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. Bei 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, vitam- 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 **22,-**

METZGER HILS - HEIMATBOX

INHALT:

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

Sie sparen 20 % !

für nur **23,-**

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 2023

KULINARIK FÜR DIE FESTTAGE

Die WELT gehört dem, der sie GENIESST.

-Giacomo Leopardi -

Fleischer-HANDWERK das Original

Unser Rezeptipp

RINDERSTEAK

MIT HASSELBACK-KARTOFFELN

Ideal zur Vorbereitung am Vortag!

ZUTATEN für 6 Personen

1,5 kg Rumpsteak am Stück
2 EL Olivenöl
4 Rosmarinzweige
2 EL Butter
1 Knoblauchknolle
Salz, Pfeffer

Für die Hasselback-Kartoffeln:

6 große Kartoffeln
3-4 EL Butter
3 Knoblauchzehen
2 Rosmarinzweige
3 EL Reibekäse
Essstäbchen

ZUBEREITUNG

1. Das Fleisch auf Raumtemperatur angleichen, rundherum mit Olivenöl einreiben, in einer Grillpfanne scharf anbraten bis das Steak kräftig gebräunt ist. Rosmarin in eine ofenfeste Form geben und das Steak darauflegen, halbierte Knoblauchknolle dazulegen. Butterflocken auf dem Fleisch verteilen und Olivenöl darüberträufeln. Großzügig salzen und pfeffern.

2. Den Backofen auf 200° C vorheizen. Das Rumpsteak im unteren Teil des Ofens ca. 20 Minuten für medium-rare oder 25 Minuten für medium garen. Nach 10 Minuten wenden, mit dem Bratensaft beträufeln. Aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie bedeckt 15 Minuten ruhen lassen. Das Steak in dünne Scheiben schneiden, anrichten und mit etwas Bratensaft beträufeln.

3. In der Zwischenzeit die Kartoffeln waschen und putzen. Backofen auf 220° C vorheizen. Jede Kartoffel längs zwischen zwei Essstäbchen legen, um zu verhindern, dass die Kartoffeln versehentlich durchgeschnitten werden. Mit einem scharfen Messer mehrfach einschneiden (ca. 3mm) . Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Knoblauchzehen schälen, in sehr feine Scheiben schneiden. Diese in einige der Kartoffelschlitze verteilen. Butter schmelzen, Kartoffeln damit bepinseln. 60 Minuten im heißen Ofen backen, nach der Hälfte der Zeit erneut mit Butter einpinseln, salzen und pfeffern, mit Reibekäse bestreuen.
Dazu passt ein frischer Salat.

PUTENKEULE AUF GEMÜSE

ZUTATEN für 4 Personen

1 große Putenkeule
2 Knoblauchzehen
2 EL Öl,
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
1 Zwiebel
1 kg Kartoffeln
3 Möhren
1 EL Rosmarinnadeln
300 ml Geflügelbrühe
1 EL Tomatenmark
150 ml Rotwein
2 EL Kirschmarmelade
1-2 EL Soßenbinder, dunkel

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 200 ° C vorheizen. Putenkeule waschen, trockentupfen und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver kräftig würzen. Knoblauch schälen und halbieren. Die Keule mit dem Knoblauch in einer großen Pfanne in etwas Öl rundum anbraten.

2. Fleisch in eine Auflaufform setzen und für 30 Minuten in den Ofen geben. Währenddessen Zwiebel schälen, in Scheiben schneiden. Kartoffeln und Möhren schälen und in Stücke schneiden.

3. Nach 30 Minuten das Gemüse in die Auflaufform geben, salzen und Rosmarinnadeln darüberstreuen. Die Putenkeule auf das Gemüse setzen. Geflügelbrühe angießen und alles für weitere 50-60 Minuten im Ofen garen.

4. Für die Soße nach der Garzeit Flüssigkeit aus der Auflaufform abgießen und in einem kleinen Topf aufkochen. Tomatenmark und Rotwein zugeben und einköcheln lassen. Mit Kirschmarmelade, Salz, Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit Soßenbinder andicken. Putenkeule mit Gemüse und Soße servieren.

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

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.

- Gefüllte Ente mit Backpflaumen und Äpfeln
- Geschmorte Hirschkeule mit Champignons
- Gekräutertes Schweinefilet im Speckmantel
- Zarter Rinderbraten in Rotweinsauce
- Rosa Kalbsrücken mit Kartoffel-Bärlauch-Soufflé

DAS GEWISSE ESSWAS

FESTLICHE SPEZIALITÄTEN ZUM WEIHNACHTSFEST

BACKOFENSTEAK „TOMATINO“

€/100 g **1,99**

Zwei Scheiben marinierte Schweinerückensteaks in der praktischen Backschale, garniert mit Käse, Kochschinkenwürfeln, Tomatenwürfeln und verfeinert mit einer würzigen Sauce Hollandaise - Einfache Zubereitung

Zubereitungsempfehlung:
Im vorgeheizten Backofen bei Umluft 180°C, bei Ober- und Unterhitze 200°C , ca. 20 Minuten backen. Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.
Beilagenempfehlung: Rahmsoße, Spätzle, verschiedene Salate und Gemüse

KÄSE-PUTENRAGOUT in der Blätterteigtasche

€/100 g **1,99**

Blätterteig gefüllt mit kleinen Putenwürfeln, Käse, Crême fraîche und gehackten Pistazien. Auch als Vorspeise geeignet, pro Stück ca. 150g.

Zubereitungsempfehlung:
Im vorgeheizten Backofen bei Umluft 200-220°C, bei Ober- und Unterhitze 190°C, ca. 20 Minuten backen.
Serviervorschlag: Servieren Sie die Blätterteigtaschen als Vorspeise mit Blattsalaten.

RINDERHÜFTE „OMAS FEIERTAGSBRATEN“

€/100 g **2,99**

Genuss pur - zartes, abgelagertes Rindfleisch, eingelegt in einer Gemüse-Würzsauce und mit einer Knoblauch-Kräuter-Kruste garniert.

Zubereitungsempfehlung:
Im Backofen bei 160°C Umluft bzw. 180°C Ober-/Unterhitze braten. Je nach Dicke des Bratens ca. 80 - 100 Minuten. Kerntemperatur 66°C.
Beilagenempfehlung: Semmelknödel, Westernkartoffeln, Brokkoli, Salat

Das absolute Serviceangebot:

KALBSRAHMGULASCH „BUDAPEST“

€/100 g **2,39**

Aus unserer Gourmetküche: fertig gegartes, mageres Kalbsgulasch mit typischer, köstlicher, hausgemachter Sauce. SOUS VIDE heißt schonendes Garen mit Geling-Garantie. Ein SOUS VIDE-Beutel Kalbsrahmgulasch ist mit ca. 550g Fleisch und 250g Sauce gefüllt. Diesen müssen Sie zu Hause nur noch erwärmen. Den Beutel bei 100°C einfach eine Stunde in den Backofen legen. Ein Beutel ist ausreichend für 2-3 Personen. Bitte bestellen Sie die Anzahl der Beutel und nicht in Gramm oder Kilogramm - Danke!
Beilagenempfehlung: Kartoffel-Gratin, Spätzle oder Nudeln, Salate

GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUST „à L´ORANGE“

€/100 g **2,19**

Die zarte Hähnchenbrust gefüllt mit sahnigem Käse, Orangen, Gewürzen und Frühlingszwiebeln, ausgelegt in der praktischen Backform. 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. Eine Schale wiegt ca. 350g - 450g und ist ausreichend für 1-2 Personen.
Beilagenempfehlung: Kartoffelbällchen, Kartoffelrösti, Fettuccine, Gemüse, Salate

PUTEN-RAGOUT „ADVENTSZEIT“

€/100 g **1,99**

Magere Putenbrustwürfel mariniert und mit Ananas, Pfirsich, Lauch und gerösteten Cashewnüssen garniert.

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 „TOSKANA“

€/100 g **2,09**

Magere Putenbrust mariniert und mit einer würzigen Kruste belegt, aus Oliven, Gemüse und Rotwein.

Zubereitungsempfehlung:
Im Backofen bei Umluft 160°C, bei Ober- und Unterhitze 180°C, braten. Je nach Dicke des Bratens, ca. 60 – 90 Minuten. Kerntemperatur 74°C
Beilagenempfehlung: Pommes-frites, Kräuternudeln, Reis, Gemüse, Salate

SCHLEMMERTASCHEN VOM RIND

€/100 g **2,89**

Zarte, dünne Taschen aus der Rinder-Oberschale, gefüllt mit Apfelrotkohl. Ein köstliches Festtagsgericht für die ganze Familie.

Zubereitungsempfehlung:
In der Pfanne im heißen Fett scharf anbraten. Anschließend mit Bratenfond ablöschen und gar ziehen lassen. Beilagenempfehlung: Gemüse, Kartoffelpüree oder Kartoffel-Rösties, Salate

FESTTAGSBRATEN VOM SCHWEINERÜCKEN

€/100 g **2,09**

Der magere Schweinerücken gefüllt mit Frischkäse, Kochschinken, Champignons und Schnittlauchröllchen. Weihnachtsfüllung mit Festtagsgenuss.

Zubereitungsempfehlung:
Im Backofen bei 150°C Umluft bzw. 180°C Ober- und Unterhitze braten. Je nach Dicke des Bratens, ca. 70- 80 Minuten. Kerntemperatur 70°C.
Beilagenempfehlung: Spätzle, Herzoginkartoffeln, Rosenkohl, Salat

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