

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

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:

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

GESCHENKIDEEN DIE FREUDE UND GENUSS BEREITEN



für nur
22,-

METZGER HILS - HEIMATBOX

INHALT:

- 1 Heimatsalami
- 1 Dose Bierwurst
- 1 Dose Schinkenwurst
- 1 Rollschinke, 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%!

Das gesamte HILS-Team wünscht Ihnen leckere und schöne Weihnachten

LECKERE HILS-SPEZIALITÄTEN
IN DER DEKORATIVEN GESCHENKBOX

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

SEIT **METZGER
HILS** 1864
EIN STÜCK HEIMAT



WEIHNACHTEN 2024
KULINARIK FÜR
DIE FESTTAGE

Fleischer-
HANDWERK
das Original

Essen ist ein
Bedürfnis
Genießen ist eine
Kunst

La Rochefoncauld

Unsere Rezepttipps

GEFÜLLTER PUTENBRATEN

mit Paprika-Frischkäse

ZUTATEN für 8 Personen

1,5 kg Putenbrustfilet (vom Metzger als Rollbraten vorbereiten lassen)
 2 rote Paprikaschoten
 2 gelbe Paprikaschoten
 200g Frischkäse
 150 ml Geflügelbrühe
 4 EL Olivenöl
 1 EL Weißweinessig
 2 TL Paprikapulver
 3 EL Senf
 1 TL Honig
 Pfeffer, frisch gemahlen

KÜCHENGERÄTE:
 1 Stück Küchengarn
 1 Bräter
 1 Pinsel

ZUBEREITUNG

1. Essig, 2 EL Öl, Salz, Pfeffer, Honig und Paprikapulver verrühren und das Fleisch damit rundherum einstreichen.
 2. Die Paprikaschoten waschen, putzen, schälen, halbieren, Kerne und Trennhäute entfernen und in Würfel schneiden. Den Frischkäse glatt rühren.

3. Das Fleisch flach auf eine Arbeitsfläche legen, mit dem Frischkäse bestreichen und mit den Paprikawürfeln belegen, dann von der Seite her aufrollen. Mit Küchengarn festschnüren.
 4. Das restliche Öl im Bräter erhitzen und den gefüllten Puten-Rollbraten von allen Seiten goldbraun anbraten. Die Brühe angießen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft, Gas Stufe 2-3) ca. 60 Minuten garen. Vor dem Anschneiden mindestens 10 Minuten ruhen lassen.
 5. Für die Sauce: Creme fraîche und Senf im Bratfond verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 Gefüllten Rollbraten mit der Sauce servieren.

RINDERHÜFTE

geschmort, in süß-saurer Himbeersoße

ZUTATEN für 6 Personen

1 kg Rinderhüfte
 1 Möhre
 2 Zwiebeln
 225 g Himbeerkonfitüre
 250 ml Rotwein oder Wasser
 125 ml Himbeeressig, ersatzweise Apfelessig (evt. auch Weinessig)
 75 g Butter
 1 TL Pfefferkörner
 2 Lorbeerblätter
 3 Nelken
 Pfeffer, Salz

2. Lorbeerblätter, Nelken, Pfefferkörner, Essig, Rotwein oder Wasser und Konfitüre zugeben und zugedeckt bei geringer Hitzezufuhr 1,5 bis 2 Stunden schmoren, dabei 2-3 Mal wenden.
 3. Den gegarten Braten aufschneiden, die Soße passieren und süßsauerlich abschmecken und über das angerichtete Fleisch gießen.

Beilagenempfehlung: Rotkraut und Spätzle bzw. Semmelknödel.

ZUBEREITUNG

1. Das Fleisch salzen und pfeffern und in aufschäumender Butter langsam von allen Seiten anbraten. Zwiebeln und Möhre schälen und grob würfeln, zum Fleisch geben und noch 3 Minuten weiterbraten.

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

Hähnchenbrustfilet fruchtig überbacken

Gefüllter Rinderbraten mit Überraschungssauce

Würziges Hirschgulasch mit Pilzen

Wildschweinbraten aus dem Ofen

Kalbsbraten Piemonteser Art



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.

DAS GEWISSE ESSWAS

FESTLICHE SPEZIALITÄTEN ZUM WEIHNACHTSFEST

BACKOFENSTEAK

„Ricotta-Pfeffer-Farce“

€/100 g **1,99**

Zwei Scheiben marinierte Schweinerückensteaks in der praktischen Backschale, garniert mit Ricotta, getrockneten Tomaten und grünem Pfeffer.

Einfache Zubereitung

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Im vorgeheizten Backofen bei Umluft 180°C, bei Ober- und Unterhitze 200°C, ca. 20 - 25 Minuten garen.

BEILAGENEMPFEHLUNG: Westerkartoffeln, verschiedene Salate und Gemüse.

BLÄTTERTEIGROLLE

„Tradition“

€/100 g **1,99**

Kleiner Mini-Käse-Hackbraten im Blätterteig verpackt. 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.

FESTTAGSBRATEN

vom Schweinerücken

€/100 g **2,09**

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Im Backofen bei 160°C Umluft bzw. 180°C Ober-/Unterhitze braten. Je nach Dicke des Bratens ca. 70 - 80 Minuten. Kerntemperatur 70°C.

BEILAGENEMPFEHLUNG: Spätzle, Herzoginkartoffeln, Rosenkohl, Salate

Das absolute Serviceangebot:

HIRSCHGULASCH „SCHWARZWALD“

€/100 g **2,49**

Fertig gegartes, mageres Hirschgulasch 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 Hirschgulasch ist mit ca. 550 g Fleisch und 250 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, Rosenkohl, Salate



HÄHNCHENBRUST

„à la Christmas“

€/100 g **2,19**

Die zarte Hähnchenbrust gefüllt mit Brokkoli, Kochschinken und Röstzwiebeln, 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. Ein Stück wiegt ca. 350 g und ist ausreichend für 1 Person.

BEILAGENEMPFEHLUNG: Kartoffelbällchen, Kartoffelrösti, Fettuccine, Gemüse, Salate.

PUTEN-RAGOUT

„Gutsherrenart“

€/100 g **1,99**

Magere Putenbrustwürfel mariniert mit Karotten, Sellerie und Champignons.

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

„Wintertraum“

€/100 g **2,09**

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

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.

DREIECKSTASCHE

„Ricotta-Tomate“

€/100 g **1,99**

Zarte, dünne Taschen aus dem Schweinerücken, gefüllt mit einer köstlichen Creme aus Ricotta und Tomate. Ein schnelles, leckeres Gericht für die ganze Familie.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Wie ein Steak bei mäßiger Hitze grillen, oder in ein wenig Öl in der Pfanne anbraten. Anschließend mit Bratenfond ablöschen und gar ziehen lassen.

BEILAGENEMPFEHLUNG: Gemüse, Kartoffelpüree oder Kartoffel-Rösti und Salate.

RINDERHÜFTE

mit Kräuterbutter Kruste

€/100 g **2,99**

Genuss pur - zartes, abgelagertes Rindfleisch mit köstlicher Kräuterbutter-Kruste belegt.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

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

BEILAGENEMPFEHLUNG: Semmelklöße, Westerkartoffeln, Broccoli, Salate.



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