

Mai/Juni 2012

en Guete.

Am offenen Feuer

Tipps, Tricks und feine Rezepte mit Schweizer Fleisch

Rezepte
für Genüsse
im Freien!



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

Schweiz. Natürlich.



SCHWEIZER FLEISCH

Alles andere ist Beilage.

Energieriegel.



SCHWEIZER FLEISCH

Alles andere ist Beilage.

Urgemütliche Momente

Liebe Leserin, lieber Leser

Holz einsammeln, anfeuern, Stecken zuschneiden, bräteln – und geniessen. Was gibt es Schöneres in dieser herrlichen Jahreszeit als ein urgemütliches Mahl im Freien? Ganz besonders zusammen mit den Kindern wird ein solcher Tag noch lange in Erinnerung bleiben. Damit alles gelingt, haben wir in diesem «en Guete» hilfreiche Tipps zusammengestellt.

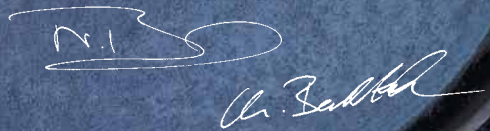
In der Glut eines offenen Feuers lassen sich aber auch besondere Köstlichkeiten zubereiten. Sie brauchen etwas mehr Vorbereitung und sind deshalb ideal für den Feuerplatz im Garten. Lassen Sie sich von unseren Rezepten anregen!

Egal, was Sie nun vorhaben, Ihre Metzgerei unterstützt Sie dabei. Wir beraten Sie, haben das richtige Fleisch an Lager und nehmen

Ihnen die Vorarbeit ab. Auch mit besonders leckeren Würsten können wir Sie verwöhnen, denn die sind der Stolz jedes Fleischfachmanns.

Mit Spezialitäten, grosser Auswahl, viel Service und einer freundlichen Bedienung sind auch wir in unserem eigenen Betrieb erfolgreich. Natürlich stammt unser Fleisch fast ausschliesslich aus der Nähe, also aus der gleichen schönen Gegend, in der auch unsere Kundinnen und Kunden zum Bräteln unterwegs sind.

«En Guete» zum herzhaften Genuss!



Mit Feuer und Flamme bei der Sache:
Familie Berchtold (Klaus Berchtold mit
Tochter Nicole Berchtold Müller,
Enkel Tristan Müller und Sohn Christian),
Fleischfachleute aus Rotkreuz ZG



Feuern

Draussen im Wald ist das Holz nicht immer trocken und braucht beim Feuerentfachen Nachhilfe. Zündwürfel sind dann sehr empfehlenswert. Brennt es einmal richtig, braucht es etwas Geduld, bis Sie eine schöne Glut haben. Das gilt auch zu Hause im Garten für unsere Rezepte. Sorgen Sie immer dafür, dass die Glut beim Verlassen der Feuerstelle ganz gelöscht ist.

Hilfsmittel

Für die Cervelat-Stecken und die Zubereitung des Essens brauchen Sie ein scharfes Sackmesser. Ein kleiner, zusammenklappbarer Grill ist ideal fürs Bräteln von Fleisch und Zutaten (erhältlich in vielen Metzgereien). Und etwas Haushaltspapier ersetzt Putzlappen und Servietten.

Würste

Nur der Cervelat macht am Stecken eine gute Figur. Sogar in einen Speckstreifen lässt er sich zur Abwechslung gerne einwickeln. Aber bitte ohne Käseeinlage, weil diese heruntertropft. Die anderen Würste zum Braten sind für den Stecken zu dünn und brechen gerne. Auf dem Grill können Sie aber jede der vielen Spezialitäten zubereiten.

Rund die Feuer

Essen vom offenen
Genuss ganz
Wie Sie es richtig
Ihnen uns

d um uerstelle

en Feuer ist ein
besonderer Art.
machen, verraten
ere Tipps.

Frischfleisch

Ebenfalls auf dem Grill wird frisches Fleisch zubereitet. Da ein offenes Feuer für eine schonende Zubereitung meist zu heiss ist, sollten Sie weniger «heikle» Fleischarten dafür nehmen. Ideal sind Schweinsplätzli oder Schenkel und Flügel vom Poulet. Die Marinade sollte nicht zu flüssig sein, da diese ins Feuer tropfen und Stichflammen verursachen kann.



Verpackung und Hygiene

Lassen Sie Ihr Fleisch bei uns vakuumieren. Ein paar Stunden an der Wärme sind dann kein Problem und der Rucksack bleibt erst noch sauber. Verbrauchen Sie aber alles beim Bräteln, denn nachher gehört nichts mehr zurück in den Kühlschrank.

Mehr über Fleisch und Hygiene:
schweizerfleisch.ch/enguete


Unterwegs oder zu Hause

Zur freien Natur gehört Einfachheit. Bereiten Sie alles direkt vor Ort zu und der Tag wird zum besonderen Erlebnis. Zu Hause im Garten darf der Aufwand etwas grösser sein und der reine Genuss ist das Besondere daran. So oder so – wir helfen Ihnen gerne zu einem guten Gelingen.

Ganzes Poulet im Salzteigmantel mit gerösteten Zitronen

Zutaten für 4 Personen | Zubereitungszeit: Vorbereitung ca. 25 Min., Garen ca. 60–75 Min.

ZUTATEN

- 
- 1 Schweizer Poulet à ca. 1200 g
 - 1 kg Mehl
 - 500 g Salz
 - 3–4 Tassen Wasser
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle
 - 3 Bund gemischte Kräuter (z.B. Rosmarin, Thymian, Salbei)
 - 2 Zitronen

VORBEREITUNG (zu Hause)

- 1 | Mehl mit Salz und Wasser zu einem festen Teig verarbeiten, der nicht mehr an den Händen klebt. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 1,5 cm Dicke ausrollen.
- 2 | Poulet von innen salzen und pfeffern und in die Mitte des Teiges setzen. Kräuter von den Stielen zupfen und gleichmässig in und auf dem Poulet verteilen.
- 3 | Teig sorgfältig über dem Poulet zusammenfalten und die Ränder mit etwas Wasser verschliessen. Mit einem feuchten Tuch bedecken und für den Transport zur Feuerstelle bereitstellen.

ZUBEREITUNG (vor Ort)

- 1 | Für das Poulet reichlich lang anhaltende Glut erzeugen. Das Pouletpäckchen aus dem Tuch wickeln und direkt in die Glut legen und ca. 60–75 Minuten garen.
- 2 | 10 Minuten vor Ende der Garzeit die halbierten Zitronen auf einem Grillrost mit der Schnittfläche nach unten goldgelb rösten.
- 3 | Salzteig aufbrechen, Poulet herausnehmen, portionieren und mit dem heissen Zitronensaft beträufelt servieren.

Dazu passt ein Couscous-Salat mit Radieschen und Zitronenvinaigrette.





Schweiz. Natürlich. 

Wandern und Geniessen

Wandern in der freien Natur macht Hunger. Zum Glück gibts für die Rast viele schmackhafte Spezialitäten aus Schweizer Fleisch.

Trockenfleisch und Trockenwürste sind wie gemacht für den Rucksack. Ohne Kühlung überstehen sie jede Wanderung, brauchen wenig Platz und munden unvergleichlich gut bei der verdienten Rast. Kombiniert mit Brot und Gemüse oder mit Früchten, ergeben sie eine ausgewogene Mahlzeit, welche den Körper mit Energie, Eiweiss und anderen Nährstoffen stärkt.

Die meisten dieser Fleischspezialitäten kommen aus unseren Bergregionen und haben sich dort seit Generationen bewährt. Schauen wir deshalb kurz nach, was ein echter Bergler in seinen Rucksack packt:

Bei den Bündnern finden wir einen Salsiz, ein Stück Rohschinken und natürlich Bündnerfleisch. Die Walliser ziehen sicher nicht ohne ihr Trockenfleisch oder ihre Hauswurst los. Die Urner bevorzugen ihre eigene Hauswurst. Solche regionalen Rohwürste lieben auch die Freiburger und die Jurassier.

Die Appenzeller gehen eigene Wege, denn für sie muss die Wurst eckig sein. Sie heisst dann Pantli oder Alpenklübler. Und beim Trockenfleisch kommt sowieso nur ein Mostbröckli infrage. Sogar der Landjäger hat seine Wiege hier. Er ist aber national so erfolgreich geworden, dass er heute zu Recht als «Gesamtschweizer» angesehen wird.

Natürlich gibt es in der Schweiz noch viel mehr Spezialitäten aus Trockenfleisch. Am besten schauen Sie dafür in lokalen Metzgereien vorbei, denn da gibt es überall etwas zu entdecken.

Mehr Infos über Schweizer Trockenfleischspezialitäten und richtige Ernährung:
schweizerfleisch.ch/enguetz



SCHWEIZER FLEISCH

Alles andere ist Beilage.



Rindfleischragout mit Bohnen, Peperoni und Tomaten

Zutaten für 4–6 Personen | Zubereitungszeit: Vorbereitung ca. 15 Min., Garen ca. 100 Min.

ZUTATEN



800 g	Voessen vom Schweizer Rind
2	Zwiebeln
2 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer, Zucker
2,5 dl	trockener Rotwein
ca. 5 dl	Bouillon
2	Lorbeerblätter
200 g	grüne Bohnen
2	Peperoni, gelb und rot
2	grosse Tomaten

ZUBEREITUNG (vor Ort)

1 | Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

2 | Eine schwere Pfanne direkt in die Glut stellen, Öl darin erhitzen, Rindfleischwürfel zugeben und anbraten. Zwiebeln zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den entstehenden Fleischsaft komplett einkochen und nochmals alles anrösten.

3 | Rotwein, Bouillon und Lorbeer zugeben. Geschlossen ca. 100 Minuten garen, bis das Fleisch zart ist.

4 | In der Zwischenzeit Bohnen, Peperoni und Tomaten klein schneiden. Das Gemüse 15 Minuten vor Ende der Garzeit zum Ragout geben und fertig garen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Enchiladas mit geröstetem Lammfleisch, roten Zwiebeln, Avocado und Tomaten

Zutaten für 4 Personen | Zubereitungszeit: Vorbereitung ca. 20 Min., Garen ca. 25 Min.

ZUTATEN



- 600 g Nierstücke vom Schweizer Lamm (vom Fleischfachmann in sehr dünne Scheiben schneiden lassen)
- 1 Avocado
- 2 grosse Tomaten
- 2 kleine rote Zwiebeln
- 2 Limetten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 4 Weizentortillas (Fertigprodukt)

VORBEREITUNG (zu Hause)

Avocado schälen, Stein entfernen und das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Tomaten klein schneiden. Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Alles in eine Schüssel geben, mit 2–3 EL Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen.

ZUBEREITUNG (vor Ort)

1 | Eine flache Pfanne auf die sehr heisse Glut setzen, stark erhitzen und die Lammfleischscheiben darin unter Wenden 2–3 Minuten braten. Vom Feuer nehmen und warm halten.

2 | Tortillas über der Glut erwärmen und mit Fleisch und Avocadomischung füllen. Nach Belieben mit Pfeffer und Limettensaft würzen.





Weitere Rezepte unter:
schweizerfleisch.ch/rezepte

Cervelat-Spiess mit selbst gemachtem Gemüse-Ketchup

Zutaten für 4 Kinderportionen | Zubereitungszeit: Vorbereitung ca. 20 Min., Garen ca. 25 Min.

ZUTATEN

4	Cervelats
4-6	Scheiben Schweizer Bratspeck
1	Rüebli
1	Zucchetto
1 EL	Olivenöl
	Salz
50 ml	Bouillon
1-2 EL	Weissweinessig
1 EL	Zucker
1 Paket	Pizzateig gerollt (ca. 300 g)



VORBEREITUNG (zu Hause)

Gemüse sehr fein würfeln und in Olivenöl andünsten. Mit wenig Salz würzen. Bouillon, Essig und Zucker zugeben. 2-3 Minuten kochen, bis das Gemüse gar ist. Erkalten lassen, in ein Glas mit Deckel füllen und mitnehmen.

ZUBEREITUNG (vor Ort)

1 | Cervelats je in 2 oder 3 Stücke schneiden. Pizzateig in lange ca. 3-4 cm breite Streifen schneiden. Beides nach Belieben auf Stecken fixieren oder umwickeln. Pizzateig mit Speck umwickeln.

2 | Über mässig heisser Glut goldgelb braten.



Food on Fire 2012 Das Fest zur neuen Grillsaison

Der **12. Mai 2012** ist der grosse «Food on Fire»-Samstag. Wie jedes Jahr feiern dann viele Schweizer Metzgereien die heiss herbeigesehnte Grillsaison mit Ihnen.

- Mit dem Spareribs-Bon aus Ihrem Briefkasten erhalten Sie drei fleischige Spareribs für nur drei Franken.
- An der Sommerverlosung können Sie einen luxuriösen Grill und andere schöne Preise gewinnen.

Vorbeikommen lohnt sich also!



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



gesponsert von THOMY



**3
Spare-
ribs
für 3
Franken**
(ca. 500–600g)

Ihr Fleischfachgeschäft: