



Brand

METZGEREI & PARTYSERVICE

Brand's & Leckereien

Heilig Abend kochen wir für Sie
Festtags-Angebote, Rezeptidee
und mehr...

Öffnungszeiten:

Kenzingen Mo-Fr 7:00-18:30 Uhr Sa 6:30-13:00 Uhr

Mittwochnachmittag geschlossen

Bahlingen Mo-Fr 7:00-13:00 +15:00-18:30 Uhr, Sa 7:00-13:00 Uhr

Montag- u. Mittwochnachmittag geschlossen

- am 24.12. bis 13 Uhr geöffnet -

Hauptstr.42 - Kenzingen - Tel. 07644-356

Hauptstr. 48 - Bahlingen a.K. - Tel. 07663-913041

www.metzgerei-brand.de



Festtagsangebote

Gültig von 15.12. bis 24.12.2021

 Rehkeule
aus Baden-Württemberg 31,90 €/kg

 Schweinefilet im Blätterteig
Jäger- oder Gärtnerinmantel 20,90 €/kg

 Roastbeef oder Rumpsteak
vom Qualivo-Rind 29,90 €/kg

 **Barbarie Entenbrustfilet**
*** für unsere Rezeptidee** 19,90 €/kg

 Badisches Schäufole o. Knochen 9,90 €/kg

 Magerer Nussrollschinken 11,90 €/kg

 Knackige Wienerle 1,29 €/100g

 Saftiger Hinterschinken 1,69 €/100g

 Schwarzwälder Schinkenspeck 2,19 €/100g

Abholung der Vorbestellungen

Am 24.12. können Sie Ihre Vorbestellungen während unserer Öffnungszeiten auch am Produktionseingang (Kenzingen-Kronengasse) abholen. Abholung in Bahlingen im Hof. Leider ist ein Zusatzverkauf dort nicht möglich. Kartenzahlung oder Barzahlung.



Heilig Abend kochen wir für Sie Vorbestellung bis 20.12.21

-  Badischer Sauerbraten mit Preiselbeeren
-  Wildragout vom Hirsch mit Preiselbeeren
-  Rinderzunge in Madeirasauce
-  Gefüllte Rinderroulade mit Rotweinsauce je 10,- €/Port.

Dazu empfehlen wir
hausgemachte Semmelknödel 3,50 €/Port.
frische Eierspätzle 3,00 €/Port.
Apfel-Rotkraut 2,50 €/Port.

* REZEPT-IDEE *



Entenbrust L'Orange Für 4 Personen

Zutaten:

4 // Barbarie Entenbrüste, St./ca. 250 g - 5 // Orangen
2 EL // Gelee, schwarze Johannisbeere - 4 EL // Grand Marnier
400 ml // Brands Geflügelfond - 40 g // Butter - 2 TL // Zucker - Salz, Pfeffer

Entenbrust waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Fettseite rautenförmig mit einem scharfen Messer einschneiden. Salzen und pfeffern.

Die Entenbrüste mit der Fettseite nach unten in eine kalte unbeschichtete Pfanne geben. Herd erst auf volle Hitze schalten, dann auf mittlere. So lange anbraten, bis die Fettschicht schön knusprig ist. Danach wenden und ca. 1 min. auf der anderen Seite braten.

In einen kleinen Bräter den Saft von 2 Orangen und 400ml Geflügelfond geben. Die Entenbrust mit der Fettseite nach oben hineingeben. Im vorgeheizten Backofen bei 220° etwa 15-20 min. geschlossen garen. Eventuell noch 5 min. ohne Deckel, damit die Fettseite schön kross wird. Die Entenbrust sollte innen noch zartrosa sein.

In der Zwischenzeit die Orange schälen, filetieren und in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Zucker zugeben und kurz karamellisieren lassen. Die Orangenfilets von beiden Seiten darin braten.

Die Entenbrust in Alufolie wickeln und etwa 8 min. ruhen lassen.

Den Bratenfond aufkochen. Wenn nötig noch etwas Orangensaft oder Wasser zugeben. Mit Grand Marnier, Johannisbeergelee, Salz und Pfeffer abschmecken. Wer die Soße etwas eingedickt mag, kann mit etwas Speisestärke binden.

Die Entenbrust aus der Folie nehmen. In Scheiben schneiden und mit den Orangenfilets auf vorgewärmte Teller anrichten.

Als Beilagen passen:

Mandelbällchen, Herzoginkartoffeln, Kroketten, Kartoffelpüree, Brokkoli mit Mandeln oder Rotkohl.



Unser Fischangebot

Ab Mittwoch 22.12. haben wir für Sie die große Fischauswahl in unserer Theke! Unter anderem...

Norwegisches Lachsfilet, Zanderfilet, Kabeljauloins, Rotbarschfilet, Seelachsloins und Schwarzwald-Forellen
Gerne auf Vorbestellung auch weitere Sorten!



Unser Weihnachtsgeflügel

Auf Vorbestellung bei uns:
Deutsche Freilandgänse, Deutsche oder Französische Enten, Baby-Puten, Bio-Geflügel, Freilandhähnchen, Bresse Hühner, Poularden, Stubenküken, Wachteln und vieles mehr...



Frisches Lammfleisch aus Hohenlohe

Gefüllter Lammrollbraten
Braten aus Keule oder Schulter
Kotelett oder Rückenfilets



In unserer **SPEZIALITÄTEN**-Theke warten auf Sie:

verschiedenste Suppeneinlagen, Vorspeisensalate, Räucherfischspezialitäten, Beilagen wie Semmelknödel und Spätzle



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

Einkaufen ohne Hektik...
bequemer geht's nicht!

Brand

METZGEREI & PARTYSERVICE

Ihre **Vorbestellungen** bitte bis einschließlich **Montag 20.12.2021**

Name _____ Vorname _____

Straße _____ Ort _____

Telefon _____

Ich möchte die Ware gerne am _____ gegen _____ Uhr abholen.

Hiermit bestelle/n ich/wir folgende Produkte:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____

Bestellen Sie:

per Telefon **07644 356***
per Fax **07644 923975**
e-mail: info@metzgerei-brand.de

Angenommen von Mitarbeiter
Frau / Herr

* **Lieferservice**
auf Anfrage

