

Dezember 2010

en Guete.

Oh, du fröhlicher Genuss

Tipps, Tricks und feine Rezepte
mit Schweizer Fleisch

Rezepte
für die
Festtage



Ihr
**Schweizer
Fleischfach-
geschäft.**
Ausgezeichnet
für Fleisch
und mehr.

Schweiz. Natürlich.



SCHWEIZER FLEISCH

Alles andere ist Beilage.

Schweiz. Natürlich.



*Das Rezept
für schöne
Weihnachten.*

POLYCONSULT



SCHWEIZER FLEISCH

Alles andere ist Beilage.

Herzlichen Dank!

Liebe Leserin, lieber Leser

Ich sage immer: In unser Fleischfachgeschäft kommen die Kunden freiwillig. Also muss man ihnen Sorge tragen. Es braucht gute Gründe dafür, weshalb man sein Fleisch nicht einfach im Supermarkt einkauft und den Weg zu uns in Kauf nimmt. Besonders jetzt, in der hektischen Zeit vor den Festtagen.

Zum einen liegt das sicher an den vielfältigen hausgemachten Spezialitäten, die jedes Schweizer Fleischfachgeschäft vom Einheitsbrei der Grossen abhebt. Dazu kommt, dass wir unser Fleisch fast ausschliesslich aus der nahen Region beziehen und oft sogar die Bauern persönlich kennen, welche uns beliefern.

Zum anderen sind Schweizer Metzgereien meist Familienbetriebe und der persönliche Kontakt mit den Kundinnen und Kunden wird hochgehalten. Deshalb können wir auch individuell auf ihre Wünsche eingehen und sie beraten. Die Schweizer Metzgersfrauen spielen dabei eine wichtige Rolle und ich winde ihnen allen an dieser Stelle ein Kränzlein dafür.

Bedanken möchte ich mich aber bei Ihnen, im Namen aller Schweizer Fleischfachgeschäfte. Danke für Ihr Vertrauen und Ihre Treue als unsere Kundinnen und Kunden.

Ich wünsche Ihnen genussvolle Festtage und dazu herzlich «en Guete»!



Schweizer Qualitätstradition
in Appenzell:
Franz Fässler und seine Frau.



Alles bereit für den Genuss

Je länger in den Stuben die Kerzen brennen, desto länger brennen auch die Lichter in Ihrer Metzgerei. Denn wir alle sind jetzt dabei, alles so vorzubereiten, wie Sie es zu den Festtagen gerne haben möchten. Perfekt gelagert und in genügender Menge – bis zum letzten Moment.

Niedergaren

Die edlen Fleischsorten kommen jetzt zum Zug. Niedergaren ist dafür die perfekte Zubereitungsmethode, denn innen soll dieses Fleisch ja rosa und saftig bleiben. Zwischen 55 und 65 Grad darf die Kerntemperatur erreichen und sogar das Schweinsnierstück eignet sich dafür. Kleine und grosse Fleischportionen können so zubereitet werden, denn mit der Messung und Steuerung der Kerntemperatur hat man alles problemlos im Griff – selbst wenn die Gäste einmal später dran sind als vorgesehen. Wenden Sie sich mit allen Fragen einfach an uns.

Am Stück

Filet, Roastbeef, Hohrücken, Steak: Für grössere Gruppen bereitet man solches Fleisch mit Vorteil am Stück zu (Niedergaren) und schneidet es am Schluss. So wird es saftiger und repräsentativer beim Anrichten. Wir präparieren die Fleischstücke gerne und geben Ihnen die wichtigen Tipps für ein perfektes Gelingen.

Trockenfleisch

Wer nicht lange in der Küche stehen will, hat mit einer Trockenfleischplatte eine feine

Alternative zur Hand, die viel hergibt.

An Apéros und Partys ist sie sehr beliebt. Neben den bekannten Sorten bietet Ihr Fleischfachmann bestimmt auch Hausspezialitäten an, welche diesem Genuss eine ganz persönliche Note geben. Auf einer Holz-, Marmor- oder Einwegplatte wird dann alles von der Metzgerei fixfertig angerichtet. Natürlich können Sie uns dafür auch Ihre eigene Platte mitbringen.

Chinoise total

Fondue chinoise ist das beliebteste Schweizer Festtagsessen. Ihre Metzgerei macht es zum perfekten Genuss:

- **Fleisch:** Sie wünschen die Sorten und sagen, wie dick das Fleisch geschnitten werden soll. Wir bereiten dann alles frisch zu. Bestellen Sie das Fleisch deshalb zwei bis drei Tage vorher.
- **Saucen:** Viele Betriebe stellen diese feinen Beilagen nach eigenen Rezepten her. Das schmeckt so gut wie selbst gemacht und nimmt Ihnen viel Arbeit ab.


Vergessen Sie bitte nicht, dass rohes Fleisch aus Hygienegründen immer separat zu allen übrigen Zutaten gehalten werden muss – auch beim Geniessen (2-Teller-Prinzip).



Kalbsnierstück im Orangen-Wacholder-Mantel, mit Rotwein-Schalottensauce.


Zutaten für 4–6 Personen | Zubereitungszeit ca. 150 Min.

ZUTATEN



800 g	Nierstück vom Schweizer Kalb Salz, Pfeffer aus der Mühle
3 EL	Olivener Öl
1	grosse Orange
1 EL	Wacholderbeeren
250 g	Schalotten
1 Zweig	Thymian
3 dl	trockener Rotwein
30 g	kalte Butter

ZUBEREITUNG



1 | Kalbsnierstück salzen und pfeffern. Im heissen Olivenöl von allen Seiten kräftig anbraten und in eine ofenfeste Form geben. Orange heiss abwaschen, Schale mit einem Zestenreisser ablösen und Saft auspressen. Wacholderbeeren grob zerdrücken, mit Orangensaft und -schale vermengen. Auf den Kalbsbraten verteilen und das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad zwei Stunden garen.

2 | Nach einer Stunde geschälte Schalotten und Thymian zugeben und mit Rotwein ablöschen.

3 | Nach Ende der Garzeit den Braten aus der Form nehmen und warm halten. Bratensatz mit etwas Wasser vom Rand lösen und mit den Schalotten kräftig einkochen. Vom Herd nehmen und kalte Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4 | Braten in Scheiben schneiden und mit der Rotwein-Schalottensauce servieren.

Dazu passen Kartoffel-Kräuter-Tätschli und Staudensellerie.





Schweiz. Natürlich.



SUISSE
GARANTIE

Garantierte Festfreude



Für landwirtschaftliche Produkte gibt es ein Zeichen, welches die Schweizer Herkunft kontrolliert und zertifiziert. Es heisst Suisse Garantie und sorgt für Sicherheit beim

Einkauf. Gerade beim Fleisch ist dies besonders wichtig.

Zur Festfreude gehört auch ein feines Stück Fleisch, das einladend auf dem Teller liegt. Wirklich geniessen kann man es aber nur, wenn man dabei ein gutes Gewissen haben kann. Zum Beispiel, wenn die Tiere ein artgerechtes Leben verbringen durften. Es lohnt sich deshalb, beim Einkauf auf die Schweizer Herkunft zu achten.

Unser Land hat eines der strengsten Tierschutzgesetze. Die Regeln der artgerechten Haltung sind darin genau vorgeschrieben und werden laufend kontrolliert. Zusätzlich fördert der Bund den freien Auslauf in der Natur und eine ökologisch betriebene Landwirtschaft.



Rinder, Schweine, Schafe und Hühner finden in der Schweiz mehr Lebensraum und bessere Bedingungen vor als vielerorts. Dass auch die Transportwege hier viel kürzer sind, versteht sich fast schon von selbst.

Leider ist aber nicht überall auch wirklich Schweiz drin, wo Schweiz draufsteht. Bis zum Steak und zur fertigen Wurst wird die Entstehung zwar genau überwacht. Auch Ihrer Metzgerei können Sie natürlich vertrauen. Aber die Sicherheit in jedem Ladenregal, dass ein Produkt wirklich aus der Schweizer Landwirtschaft stammt, gibt Ihnen nur eine gut sichtbare Garantie – Suisse Garantie.

Dieses Herkunftszeichen darf ausschliesslich auf Nahrungsmitteln von Produzenten stehen, die sich dafür zertifiziert haben und sich laufend überprüfen lassen. Von Früchten, Gemüse, Milch, Käse, Eiern und Fleisch bis zum Zucker finden Sie das Zeichen heute immer öfter. Garantiert.

**Suisse Garantie:
kontrollierte Schweizer Herkunft.**



SCHWEIZER FLEISCH

Alles andere ist Beilage.





Roastbeef in grobem Pfeffer gewendet und mit Rosmarin gespickt. Gegart auf roten Zwiebeln.

Zutaten für 4–6 Personen
Zubereitungszeit ca. 140 Min.

ZUTATEN

800 g Roastbeef vom Schweizer Rind
300 g rote Zwiebeln
1 Bund Rosmarin
Salz
3 EL Olivenöl
1–2 EL grob geschroteter schwarzer Pfeffer
1,5 dl trockener Rotwein



ZUBEREITUNG

1 | Zwiebeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in eine ofenfeste Form geben. Roastbeef mit einem spitzen Messer senkrecht 8 bis 10-mal tief einstechen und je ein Zweiglein Rosmarin hineinstecken. Roastbeef salzen und im heissen Olivenöl von allen Seiten kräftig anbraten. Im geschroteten Pfeffer wenden und in eine Form geben. Dann im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad zwei Stunden garen.

2 | Nach Ende der Garzeit den Braten aus der Form nehmen und warm stellen. Bratensatz mit Rotwein ablöschen und von der Form lösen. In einer Pfanne etwas einkochen und nach Belieben etwas salzen.

3 | Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Dazu passen Polenta und mit Zimtstange und Sternanis gedünstete Rüebli.

Walliser Trockenfleisch

Mariniert mit Zitronenschale,
Kirschtomaten und Zitronenthymian,
serviert auf geröstetem Feigenbrot.

Zutaten für 4 Personen | Zubereitungszeit ca. 20 Min.

ZUTATEN

- 80 g Walliser Trockenfleisch
in dünnen Scheiben
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Zweig Zitronenthymian
- 6 Kirschtomaten
- Feigenbrot
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Etwas Kresse



ZUBEREITUNG

1 | Zitrone heiss abwaschen, Schale mit einem Zestenreisser ablösen, ca. 1 EL Saft auspressen. Zitronenthymian von den Stielen zupfen, Kirschtomaten klein schneiden, alles vermengen und das Trockenfleisch damit marinieren.

2 | Feigenbrot in Scheiben schneiden und goldgelb toasten. Mit mariniertem Trockenfleisch belegen, mit grobem Pfeffer würzen und mit Kresse bestreuen. Sofort servieren.

Dazu passt Salat.





Pouletragout mit Champignons und Sauce hollandaise.

Zutaten für 4 Kinderportionen | Zubereitungszeit ca. 40 Min.

ZUTATEN

400 g	Schweizer Pouletbrust
150 g	braune Champignons
1	Zwiebel
	Mehl zum Bestäuben
150 g	Butter
1 dl	Bouillon
1 dl	Rahm
	Salz, Pfeffer
1	Eigelb
1-2 TL	Zitronensaft
	Etwas Peterli, gehackt



ZUBEREITUNG

1 | Poulet in mundgerechte Stücke schneiden. Champignons putzen und klein schneiden.

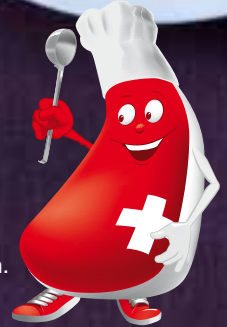
Zwiebeln schälen und fein würfeln.

2 | Pouletstücke im Mehl wenden. 30 g Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Pouletstücke zugeben und kurz anbraten. Champignons zugeben und mit Bouillon ablöschen. Rahm zugeben und bei milder Hitze und gelegentlichem Rühren 8–10 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 | Für die Sauce hollandaise restliche Butter bei milder Hitze schmelzen lassen. Eigelb mit Salz und Zitronensaft über einem heissen Wasserbad cremig aufschlagen, dann die Butter tropfenweise unter die Eiermasse rühren.

4 | Pouletragout nochmals erhitzen und mit Peterli bestreuen. Sauce hollandaise separat dazu servieren.

Dazu passt Erbsenreis.



Mit Genuss auch durchs neue Jahr

Ein geschmackvolles Jahr wünscht der Metzgereikalendarer 2011. Für die Erfüllung dieses Wunsches sorgen 12 feine Rezepte, welche Monat für Monat Anregungen für Neues geben.

Der Kalender ist ein Dankeschön an die Kundinnen und Kunden für ihre Treue. Sie erhalten ihn in vielen Fleischfachgeschäften, solange der Vorrat reicht.



Ihr Schweizer Fleischfachgeschäft.
Ausgezeichnet für Fleisch und mehr.

Ihr Fleischfachgeschäft:

