nach unten auf den heißen Grill legen. 30 Minuten garen, dabei mehrmals wenden. Fleisch 6–8 Minuten ruhen lassen, in Scheiben schneiden, servieren.



BESONDERER TIPP:

Gänserollbraten mit Rotkohl und Ricottaknödeln

Zutaten:

- gefüllte Gänserollbraten aus dem Gänsebrustfilet mit Walnusskernen, Scharlotten und Cranberrys von unseren filigranen Metzgerhänden mit Liebe vorbereitet
- Salz & Pfeffer
- Erdnussöl
- Rotwein
- Geflügelbrühe
- Gewürznelke
- Pimentkörner
- Kümmelsamen
- Rotkohl
- säuerliche Äpfel
- rote Zwiebel
- Balsamicoessig
- Apfelsaft
- Lorbeerblatt Sternanis
- Petersilie
- Kartoffel
- Eigelb
- Mehl
- Ricotta
- Speisestärke
- Gänseschmalz

TIPP



Zubereitung:

Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Rollbraten in einem Bräter rundherum scharf anbraten und mit Rotwein und Geflügelfond aufgießen. Nelken, Piment und den Kümmel hinzufügen und den Bräter mit Deckel für ca. 10 Minuten im Ofen weich schmoren.

Währenddessen den Rotkohl vierteln und fein hobeln, Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen und in große Stücke schneiden. Essig mit Apfelsaft und restlichem Geflügelfond aufkochen und den Rotkohl, sowie die Äpfel, Zwiebel, Lorbeer und Anis zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 40 Minuten schmoren lassen. Dann den Rotkohl mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit um die Ricottaknödel kümmern. Die Petersilienblätter zupfen und klein hacken, während die Kartoffeln ca. 20 Minuten im Salzwasser kochen. Anschließend diese herausnehmen, auf einem Backblech verteilen und nochmals 10 Minuten zum Gänserollbraten in den Backofen schieben. Anschließend schälen, durch eine Presse drücken und mit dem Eigelb, etwas Mehl, Ricotta, der gehackten Petersilie und etwas Speisestärke zu einer homogenen Masse kneten. Den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Kartoffelteig in gleich große Klöße aufteilen. Wer möchte, kann diese in der Mitte noch mit 2-3 knusprigen Croûtons füllen. Anschließend einen Topf mit reichlich heißem Salzwasser erhitzen und dieses zum kochen bringen. Die Klöße solange darin ziehen lassen, bis diese nach oben steigen.

Ein Knödel ist nichts ohne Soß: Den weich geschmorten Rollbraten aus dem Bräter nehmen und die Soße auf dem Herd noch einmal kurz aufkochen lassen. Gegebenenfalls kann diese noch mal mit Salz und Pfeffer gewürzt werden, oder wenn nötig noch etwas andickt werden.

Jetzt kann serviert und geschlemmt werden.



Die Party geht weiter ...

Silvesterkracher, die Lust machen zu feiern und zu schlemmen



Fingerfoodbuffet

ab 6 Personen22,80 € p. P

- Häppchen verschieden belegt mit Norweger Lachs, Bratenauswahl und Käsevariation
- Aubergine und Zucchinirollchen mit Schafskäse
- Rote Bete-Wraps mit Kräuterfrischkäse und Champignons
- Tomaten-Mozzarella-Spieße mit frischem Basilikum
- Pflaumen und Datteln im Speckmantel
- Minipartybällchen mit Gurke und Wasabidip
- Quiche Lorraine mit Lachs-Brokkoli-Füllung
- Käsespieße mit Weintrauben
- Unsere hausgemachte Gulaschsuppe Parisiennebro

Schlemmerbuffet

ab 6 Personen35,80 € p. P

Fischplatte:

- Forellenfilet zart geräuchert mit Sahnemeerrettich
- Norweger Lachs und Graved Lachs mit Dillsensauce
- Kräutercreperöllchen mit Lachs und Meerrettichmousse
- Krabbenscocktail

Bratenplatte:

- Roastbeef rosa gegrillt
- Kalbshüfte
- Pastrami
- Medaillons von Schwein mit Lebercreme und Obstgarnierung
- Waldorfsalat
- Gefügelsalat Hawai
- Gefüllte Eier
- Remoulade

Käseauswahl vom Brett:

- Franz Tortenbrie
- Gepfeffertes Ärschel
- Cambozola
- Weinbauernkäse
- Comte
- Feigensenf, Walnüsse, Trauben
- Parisienne & kleine Roggenbrötchen

Warme Gerichte

ab 6 Personen .

Rindergeschnetzeltes Stroganoff vom Filet mit Bauernspätzle.....22,80 € p.P.

Filettopf vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit frischen Champignons in Kräuterrahmsauce und Bauernspätzle 16,40 € p.P

Riesling Schinken aus der Schweinekeule vom Schwäbisch Hällischen Landschwein Putensteak mit Tomaten, Mozzarella und Zucchini gratiniert mit Knoblauch- / Kräuterdip.....11,80 € p.P

Desserts

- Panna Cotta mit Himbeeren
- Delice Café noir





... und schon geht das Jahr dem Ende zu ...

Wir hoffen, wir konnten Ihnen die besinnliche Vorweihnachtszeit und den gebührenden Abschluss des Jahres mit unseren Rezepten, Rätseln, Aktionen und Menüs etwas versüßen. 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 die Wertschätzung, die Sie uns und unserem Team tagtäglich entgegenbringen.

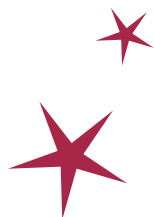
Ein großes Dankeschön ganz besonders an unser gesamtes Team vom Verkauf bis zur Produktion und unseren Teams aus unserer kalten und warmen Küche, die über das gesamte Jahr und besonders in der Vorweihnachtszeit Enormes geleistet haben. Jedes Jahr bringt neue Herausforderungen mit sich, welche wir ohne unser unglaubliches Team nicht bewältigen könnten – Vielen Dank an euch an dieser Stelle!

Auch diese 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 auch bereits in den Startlöchern steht.

Liebe Grüße,
Ihr Team Metzgerei Vogt

Dieter und Susanne

Susanne Dieter



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! GENUSS IST UNSERE LEIDENSCHAFT!

