

Hils Spezialitäten – ganz klassisch und gut!

Neben unseren besonderen Festtags-Köstlichkeiten können Sie sich auch unsere ganz klassischen Spezialitäten schmecken lassen. Besonders fein ist unser Kalbfleisch von Tieren aus artgerechter Aufzucht. Gut abgehängene Rinderfilets, herzhafte Rostbraten, milde Rollschinken, Mannheimer, Schäufele oder gerauchte Rinderzungen lassen Genießerherzen höher schlagen. Oder wie wäre es mit feinstem Festtagsaufschnitt, delikaten Schinkenspezialitäten oder herzhaften Bratenvariationen?

Das Tüpfelchen auf dem „i“ sind unsere festlichen Käsespezialitäten. Wählen Sie aus unserer reichhaltigen Auswahl!

Genug der opulenten Schlemmereien?

Wir können auch leicht! Probieren Sie unsere fett- und kalorienreduzierten Wurstvariationen, die nach „mehr“ schmecken. Warum? Das ist das Geheimnis unseres Meisters! Außerdem haben wir unser Angebot an Rein-Rind und Rein-Geflügelprodukten, ohne die Verwendung von Schweinefleisch, erweitert.

SCHLEMMERTIPP ROHSCHINKENSPEZIALITÄTEN

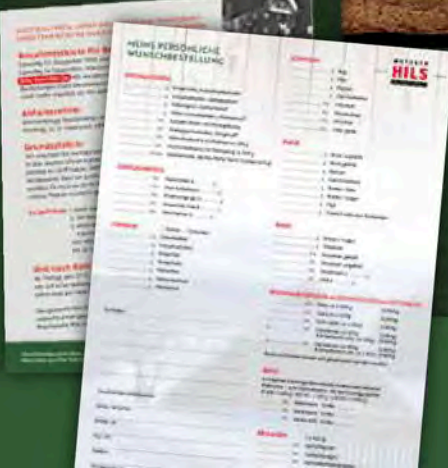
Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit würzigen Rohschinken aus unserer Schwarzwälder Schinkenammer. Winterschinken Balthasar, der herzhafte Karree-Speck, Schwarzwälder Coppa oder unser köstlicher Hölzlewaldschinken machen jeden Brunch, jede Brotzeit und jedes Frühstück zu einem Schlemmerfest.

TIPP VOM METZGERMEISTER HILS

Vielseitig und Regional
Geflügel vom Hof Maier in Remmingsheim bei Rottenburg



WEIHNACHTEN 2019
Entspannte Vorweihnachtszeit – einfach vorbestellen.



SO WIRD IHR EINKAUF GANZ ENTSPANNT!

Einfach mit unserem Bestellformular vorbestellen und nur noch abholen. Wir richten alles für Sie her.

Bestellformulare gibt's im Laden oder online unter www.metzgerhils.de

„DER METZGER HILS BIETET EINFACH MEHR“

Damit auch die kommenden Feiertage zu einem kulinarischen Familienfest werden, haben wir wieder neue und bewährte Ideen für Sie ausgearbeitet: Spezialitäten-Vorschläge, Beilagenempfehlung, Zubereitungstipps, Bestellvordrucke, ofenfertige Beilagen, küchenfertige Spezialitäten. Dies und vieles mehr sind Service-Angebote, die Ihnen – werte Kunden – einen echten Nutzen bieten. Hinzu kommt die Frische durch unsere eigene Schlachtung und unsere tägliche Wurstproduktion. Alles Vorteile, die Ihnen auch über die kommenden Festtage wieder zugute kommen.



DIE REZEPTIDEE: WILDMEDAILLONS MIT LEBKUCHENKRUSTE

ZUTATEN für 5 Personen:

800 g Wildmedaillons
10 g Wildgewürz
Für die Kruste:
60 g Lebkuchen natur (Brösel)
50 g Butter
25 g geriebene Haselnüsse
1 Ei
Salz, Pfeffer, Nelken gemahlen
50 ml Rotwein
50 ml Wildfond im Glas

ZUBEREITUNG:

Für die Kruste Butter schaumig schlagen, Nüsse und Lebkuchen unterheben und würzen. Die Medaillons mit Wildgewürz rundum würzen, scharf anbraten, dann herausnehmen und kurz ruhen lassen.
Den Bratensaft mit Rotwein ablöschen und reduzieren, mit Wildfond auffüllen und aufkochen. Die Medaillons mit der Lebkuchenmasse bestreichen und im Ofen überbacken. Bei 200°C 10 Minuten garen.
Danach Hitze abstellen und 3 Minuten ruhen lassen.

DIE GESCHENKIDEE:

METZGER HILS – WEIHNACHTSHERZ

Leckere Hils-Spezialitäten im dekorativen Geschenkkarton

- 1 x Weihnachtssalami im dekorativen Leinendarm
- 2 x Wurstdose
- 1 x Mannheimer Braten, ca. 700g

nur
19,-



SEIT **METZGER HILS** 1864
EIN STÜCK HEIMAT



WEIHNACHTEN 2019

So schlemmt man im Schwarzwald



METZGER HILS GMBH | www.metzgerhils.de
Hölzle 1 | 78730 Lauterbach | Tel.: 07422 - 20 527
Filialen: 78713 Sulgen-Mitte | Tel.: 07422 - 64 68
78144 Tennenbronn | Tel.: 07729 - 18 12

 **Fleischerhandwerk**
das Original!

DAS REZEPT VOM FACHMANN

KALBSRÜCKEN MIT APFEL-WIRSING-GEMÜSE

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN:

- 1400 g Wirsing
- 1400 g ausgelöster Kalbsrücken
- 100 g Zwiebel
- 350 g rote Äpfel
- 4 EL Öl
- Pfeffer, Salz
- 450 ml Kalbsfond
- 500 ml Cidre
- 3 EL Senf
- 3 TL Senfkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 2 TL Zucker
- 3 EL Apfelessig
- ½ Bund Petersilie gehackt



ZUBEREITUNG:

Wirsing vierteln, den Strunk entfernen. Wirsing-Viertel in Streifen schneiden und in kochendem Wasser 3 Minuten blanchieren. Gut abtropfen lassen. Die Zwiebeln in Ringe schneiden. Bei 220°C (keine Umluft) 1 EL Öl in einer ofenfesten Form erhitzen. Die Zwiebeln und Wirsingstreifen dazugeben und 10 Minuten dünsten. 250 ml Cidre mit Fond, Lorbeerblätter, Senfkörner und Senf auf die Hälfte einkochen. Kalbsrücken mit Öl in einer Pfanne (jede Seite 3 Minuten) anbraten. Pfeffer und salzen und mit dem restlichen Cidre ablöschen. Den Braten zum Gemüse in den Ofen geben. Den Fond mit Salz, Pfeffer, Zucker, Apfelessig abschmecken und zum Gemüse geben. Weitere 35 Minuten schmoren. Äpfel in Scheiben schneiden und mit Apfelessig beträufeln. Circa 20 Minuten lang zum Gemüse geben. Fleisch in Alufolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen.

GUTEN APPETIT UND EIN LECKERES WEIHNACHTSFEST – WÜNSCHEN IHNEN CARMEN UND KARL HILS SOWIE DAS GESAMTE HILS-TEAM.



Wir im Handwerk stehen persönlich für die Qualität unserer Arbeit - ohne Wenn und Aber!

DAS GEWISSE ESSWAS

Festliche Spezialitäten zum Weihnachtsfest

BACKOFENSTEAK „RICOTTA-PFEFFER-FARCE“

1,89 € | 100 g

Zwei Scheiben marinierte Schweinerückensteaks in der praktischen Aluschale, garniert mit Ricotta, getrockneten Tomaten und grünem Pfeffer - Einfache Zubereitung.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG: Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft, bei 200°C Ober-/Unterhitze, 20 - 25 Minuten garen.

BEILAGENEMPFEHLUNG: Westernkartoffeln, verschiedene Salate und Gemüse

KASSELER-ROLLEN MIT WIRSINGFÜLLUNG

1,99 € | 100 g

Dünne Kasselerrollen gefüllt mit Wirsing, Frischkäse, Salami und Röstzwiebeln.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG: Im Backofen bei Umluft 160°C, bei Ober- und Unterhitze 180°C, ca. 30 Minuten backen.

BEILAGENEMPFEHLUNG: Servieren Sie die Röllchen als Vorspeise in Verbindung mit Blattsalaten

RINDERHÜFTE „KRÄUTERBUTTERKRUSTE“

2,59 € | 100 g

Genuss pur – zartes, abgelagertes Rindfleisch mit köstlicher Kräuterbutter belegt.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG: Im Backofen bei Umluft 160°C, bei Ober- und Unterhitze 180°C braten. Je nach Dicke des Bratens ca. 80 - 100 Minuten. Kerntemperatur 66°C.

BEILAGENEMPFEHLUNG: Semmelklöße, Westernkartoffeln, Brokkoli, Salate

FESTTAGSBRATEN VOM SCHWEINERÜCKEN

Der magere Schweinerücken gefüllt mit Brokkoli, Walnusskerne, Knödelbrot und Bratwurstbrät, ergänzt mit Pistazien und Äpfeln. Eine Weihnachtsfüllung mit Genuss-Potential.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG: Im Backofen bei Umluft 160°C, bei Ober- und Unterhitze 180°C braten. Je nach Dicke des Bratens ca. 70 - 80 Minuten. Kerntemperatur 70°C.

BEILAGENEMPFEHLUNG: Spätzle, Herzoginkartoffeln, Rosenkohl, Salate

1,89 € | 100 g



HÄHNCHENBRUST À LA CHRISTMAS

1,99 € | 100 g

Die zarte Hähnchenbrust gefüllt mit Brokkoli, Kochschinken und Röstzwiebeln, ausgelegt in der praktischen Aluform. Problemlos in der Zubereitung.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG: Im Backofen bei Umluft 170°C, bei Ober- und Unterhitze 190°C, ca. 40 Minuten braten oder in der Pfanne anbraten. Zum Servieren schräg aufschneiden. Ein Stück wiegt ca. 300 g und ist gut ausreichend für 1 Person.

BEILAGENEMPFEHLUNG: Kartoffelbällchen, Kartoffelrösti, Fettuccine, Gemüse, Salate



HIRSCHMEDAILLONS MIT PILZTOPPING

4,99 € | 100 g

Zarte Hirschmedaillons in Pilzmarinade, belegt mit Kochspeck, Champignons und Sauce Hollandaise. Einfache Zubereitung in der praktischen Alu-Schale (Stück ca. 300g).

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG: Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft, bei Ober- und Unterhitze 190°C, ca. 15 Minuten backen.

BEILAGENEMPFEHLUNG: Spätzle, Kartoffel-Gratin, Gemüse, Preiselbeeren

PUTENRAGOUT „GUTSHERRENART“

1,79 € | 100 g

Magere Putenbrustwürfel mariniert, mit Karotten, Sellerie und Champignons.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG: Das Ragout in einer Pfanne kurz anbraten und unter geschlossenem Deckel gar ziehen lassen. Zubereitungszeit ca. 20 Minuten. Vor dem Servieren einen Schuss Sahne unterrühren; nicht mehr aufkochen lassen.

BEILAGENEMPFEHLUNG: Pappardelle, Reis, Bratkartoffeln, Salate

PUTEN-GOURMETBRATEN „WINTERTRAUM“

1,89 € | 100 g

Magere Putenbrust mariniert und mit einer würzigen Kruste aus Äpfeln, Zimt, Ingwer und Muskat belegt.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG: Im Backofen bei Umluft 160°C, bei Ober- und Unterhitze 180°C braten. Je nach Dicke des Bratens ca. 60 - 90 Minuten. Kerntemperatur 70°C.

BEILAGENEMPFEHLUNG: Pommes Frites, Kräuternudeln, Reis, Gemüse, Salate

FERTIG GEGART: RINDERGESCHNETZELTES „STROGANOFF“

2,99 € | 100 g

Das absolute Serviceangebot: Fertig gegartes, abgelagertes, mageres Rindergeschnetzeltes, das Sie zuhause nur noch erwärmen. Wir empfehlen 300g pro Person.

BEILAGENEMPFEHLUNG: Kartoffelgratin, Spätzle, Rosenkohl, Salate

