

# Besondere Festtage.

DEZEMBER 2015

PRODUKT DES MONATS!

Ab sofort im Dez. **UNSER PRODUKT DES MONATS:** Würzig-rauchiges Kassler-Filet aus der Hofgenuss-Metzgerei. Je Kassler-Filet gibt es eine Portion Glühwein-Gewürzmischung für das Sößle oder für selbstgekochten Glühwein dazu.



04. Dez. **VITAMINE IM GLAS.** Regionale Gemüse- und Fruchtsäfte von Beutelsbacher. (10-19 Uhr)



04. Dez. **NEUES VON DER HOFMANUFAKTUR ALLOS.** Leckere Brotaufstriche und fruchtige Fruchtschnitten. (10-19 Uhr)



05. Dez. **PRIMA DÜFTE VON PRIMAVERA** mit Corinna Knoblauch & Gabi Gäckle. Lassen Sie sich in die Welt reiner ätherischer Öle und wunderbarer Naturkosmetik entführen. Rundum eine duftende Sache! (10-17 Uhr)



05. Dez. **BRATAPFEL-ESSEN ZUM NIKOLAUS.** Gudrun Hartmann macht die traditionelle Weihnachtsspezialität aus heimischen Bio-Äpfeln - nicht nur für die Kleinen eine tolle Vorfreude aufs Fest. (10-17 Uhr)



11. Dez. **FRISCHE SALATE UND ROHKOST** mit der Mayonnaise und den Dressings von Emils. Auf Sie warten außergewöhnliche Kreationen mit leckeren, vegetarischen Feinkost-Dressings ganz ohne Zusatzstoffe. (10-19 Uhr)



11. & 12. Dez. **PROVAMEL-VERKOSTUNG.** Leckereien ganz ohne Tier. Ideen, Anregungen und Rezepte rund um Sojamilch & Co. (Fr. 10-19 Uhr, Sa. 10-17 Uhr)



12. Dez. **VEGETARISCH, LECKER & GESUND!** Peijo Falaffelmischungen sind ein Genuss, der ganz einfach frisch zubereitet werden kann. (10-17 Uhr)



12. Dez. Herr Moltani aus Indien stellt den **URWALDPFEFFER** aus der süd-indischen Provinz Kerala vor, den es ab sofort bei Hoflieferant immer ganz frisch gemahlen (oder als ganze Körner) gibt. (10-16 Uhr)



19. Dez. Gabi Gäckle und Senem Simsek greifen zu Kajal und Rouge. **TRENDIGE FARBEN UND TOLLE DÜFTE** für die Festtage. (10-17 Uhr)



22. & 23. Dez. **GUT GELAUNTER START INS WEIHNACHTSFEST** mit Matthias Höfflin, Margret und Christof Tenta. Es gibt Festtagsweine, prickelnde Aperitifs und weitere ausgesuchte Tropfen aus Matthias' Weinkeller. (11-19 Uhr)



**AN ALLEN 4 ADVENTSSAMSTAGEN:** Gabi Gäckle berät in der Kosmetik-Abteilung und hat tolle Ideen für kleine und große Präsente. (10-17 Uhr)

09. Jan. **NEUJAHRSEMPFANG** mit Margret Tenta. Es gibt selbstgebackenen Gugelhupf und leckeren Sekt von Matthias Höfflin (10-15 Uhr). Auf ein gutes Jahr 2016!



**ÖFFNUNGSZEITEN:** Heiligabend: 7-13 Uhr; Silvester: 7.30-15 Uhr

**ÖFFNUNGSZEITEN**



In der kalten Jahreszeit rücken wir gerne ein bisschen mehr zusammen. Dann wird die Küche noch öfter zum Mittelpunkt, in der man gerne mit Familie und Freunden kocht und genießt. Bei Hoflieferant bekommen Sie dafür nicht nur bestes Bio-Fleisch, sondern ab sofort auch drei aromatische Gewürzmischungen und frischen Urwaldpfeffer. Jede unserer Gewürzmischungen ist von Reiner Munz aus Bio-Gewürzen sorgfältig zusammengestellt und teilweise über Jahre immer weiter verfeinert worden. Drei seiner Favoriten gibt es jetzt zum Probieren und Mitnehmen an unserer Theke. Den passenden Wein finden Sie gleich nebenan in der gut sortierten Weinabteilung von Organix.

*Guten Appetit und gutes Gelingen,  
 frohe Festtage und einen tollen Start ins neue Jahr!  
 Ihr Metzgermeister Reiner Munz und das Team von Hoflieferant  
 Margret und Christof Tenta und das Team von Organix*



KURZ & KNACKIG

## Würzig und aromatisch: Die Hoflieferant-Gewürzmischungen.

Ab sofort bei uns im Sortiment und im Dezember auch zum Riechen und Probieren auf unserer Theke.

**GLÜHWEIN-GEWÜRZMISCHUNG** – typisch weihnachtliche Gewürze zum Verfeinern von leckeren Soßen und natürlich für selbst gemachten Glühwein.

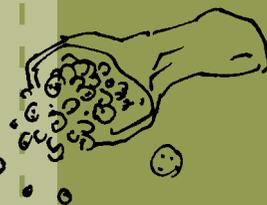
**BAHARAT** – eine ausgewogene Mischung orientalischer Gewürze, die viele Geschmacksnerven gleichzeitig anregt und auch unseren Merguez die Würze gibt.

**JERK** – eine süß-pikante jamaikanische Gewürzzubereitung, die sich hervorragend zum Würzen und Marinieren von Schwein, Geflügel und Fisch eignet.



**Indischer Urwaldpfeffer.** Der indische Pfeffer gilt als der Beste der Welt. Unserer stammt aus dem ökologischen Anbau eines Fair Trade Projekts in der Provinz Kerala. Sein Aroma ist unglaublich intensiv und er hat einen sehr feinen Geschmack. Ab Mitte Dezember gibt es ihn bei Hoflieferant in ganzen Körnern oder frisch gemahlen.

**Nicht verpassen: Am 12. Dezember** stellt Herr Moltani den Urwaldpfeffer vor – mit Verkostung unserer Urwaldpfeffersalami und einem duftenden, wärmenden Getränk.



### VOR- WEIHNACHTLICHE WEINPROBE

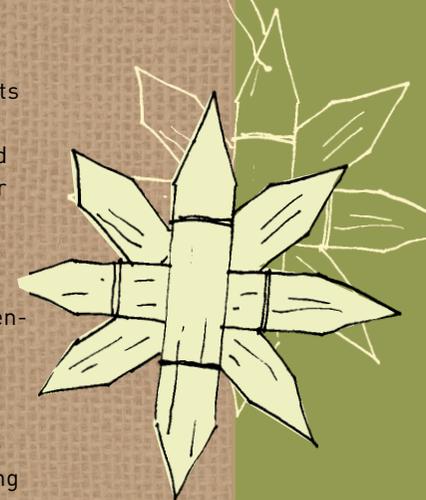
Mit Matthias Höfflin, Margret & Christof Tenta und ausgesuchten leckeren Begleitern zum Verschenken und selbst genießen.

**22. & 23. Dez.  
(11 -19 Uhr)**

## KASSLER FILET in Glühweinsouße

- für 2 Personen -

Eines unserer würzig rauchigen Kassler-Filets  
1 Glas (300 ml)  
Hofgenuss-Rinderfond  
¼ l kräftiger trockener Rotwein (z.B. Merlot)  
2 Schalotten  
Tomatenmark  
etwas geriebene Zitronen- und Orangenschale  
Butterschmalz  
Sahne, Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
unsere Gewürzmischung für Glühweinsouße



Zuerst die Gewürzmischung in einer heißen Pfanne erwärmen, um die Aromen zur Entfaltung zu bringen.

Dann das Butterschmalz und die in feine Würfel geschnittenen Schalotten dazugeben. Wenn die Schalotten goldgelb sind einen guten Esslöffel Tomatenmark hinzufügen und kräftig anrösten. Mit dem Wein ablöschen und kurz aufkochen lassen. Den Rinderfond hinzufügen und von der Zitrone und der Orange jeweils etwas Abrieb von der Schale hinzugeben.

Die Soße nun ca. 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit das Filet in 2 cm dicke Medaillons schneiden. Die Soße durch ein feines Sieb streichen und wieder zum Kochen bringen. Die Medaillons einlegen und 10 Minuten in der Soße ziehen lassen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und mit einem Schuss frischer Sahne abrunden.

Lecker dazu sind Haselnuss-Spätzle und Rahmwirsing. Natürlich passen auch Semmelknödel und Rotkohl zu unserem Weihnachtsleckerbissen.

### IHRE WEIHNACHTS- BESTELLUNG

Bitte bestellen Sie Fleisch, Wild und Geflügel für die Festtage **bis spätestens 15. Dezember.**



\* \* \* \* \*