

DEZEMBER 2016

PRODUKT DES MONATS!

Ab sofort **PRODUKT DES MONATS:** Das Beste vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein. Wenn Sie ein Kilo oder mehr kaufen, bekommen Sie die für unser Rezept benötigte Menge Grünkernmehl gratis dazu.



02./03.12. **SEIFEN AUS DER SEIFENMANUFAKTUR WANDELN IN STUTTGART.** Mit Esther Wandelt und Gabi Gäckle. (10 - 17 Uhr)



07.12. **GLANZLICHTER-WEINPROBE** mit Melanie Rosen. Heute gibt's die passenden Weine und Weinempfehlungen zu Ihrem Festmenü, gute Geschenktippis und natürlich die Glanzlichter unseres Weinsortiments zum Probieren. (10 - 17 Uhr)



09./10.12. **KOCH UND BUCHAUTOR SURDHAM GÖB** stellt seine Kochbücher vor und kocht vegane Weihnachtsspecials - frisch, natürlich und lecker! (Fr 11 - 19 Uhr, Sa 10 - 17 Uhr)



10.12. **ZIEGENSALAMI VOM HORNUMGSHOF:** Hannes Bürckmann vom Hornungshof verköstigt Sie mit Ziegensalami in den Sorten „Classico“ und „Rosmarin“. (10 - 16 Uhr)



07.12. **BRATAPFELESSEN** mit Gudrun Hartmann. (10 - 17 Uhr)



07.12. **1000 KLEINE KLEINIGKEITEN:** Gesckekideen und -verpackungen mit Gabi Gäckle in der Kosmetikabteilung. (10 - 17 Uhr)



22./23.12. **FESTTAGSWEINPROBE** mit Matthias Höfflin, Margret und Christof Tenta. Genießen Sie ein schönes Glas Wein, einen prickelnden Sekt oder einen großen Burgunder aus Matthias Höfflins Weinkeller. Entspannt einkaufen und Weihnachten kommen lassen! (10 - 17 Uhr)



07.01. **VORSCHAU: NEUJAHRSEMPFANG:** Sekttempfang mit Margret und Christof Tenta (10 - 14 Uhr)



#### Weihnachtsbestellungen:

Damit wir Ihre Wünsche mit der nötigen Sorgfalt bearbeiten können, sollten wir Ihre Bestellung spätestens zu diesen Terminen haben:

10.12. Hoflieferant: **GROSSGEFLÜGEL WIE ENTE, GANS ODER PUTE**  
17.12. Hoflieferant: **FLEISCH, FISCH, WURST & SCHINKENSPEZIALITÄTEN**  
17.12. Organix: **BROT & BACKWAREN SOWIE KÄSE & RACLETTE**



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



# Einfach genießen.



NEWSLETTER DEZ. 2016



Das gemeinsame Essen ist für viele ein fester Teil des Weihnachtsrituals. Einige der besten Zutaten für Ihr Festessen finden Sie in unserer Bedienteke und auf unserem Bestellzettel (bitte bis spätestens 17. Dezember bei uns abgeben). Zum Beispiel für unser beiliegendes Rezept mit dem Besten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein. Suchen Sie eine schnelle, unkomplizierte aber nicht minder leckere Alternative, empfehlen wir einen der kulinarischen Weihnachtsklassiker schlechthin: Bratwurst mit Kartoffelsalat. Mit unseren einfach-lecker-Rezepten zaubern Sie im Nu ein tolles Weihnachtsessen und an Heiligabend bleibt mehr Zeit für die Familie (oder zum Geschenke auspacken).

## Rezepte für entspannte Festtage.

Bei Hoflieferant finden Sie eine große Auswahl frischer Bratwürste aus der eigenen Hofgenuss Manufaktur. Allesamt aus bestem, regional erzeugtem Bio-Fleisch oder, wie im Fall unserer Hofgenuss Weihnachtsbratwurst, mit Wildfleisch aus heimischen Wäldern. Wacholder, Hagebutte und einem Mix ausgesuchter Gewürze geben dieser Spezialität, die es nur in der Weihnachtszeit gibt, ihren besonderen Geschmack. Für noch mehr Abwechslung sorgen viele weitere Sorten wie orientalisch gewürzte Merguez, mediterrane und mit einem Schuss Rotwein aromatisch abgerundete Salsiccia oder feurig-scharfe Feuerbacher aus 100% Rindfleisch mit feiner Chili-Note. Probieren Sie doch mal, welche Ihnen am besten schmecken!

\* Der Weihnachtsklassiker: \*

**Hofgenuss grobe Bratwurst**  
Aus bestem, regional erzeugtem Bio-Fleisch und unserer eigenen Gewürzmischung aus Majoran, Pfeffer, Koriander, Muskatblüte und einigen Geheimzutaten.

\* Die festliche Alternative: \*

**Hofgenuss Weihnachtsbratwurst**

Nur bei uns und nur in der Weihnachtszeit: aus Wildfleisch aus heimischen Wäldern, verfeinert mit Wacholder, Hagebutte und einem Hauch von Morgenland

### - Bratkartoffeln -

600 g festkochende Kartoffeln  
Salz, Pfeffer  
Butterschmalz (Ghee)  
Zwiebeln  
Petersilie

Die Kartoffeln am besten schon am Vortag in der Schale kochen, damit sie gut durchgekühlt sind. Dann schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebeln fein hacken und zusammen mit den Kartoffeln in eine große heiße Pfanne geben und mit Butterschmalz bei mäßiger Hitze langsam braten, bis sie goldbraun sind. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss die kleingehackte Petersilie dazugeben.



### - Weihnachtsbratwürste in Biertunke -

4 Paar Hofgenuss  
Weihnachtsbratwürste  
0,5 l Bier, zum Beispiel das  
naturtrübe, feinwürzige Fidelio  
von Clemens Härle  
Rapsöl oder Butterschmalz  
2 Lorbeerblätter

Die Bratwürste scharf anbraten, bis sie von beiden Seiten eine schöne Farbe haben. Dann mit Bier ablöschen, zwei Lorbeerblätter zugeben und bei geringerer Hitze reduzieren. Ganz ohne Alkohol aber mindestens ebenso lecker: unsere kräftige Hofgenuss Bratensoße aus dem Glas.

### - Kartoffelsalat -

600 g festkochende Salatkartoffeln  
Salz, Pfeffer, Branntweinessig  
Raps- oder Sonnenblumenöl  
Klare Brühe (Fleisch oder Gemüse)  
1 Teelöffel Senf



Die Kartoffeln in der Schale kochen, danach pellen und in Scheiben schneiden. Salz, Pfeffer, Senf und Essig hinzugeben, die heiße Brühe über den Salat gießen und das Ganze unterheben. Wenn noch ein wenig Brühe unten in der Schüssel steht, den Salat für eine halbe Stunde ziehen lassen, anschließend das Öl hinzugeben und nochmals unterheben.

Wir wünschen Ihnen genussvolle  
Festtage und einen guten Start  
ins neue Jahr!

Ihr Metzgermeister Reiner Munz und  
das Team von Hoflieferant  
Margret und Christof Tenta und das  
Team von Organix