

DEZEMBER 2013

Druck auf chlorfrei gebleichtem Naturpapier

Jeden Freitag und Samstag im Advent:

KOSMETIK-BERATUNG in der Kosmetikabteilung.

06. Dez. Gut vorbereitet in den Winter mit Primavera.
BERATUNGSTAG IN UNSERER KOSMETIKABTEILUNG.



06. Dez. **FESTTAGSWEINPROBE - GLANZLICHTER.** Geführte Weinprobe um 20.15 Uhr in Ihrem Organix Biomarkt. Phänomenale Weine, begleitet mit kulinarischen Überraschungen warten auf Sie! Kostenbeitrag: 25 €. Im Preis enthalten sind alle Verkostungsweine und ein kleiner Imbiss. Bitte melden Sie sich rechtzeitig und verbindlich an, da die Teilnehmerzahl begrenzt ist.



07. Dez. Heute kocht unsere Köchin Gudrun Hartmann für Sie. Tolle Tipps und Rezept Ideen für ein **VEGANES WEIHNACHTSMENÜ.**

13. Dez. Ab jetzt gibt es wieder **SALZWIESENRRIND** von der Insel Öhe. Gerne können Sie das leckere Fleisch auch für Weihnachten bei uns vorbestellen.



14. Dez. **FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT UND SÜDFRÜCHTE** aus Griechenland mit Natalie Zorn und Sophoclis Michaelide von Bio Ilios.



14. Dez. **CHJLYA CACHACA-LIMETTE.** Heute gibt es brasilianische Cocktails.



18. Dez. Ab jetzt haben wir für Sie **RINDFLEISCH VOM LIMPURGER WEIDEOCHSEN.** Natürlich kann auch dieses besondere Fleisch für die Festtage vorbestellt werden.



20./ 21. **ERLESENE FESTTAGSWEINE**
Dez. mit Matthias Höfflin.

23. Dez. **TAGESWEINPROBE** mit Melanie Rosen.
Edle Weine für die Feiertage.



ÖFFNUNGSZEITEN: Heiligabend: 7 - 13 Uhr; Silvester: 7.30 - 14 Uhr

Organix Biomarkt GmbH | Geschäftsführer: Margret & Christof Tenta | Tel. (0711) 550 72 01
Fax (0711) 550 72 02 | Stuttgarter Str. 23 | 70469 Stuttgart-Feuerbach | info@organix-biomarkt.de
www.organix-biomarkt.de | Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00 Uhr; Bäckerei ab 7.30 Uhr
Samstag: 8.00 - 18.00 Uhr | DE-ÖKO-006 | D-BW-006-17049-B | Bildnachweis: Organix.

Draußen vom Walde.



Wildgerichte schmecken in der kalten Jahreszeit besonders gut. Bei Hoflieferant bekommen Sie eine große Auswahl an Wildspezialitäten aus der Region und dazu tolle Ideen für ein außergewöhnliches Festtagsmenü.

NEWSLETTER DEZ. 2013



NEWSLETTER




Unter einem Dach:


HOF LIEFERANT
FLEISCH & WURST VON BIO-BAUERN.

organix
Biomarkt

KURZ & KNACKIG



Bitte geben Sie
Ihre Bestellung für
Wild & Großgeflügel
(z.B. Ente) bis spät.
17. Dezember
bei uns auf.

Draußen vom Walde.

Wildbret ist ein besonders aromatisches und gesundes Fleisch. Die Tiere können sich den ganzen Tag frei in der Natur bewegen und sich aus dem reichhaltigen Nahrungsangebot die besten Stücke aussuchen. Darum ist Wildfleisch nicht nur sehr kalorienarm, sondern hat auch einen hohen Mineralstoff- und Vitamingehalt.

Hoflieferant bezieht Wild von bester Qualität bei Denis Wiedmann aus Alfdorf-Hintersteinenbergr. Der passionierte Jäger betreibt einen EU-zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb, der ausschließlich Reh- und Schwarzwild aus heimischer Jagd verarbeitet.

Für „Wildesteiger“ ist **Hirschfleisch** ideal. Das helle Fleisch ist mild und ähnelt in seiner Konsistenz Kalbfleisch. Bei Hoflieferant bekommen Sie es als Hirschrücken, Hirschkeule oder Hirschmedallions. **Rehfleisch** ist dunkel und sehr mager, schmeckt aromatisch und dabei nur leicht nach Wild. Als Rehrücken und auch als Keule lässt es sich butterzart zubereiten und eignet sich auch gut für Kurzgebratenes wie Rehsteaks. **Wildschwein** ist kräftig im Geschmack und deutlich magerer als Hausschwein. Ein schöner Schmorbraten aus der Keule, ein Steak vom Schweinerücken oder ein Gulasch aus der Schulter sind eine Genuss.

An unserer Fleischtheke bekommen Sie neben dem Fleisch auch viele Gerichte küchenfertig vorbereitet. Zum Beispiel leckere Wildpastete, die sich auch perfekt als Vorspeise anbietet oder mariniertes Wildragout. Dazu Speck zum Bardieren (Umwickeln), der dafür sorgt, dass das Fleisch saftig bleibt. Passende Gewürze und alle weiteren Zutaten finden Sie in bester Bio-Qualität gleich nebenan im Organix Biomarkt. Gerne beraten wir Sie zu Wild- und anderen Fleischspezialitäten. Als erste Anregung hat sich unsere Küchenchefin Claudia Kerner für Sie ein leckeres Feier- und Festtagsmenü ausgedacht.

Viel Freude beim Nachkochen und eine schöne, entspannte Adventszeit wünschen Ihnen Metzgermeister Reiner Munz und das Team von Hoflieferant



Hirschrücken in fruchtiger Rahmsauce mit Maroni-Serviettenknödeln

600 g Hirschrücken
1 kg Knochen vom Hirschrücken
2 Zwiebeln
2 Karotten
100 g Knollensellerie
ein Stück Ingwer
1 Stück Orangenschale
450 ml Wildfond
400 ml trockener Rotwein
50 ml Portwein
2 EL Tomatenmark
6 Wacholderbeeren
150 ml Sahne
1 Lorbeerblatt
etwas braune Butter
1 EL Aceto Balsamico
Salz
1 EL Speisestärke
Pfeffer aus der Mühle
½ Vanilleschote

Maroni-Serviettenknödel

5 Brötchen vom Vortag
250 ml Milch
3 Eier
2 EL gehackte Petersilie
50 g gekochte Maroni
1 EL Butter
Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat

Die Zubereitung der Soße:

Die Knochen auf ein Backblech legen und im auf 220 °C vorgeheizten Ofen etwa 30 Min. rösten. Zwiebeln, Karotten und Sellerie schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit etwas brauner Butter in einem großen Topf anrösten. Tomatenmark hinzufügen und kurz mitbraten. Mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und einkochen lassen. Dann mit dem restlichen Rotwein, dem Portwein und dem Wildfond ablöschen. Die gebräunten Knochen, die Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt hinzufügen und etwa 2 Stunden bei milder Hitze ziehen lassen. Nach einer Stunde die Orangenschale und den Ingwer hinzufügen. Anschließend die Soße durch ein Sieb passieren und leicht köcheln lassen. Speisestärke mit Wasser anrühren und in die Soße einrühren; anschließend mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Sahne unterrühren.

Die Zubereitung des Hirschrückens:

Den Backofen auf 85°C vorheizen. In einer Pfanne etwas braune Butter erhitzen und die aufgeschnittene Vanilleschote hinzugeben. Den Hirschrücken darin von allen Seiten bei mittlerer Hitze anbraten und anschließend auf einer Platte 45 Min. im Ofen fertigbaren. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen. In Scheiben geschnitten zusammen mit der Soße servieren.

Die Zubereitung der Maroni-Serviettenknödel:

Die Brötchen in Würfel schneiden, Milch erhitzen und über die Brötchen geben. Die Maroni in kleine Würfel schneiden und mit der Butter in einer Pfanne anbraten. Anschließend die Eier, die Petersilie und die Maroni zu den Brötchen geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse in ein leicht gefettetes Geschirrtuch geben, zu einer Rolle formen und vorne und hinten gut zubinden. In siedendem Salzwasser 40 Minuten garen.

