WAS KOMMT AUF DEN TISCH?

Was soll an den Advents- und Feiertagen auf den Tisch kommen? Geflügel, Rind, Schwein, Kalb, Wild? Die Möglichkeiten sind vielfältig, genauso wie unsere Empfehlungen. Egal, ob Sie die Vorbereitungen nach Rezept selbst ausführen wollen, oder ob Sie sich für die küchenfertige Variante entscheiden, der Metzger Hils ist gut vorbereitet. Mit unseren küchenfertigen Angeboten können Sie viel Zeit sparen und zuhause ruckzuck ein festliches Essen zaubern.

HILS-SPEZIALITÄTEN - GANZ KLASSISCH UND GUT

ENTSPANNEN SIE, WIR KÜMMERN UNS UM DEN REST

- küchenfertige Spezialitäten
- gut gereiftes Rindfleisch
- zartes Kalb- und Schweinefleisch
- regionales Geflügel
- geräucherte Spezialitäten
- frischer Wurstaufschnitt
- delikate Koch- und Rohschinken
- Schnelles für den Topf, z.B. Wienerle und Debrecziner
- feines Käsesortiment

... und vieles mehr

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

Schlemmertip

HILS-SCHINKENSPEZIALITÄTEN

Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit Roh- und Kochschinkenspezialitäten aus unserer hauseigenen Wurstküche. Mit diesen köstlichen Gourmetprodukten, wie z.B. dem Lauterbacher Buchenschinken oder dem Karbonadenschinken Zitronenpfeffer, wird jeder Brunch, jede Brotzeit und jedes Frühstück zum Schlemmerfest.

SO WIRD IHR EINKAUF GANZ ENTSPANNT

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

Bestellformulare gibt es im Laden oder online unter www.metzgerhils.de.

IHR IDEENMETZGER FÜR MEHR GENUSS

Wildfleisch ist fettarm, vitamin- und mineralstoffreich und hat einen hohen Eiweißgehalt. Außerdem ist es eine seltene Delikatesse und sollte rechtzeitig vorbestellt werden.

Damit auch die kommenden Feiertage zu einem kulinarischen Familienfest werden, haben wir wieder neue und bewährte Ideen für Sie ausgearbeitet: Spezialitäten-Vorschläge, Beilagenempfehlungen, 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.
Und wenn Sie ein leckeres Geschenk benötigen, haben wir auch hier kulinarische Vorschläge:

GESCHENKIDEEN DIE FREUDE UND GENUSS BEREITEN

für nur **23,-**

METZGER HILS - HEIMATBOX

INHALT:

1 Heimatsalami
1 Dose Bierwurst
1 Dose Schinkenwurst
1 Rollschinkle, ca. 700g

Sie sparen 20 % !

für nur **24,-**

METZGER HILS - WEIHNACHTSSTERN

INHALT:

1 Weihnachtssalami
1 Dose Bauernwurst
1 Dose Lyoner
1 Mannheimer Braten, ca. 700g

Sie sparen 20 % !

LECKERE HILS-SPEZIALITÄTEN IN DER DEKORATIVEN GESCHENKBOX

Das gesamte HILS-Team wünscht Ihnen leckere und schöne Weihnachten

METZGER HILS GMBH | www.metzgerhils.de
Hauptgeschäft Lauterbach | 78730 Lauterbach, Hölzle 1 | Tel.: 07422 20527
Ladengeschäft Schramberg | 78713 Schramberg-Sulgen, Sulgauer Str. 11 | Tel.: 07422 6468
Ladengeschäft Tennenbronn | 78144 Tennenbronn, Hauptstr. 50 | Tel.: 07729 1812

METZGER HILS
SEIT 1864
EIN STÜCK HEIMAT

WEIHNACHTEN 2025

SO SCHLEMMT MAN IM SCHWARZWALD

Fleischer-HANDWERK das Original

UNSER REZEPTTIPP

KALBSROLLBRATEN
mediterran gefüllt

ZUTATEN für 4 Personen:
1000 g Kalbsrücken ohne Knochen
(Rezept ist auch mit Schweinerücken möglich)
Rucola-Pesto
5-6 getrocknete Tomaten
Vintage Cheddar gerieben (Kerrygold)
Pfeffer
Rucola
Bratengewürz
30 g geräucherter Rückenspeck
Rosmarin

Zutaten Pesto:
1 Bund Rucola (Rauke)
50g Parmesankäse gerieben
1 Stück Knoblauchzehe
1 EL Pinienkerne
Olivenöl
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG ROLLBRATEN:

1. Pesto nach angegebenem Rezept zubereiten. Getrocknete Tomaten 10 Minuten in heißes Wasser legen. Wenn diese etwas weicher sind, in kleine Stücke schneiden.

2. Kalbsrücken parieren und anschließend zu einer Platte aufschneiden.

3. Innenseite mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und das Pesto gleichmäßig auftragen. Mit Rucola und den getrockneten Tomatenstücken belegen und den geriebenen Cheddarkäse darauf verteilen. Nun den Kalbsrücken über die kurze Seite aufrollen und mit einem Metzgerfaden umwickeln.

4. Die Außenseite des Rollbratens mit etwas Olivenöl bepinseln und leicht mit Bratengewürz bestreuen.

5. Den Kalbsrollbraten in der Pfanne mit etwas Olivenöl rundherum scharf anbraten. Anschließend den Rollbraten in einen Bräter geben. Die Oberseite des Rollbratens mit den dünnen geräucherten Rückenspeckscheiben belegen und mit Rosmarin bestreuen. Der Speck wird im Laufe des Bratvorgangs schmelzen.

6. Bräter bei 150°C Umluft in den Backofen geben und den Rollbraten bis zu einer Kerntemperatur von 70°C garen lassen.

7. Nach erreichen der Kerntemperatur den Braten noch 5 Minuten ruhen lassen.
Danach anschneiden und servieren.

8. Beilagen-Empfehlung: Tagliatelle, Sauce, Gemüse und Salate.

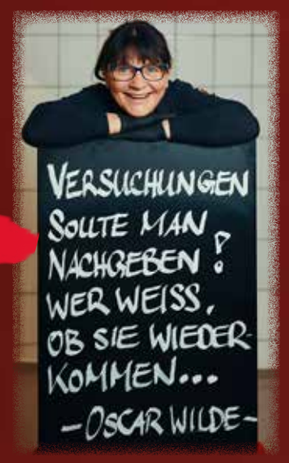
ZUBEREITUNG PESTO:

1. Stiele vom Rucola abschneiden, den Rucola putzen und trocken schleudern. Parmesan reiben und zusammen mit Rucola, Knoblauch und Pinienkernen in einem Mixbecher mit dem Stabmixer pürieren. Die Masse mit Olivenöl auffüllen und nochmals mixen, bis eine schöne sämige Paste entsteht.
2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP

Egal welches Stück Fleisch Sie in den Backofen geben, holen Sie es zur Angleichung an die Zimmertemperatur, immer 4-5 Stunden vorher aus dem Kühlschrank. Die Bratzeit wird reduziert, das Fleisch wird zarter.

Weitere Rezepte finden Sie unter www.metzgerhils.de/Aktuelles oder QR-Code scannen.



DAS GEWISSE ESSWAS

FESTLICHE SPEZIALITÄTEN ZUM WEIHNACHTSFEST

BACKOFENSTEAK „Jägerart“
€/100 g **1,99**

Zwei Scheiben marinierte Schweinerückensteaks in der praktischen Aluschale, garniert mit Champignons, Kochspeck und Sauce Hollandaise.
Einfache Zubereitung.
ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft, Ober- und Unterhitze 200°C , ca. 20 - 25 Minuten garen.
BEILAGENEMPFEHLUNG: Westernkartoffeln, verschiedene Salate und Gemüse.

BLÄTTERTEIGTASCHE „Käse-Schinken-Traum“
€/100 g **1,99**

Blätterteig, gefüllt mit kleinen Schinkenwürfeln, Käse, Creme fraîche und gehackten Pistazien. Auch als Vorspeise möglich; pro Stück ca. 150 g.
ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:
Im vorgeheizten Backofen bei 200-220°C Umluft, Ober- und Unterhitze 190°C, ca. 20 Minuten backen.
SERVIERVORSCHLAG: Servieren Sie die Blätterteigtaschen als Vorspeise mit Blattsalaten.

FESTTAGSBRATEN „Tomatino“ vom Schweinerücken
€/100 g **2,19**

Der magere Schweinerücken gefüllt mit Ricotta und getrockneten Tomaten.
Eine Weihnachtsfüllung mit Genuss-Potential.
ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:
Im Backofen bei 160°C Umluft, 180°C Ober-und Unterhitze, braten. Je nach Dicke des Bratens ca. 70 - 80 Minuten. Kerntemperatur 70°C.
BEILAGENEMPFEHLUNG: Spätzle, Herzoginkartoffeln, Rosenkohl, Salate

Das absolute Serviceangebot:

SAUERBRATEN „HAUSFRAUENART“
€/100 g **2,29**

Aus unserer Gourmet-Küche: Fertig gegarter, magerer Sauerbraten mit typischer, köstlicher, hausgemachter Sauce.
Sous-vide heißt schonendes Garen mit Geling-Garantie. Zuhause müssen Sie den Sous-vide-Beutel nur noch erwärmen. Einfach den Beutel bei 100°C ca. eine Stunde in den Backofen legen. Ein Sous-vide-Beutel Sauerbraten ist mit ca. 500 g Fleisch und 300 g Sauce gefüllt und reicht für ca. 2 Personen.
Bitte bestellen Sie die Anzahl der Beutel und nicht in Gramm oder Kilogramm.
BEILAGENEMPFEHLUNG: Kartoffel-Gratin, Spätzle, Rösti oder Nudeln, Preiselbeeren, Semmelknödel, Salate

HÄHNCHENBRUST „RED BERRY“
€/100 g **2,29**

Die zarte Hähnchenbrust gefüllt mit Frischkäse, Preiselbeeren und gemahlenen Haselnüssen, ausgelegt in der praktischen Aluform.
Problemlos in der Zubereitung.
ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:
Im Backofen bei 170°C Umluft, Ober- und Unterhitze 190°C, ca. 40 Minuten braten oder in der Pfanne anbraten. Zum Servieren schräg aufschneiden. Ein Stück wiegt ca. 350 g und ist gut ausreichend für 1 Person.
BEILAGENEMPFEHLUNG: Kartoffelbällchen, Kartoffelrösti, Fettuccine, Gemüse, Salate

PUTEN-RAGOUT „KAISERSTUHL“
€/100 g **1,99**

Magere Putenbrustwürfel mariniert mit Trauben und Walnusskernen.
ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:
Das Ragout in einer Pfanne kurz anbraten und unter geschlossenem Deckel garziehen lassen. Zubereitungszeit ca. 20 Minuten. Vor dem Servieren einen Schuss Sahne unterrühren; nicht mehr aufkochen lassen.
BEILAGENEMPFEHLUNG: Pappardelle, Reis, Bratkartoffeln, Salate

PUTEN-GOURMETBRATEN „PROVENCE“
€/100 g **2,29**

Magere Putenbrust mariniert und mit einer würzigen Kruste belegt aus Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen des Südens.
ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:
Im Backofen bei 160°C Umluft, 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

DREIECKSTASCHEN „PAPRIKACREME“
€/100 g **2,19**

Zarte, dünne Taschen aus dem Schweinerücken, gefüllt mit einer köstlichen Creme aus Ricotta und Paprika. Ein schnelles, leckeres Gericht für die ganze Familie.
Zubereitungsempfehlung:
Wie ein Steak bei mäßiger Hitze grillen, oder mit etwas Öl in der Pfanne anbraten.
Beilagenempfehlung: Gemüse, Kartoffelpüree, Pommes-frites oder Kartoffel-Rösties und Salate.

RINDERHÜFTE „BURGUND“
€/100 g **3,19**

Genuss pur - zartes, abgelagertes Rindfleisch mit köstlicher Rotwein-Paprika-Gurken-Marinade ummantelt.
ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:
Im Backofen bei 160°C Umluft, Ober- und Unterhitze 180°C, braten. Je nach Dicke des Bratens ca. 80 – 100 Minuten. Kerntemperatur 66°C.
BEILAGENEMPFEHLUNG: Semmelknödel, Westernkartoffeln, Broccoli, Salate

Gehen Sie entspannt, entschleunigt und mit viel Freude in Richtung Weihnachten