

02. Juni **WIR KOCHEN FÜR SIE!**

Es gibt sommerliche Hackfleischvariationen von Hoflieferant-Köchin Claudia Kerner. 7,50 Euro / Portion (ab 11.30 Uhr)

15. Juni **DENIS WIEDMANN GRILLT WILDSPEZIALITÄTEN!**

Der Jäger aus Alfdorf-Hintersteinenbergrillt Fleisch aus dem heimischen Wald, beantwortet Fragen und verteilt leckere Probiererte.

16. Juni **BIOLAND ERDBEERTAG!**

Erdbeerbauer Sven Seemann aus Eberdingen und Koch Martin Duwe servieren frische Erdbeeren und leckeres Erdbeersorbet!



23. Juni **ALOE VERA WELLNESSTAG!**

Feuchtigkeitsspendende Aloe Vera ist DIE „Erste Hilfe“ in der sonnenreichen Jahreszeit. Unser Beratungstag für Sie von 9-16 Uhr.

26. Juni **JÜRGEN ANDRUSCHKEWITSCH KOCHT FÜR SIE!**

Der Bio-Spitzenkoch aus der Rose in Vellberg-Eschenau kocht eines seiner Wildkräuter-Gerichte.



**AB SOFORT**

erhalten Sie unsere Maultaschen im neuen Kühlregal. Schauen Sie doch mal, was es dort sonst noch Feines gibt.

**AB JETZT**

gibt es bei uns immer freitags und samstags Demeter-Vorzugs-milch vom Völkleswaldhof aus dem Schwäbischen Wald!

**FRISCH AUS UNSERER REGION:**

Feine Misch- und Blättsalate von Jörg Hörz aus Bonlanden und **tagesfrische** Erdbeeren von der Familie Seemann aus Eberdingen.

**UNSERE AKTUELLEN SONDERANGEBOTE FÜR JUNI**

finden Sie auf [www.hoflieferant-munz.de](http://www.hoflieferant-munz.de) und [www.organix-biomarkt.de](http://www.organix-biomarkt.de).



# Ganz einfach gut aufgelegt.



NEWSLETTER JUNI 2012

Die Hoflieferant-Metzgerei macht es Ihnen leicht, leckere Fleisch-, Wurst- und Fischspezialitäten in bester Bio-Qualität auf den Grill zu bringen. Und alle anderen Zutaten für das perfekte Grillvergnügen finden Sie gleich nebenan im Organix-Biomarkt. Da ist es kein Wunder, wenn Sie schon beim Einkaufen gute Laune bekommen.



Unter einem Dach:

**organix**  
Biomarkt

**HOF LIEFERANT**  
FLEISCH & WURST VON BIO-BAUERN.



**Merguez** sind aromatisch gewürzte Bratwürste aus Lamm- und Rindfleisch. Einwanderer aus Nordafrika brachten die Spezialität aus ihrer Heimat mit nach Frankreich, von wo sie sich schnell in ganz Europa verbreiteten. © In der Hoflieferant-Metzgerei in Steinenberg machen wir Merguez mit den typischen Gewürzen Nordafrikas wie Koriander, Kreuzkümmel, Zimt und Nelke. Am besten schmecken die Würste, wenn sie bei geringer Hitze langsam gegrillt (oder in der Pfanne gegart) werden, damit sie schön saftig bleiben. Übrigens kann man sie auch problemlos einfrieren, um sich einen Vorrat für das nächste Grillvergnügen anzulegen.

### Endlich Sommer!

So macht der Sommer am meisten Spaß: Gemeinsam mit der Familie oder Freunden draußen zu sein und an einem sonnigen Tag das Leben zu genießen. Noch genussvoller geht das mit unseren gesunden Leckereien zum Grillen.

In den Sommermonaten bereiten wir täglich marinierte Steaks für Sie vor, stellen Kräuter- und Chilibutter für Sie her und halten eine **große Auswahl an Grillspezialitäten** für Sie bereit. Zum Beispiel fertig vorbereitete Toskana-Steak und Elsässer Kotelett, Merguez und Rostbratwürstl für Groß und Klein, Blätterteigzöpfchen mit Kalbfleischfüllung, Landgockel-Steaks aus der Keule, Cevapcici und Pljeskavica. Dazu Lachs und Forelle aus unserer Fischtheke und Wildschweinsteaks aus heimischer Jagd – die Vielfalt unseres Angebots kennt fast keine Grenzen. Egal wofür Sie sich entscheiden, Sie sich können immer sicher sein, nur **Produkte aus nachhaltiger Landwirtschaft und in Bio-Qualität** zu bekommen. Unsere Bio-Bauern erzeugen hochwertige Lebensmittel im Einklang mit der Natur.

Ob einfache Klassiker vom Grill oder das über dem Feuer zubereitete Vier-Gänge-Menü: Wir beraten Sie sehr gerne bei der Auswahl, geben Tipps zu Aufbewahrung oder Garzeiten und bereiten Fleisch nach Ihren Wünschen vor. **Leckeres Grillgemüse, Grillkäse, Brote, Gewürze, Öle und viele weitere Zutaten** finden Sie gleich nebenan bei Organix, unserem Lieblings-Biomarkt. Dort gibt es auch alles, was Sie für die leckeren Couscoustaler und die Schafskäsecreme nach dem Rezept unserer Hoflieferant-Köchin brauchen, die einfach perfekt zu den Merguez-Würsten passen.

Einen langen Sommer, viel Freude und köstlichen Genuss vom Grill wünscht Ihnen

**Ihr Metzgermeister Reiner Munz und das Team von Hoflieferant**

## Schafskäsecreme

Zutaten für 4 Personen

150 g Sauerrahm  
150 g Naturjoghurt  
100 g Schafskäse  
1 kleine, rote Zwiebel  
1 Zehe Knoblauch  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Kräuter nach Saison  
(Kerbel, Sauerampfer, Borretsch...)



Die saure Sahne mit dem Joghurt verrühren; die Zwiebel und den Knoblauch schälen und ganz fein würfeln. Die Kräuter fein hacken und alles unter das Joghurtgemisch rühren. Mit Salz (vorsichtig) und Pfeffer würzen. Den Schafskäse zerbröckeln und untermischen.

## Merguez mit Couscoustaler und Schafskäsecreme



Die Karotte und die Zucchini fein raspeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Zucchini darin sanft andünsten. Den Couscous in eine Schüssel geben und mit 350 ml heißem Wasser übergießen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen. Tomatenmark, Ajvar, Salz und Pfeffer unterrühren. Das Gemüse und das Ei ebenfalls unterheben. Koriander fein hacken und zu der Masse geben. Alles nochmal mindestens 15 Minuten ziehen lassen (länger ist kein Problem). Aus der Couscoussauce flache Taler formen und 8-10 Minuten grillen, bis die Taler eine schöne Farbe bekommen haben.

## Couscoustaler

Zutaten für 4 Personen

180 g Couscous  
1 Zucchini  
1 Karotte  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
Koriandergrün  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Je 1 EL Ajvar und Tomatenmark  
1 Ei, etwas Öl