



METZGEREI











Brand


...so geht lecker!



Festtagsangebote




Gültig vom 17.12. bis 29.12.2018

-  „Qualivo“ Rinderragout „Bourguignon“ **1,39** €/100g
fertig eingelegt
-  Ragout vom Reh **1,79** €/100g
natur oder eingelegt
-  Deutsche Hähnchenbrust **1,39** €/100g
-  „Qualivo“ Sauerbraten **1,69** €/100g
vom Bugblatt oder Bugfilet
-  Schweinehalsbraten „Jäger Art“ **1,59** €/100g
mit Champignons. Bitte vorbestellen!
-  Badisches Schäufole o. Knochen **0,89** €/100g
-  Magerer Nussrollschinken **1,19** €/100g
-  Knackige Wienerle **1,19** €/100g
-  Feine Schinkenwurst **1,19** €/100g
-  Schwarzwälder Schinken **1,79** €/100g

 In unserer **SPEZIALITÄTEN**-Theke warten auf Sie: verschiedenste Suppeneinlagen, Vorspeisensalate, Semmelknödel, Spätzle und Räucherfischspezialitäten



Heilig Abend kochen wir für Sie Vorbestellung bis 20.12.18

-  Badischer Sauerbraten mit Preiselbeeren
-  Wildragout vom Hirschkalb mit Preiselbeeren
-  Rinderzunge in Madeirasauce **je 8,90** €/Port.

Dazu empfehlen wir hausgemachte Semmelknödel oder frische Spätzle **2,80** €/Port.

*** REZEPT-IDEE ***



Rinderragout „Boeuf Bourguignon“

Sie benötigen:
600g „Qualivo“-Rinderragout „Bourguignon“, 250g Möhren, 250g Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 3 EL Butterschmalz, 2 EL Tomatenmark, 1/4 l Rotwein, Salz, Pfeffer, 1 Bund Petersilie, 150g Crème fraîche

Zubereitungszeit: 120 min.

Fleisch vom Sud absieben und trocken tupfen. Möhren schälen, der Länge nach vierteln und in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Speck in Streifen schneiden. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Fleisch und Speck darin ca. 10 Minuten kräftig anbraten.

Nach ca. 8 Minuten Tomatenmark, Zwiebeln, Knoblauch und Hälfte Möhren dazugeben. Mit Rotwein ablöschen, aufkochen und ca. 3 Minuten einköcheln. 1,5 Liter Wasser dazugeben, aufkochen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Im geschlossenen Bräter ca. 2 Stunden weich schmoren. Nach ca. 1,5 Stunden übrige Möhren dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Das Ragout anrichten mit Crème fraîche verfeinern und mit Petersilie bestreuen. Fertig!

Als Beilagen empfehlen wir Kartoffelstampf, breite Bandnudeln oder unsere hausgemachten Semmelknödel



Unser Fischangebot

Ab dem 20.12. haben wir für Sie die große Fischauswahl in unserer Theke! Unter anderem... Zanderfilet, Winterkabeljau Skrei, Rotbarschfilet, Seelachsloins und Schwarzwald-Forellen. Gerne auf Vorbestellung auch weitere Sorten!



Unser Weihnachtsgeflügel

Auf Vorbestellung bei uns: Kaiserstühler Gänse, Deutsche oder Französische Enten, Bio-Geflügel, Puten, Freilandhähnchen, Bresse Hühner, Poularden, Stubenkücken, Wachteln und vieles mehr...



Frisches Lammfleisch aus Hohenlohe

Gefüllter Lammrollbraten
Braten aus Keule oder Schulter
Kotelett oder Rückenfilets

*Wir wünschen Ihnen
frohe Weihnachten und
alles Gute für's neue Jahr
Ihre
Familie Brand & Team!*