

Wild auf Wild

aus Stegen und Glotteral

Hirschgulasch

in Rotwein eingelegt
100 g **1,89**

Frischlingsrückenfilet

100 g **2,99**

Wilderergriller

Rostbratwurst vom Frischling
Stück **1,-**

Rinderbeinscheiben

für die gute Suppe oder

Rinderbrustkern

vom Hinterwälder kg **7,99**

Freitag ab 11.00 Uhr

frisch gegrillte

Haxen

Stück **6,-**



Herzhaft nachhaltig aus dem Glottertal.

Unser herzhaftes Angebot

Saftiges Schweinekotelett

oder

Fleischkäse

zum Selberbacken

kg **5,55**

Gültig: Do, 14.12.
– Sa, 16.12.2017
in allen Verkaufsstellen
Irrtümer vorbehalten.
www.metzgerei-reichenbach.de

Weihnachts- bestellung nicht vergessen!

Alle Läden haben am
Mo, 18.12. geöffnet;
am Sa, 23.12. sind wir
für Sie bis 15.00 Uhr da!

Feine Kalbsbratwurst oder
Kräuterbratwurst 100 g **-,69**

Presskopf
im Naturdarm 100 g **-,89**

1 Ring Krakauer **5,-**
10 Stück Bockwürste **5,-**
2 Dosen Lyoner **5,-**



NEU

24 Stunden

Reichenbach genießen – Frischeautomat Gewerbegebiet Glottertal!

NEU



Bis 17h in allen Verkaufsstellen:

Fleischkäse
Frikadellen
Currywurst
Prime Beef
Burger
Schnitzel
Pommes
Hähnchenkeule
Gyrosbraten
Schäufele
etc.

Telefonische Bestellung möglich. Gerne auch zum Abholen oder hier essen.



Talstraße 60
Glottertal
Telefon: 07684 - 221

In den Engematten 9
Glottertal
Telefon: 07684 - 240

Alte Bundesstraße 37
Gundelfingen
Telefon: 0761 - 580 369

Terlaner Straße 12
Freiburg-St. Georgen
Telefon: 0761 - 156 99 77

Hauptstraße 9
Umkirch
Telefon: 07665 - 5020 250

Dorfstraße 65
Sexau
Telefon: 07641 - 913 595



MENÜPLAN für Dezember



Tagesessen **nur** in den Verkaufsstellen:
Glottertal, Gewerbegebiet
Engematten 9, 0 76 84 / 2 40

Gundelfingen
Alte Bundesstraße 37, 07 61 / 58 03 69

KW 49

4.-8.12.2017

Montag

Maultaschen mit Kartoffel-
salat u. grünem Salat^D

Dienstag

Gefüllter Paprika mit
Tomatenreis und Salat^D

Mittwoch

Grillbraten mit Spätzle
und Gemüse^{1,3,D}

Donnerstag

Hähnchenkeule mit
Butterreis und Salat

Freitag

Paniertes Fischfilet mit
Butterkartoffeln und
Salat^{1,3,10}

KW 50

11.-15.12.2017

Montag

Bratwürste mit Brägele
und Salat^{10,E,C,B,D}

Dienstag

Krautwickel mit Petersilien-
kartoffeln und Salat^{10,D}

Mittwoch

Kasslerrücken mit Sauerkraut
und Kartoffelbrei

Donnerstag

Sauerbraten mit Spätzle und
Rotkraut

Freitag

Panierte Schnitzel mit Kartof-
felsalat und grünem Salat³

KW 51

18.-22.12.2017

In der Weihnachtswoche
gibt es verschiedenes aus
unserem Imbissangebot,
wie z.B.:

Gulaschsuppe

Schäufele

Wienerle

Rollschinken

Panierte Schnitzel

Currywurst

Bratwürste

Hähnchenkeule

u.v.m

KW 52

25.-29.12.2017

Montag

Feiertag

Dienstag

Feiertag

Mittwoch

Spaghetti Bolognaise
mit Salat^{7,10,D}

Donnerstag

Schweinebraten mit Nudeln
und Gemüse

Freitag

Rollschinken mit Kartoffel-
salat und Feldsalat



*Die Metzgerei Reichen-
bach wünscht Ihnen und
Ihrer Familie ein frohes
Fest und einen gesunden
Start in das Neue Jahr.*

*Ihre
Metzgerei Reichenbach*

Täglich ab 10.00 Uhr:
Suppe der Woche, € 3,50
Kartoffelcremesuppe mit
Brötchen

Mittwoch ab 9.00 Uhr:
frisch abgekochte
Knöchle & Schälrippe

Täglich ab 10.00 Uhr:
Suppe der Woche, € 3,50
Gemüsesuppe mit Weckle

Mittwoch ab 9.00 Uhr:
frisch abgekochte
Knöchle & Schälrippe

Mittwoch ab 9.00 Uhr:
frisch abgekochte
Knöchle & Schälrippe

Mittwoch ab 9.00 Uhr:
frisch abgekochte
Knöchle & Schälrippe

1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) und daraus hergestellte Erzeugnisse; 2 Krebs- und Krustentiere; 3 Eier und Eiererzeugnisse; 4 Fisch und Fischerzeugnisse; 5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; 6 Soja und Sojaerzeugnisse; 7 Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose); 8 Schalenfruchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Macadamianuss, Pistazien, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse; 9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse; 10 Senf und Senferzeugnisse; 11 Sesamsamen und Sesamerzeugnisse; 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l; 13 Lupine; 14 Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus A Farbstoff; B Konservierungsstoff; C Antioxidationsmittel; D Geschmacksverstärker; E Phosphat;

GEFÜLLTE REHKEULE

Zutaten:
1 Rehkeule (vom Metzger auslösen und einschneiden lassen)
200 g Rehfleischabschnitte
150 g Rückenspeck, roh
8 - 10 Wacholderbeeren
2 Nelken, Salz, Pfeffer, Thymian
1 Esslöffel Wildgewürzsalz
1 Bio - Orange, Saft und Schale
1 Bund Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten
1 Bund Suppengemüse, klein geschnitten
ca. 1/2 l Wildfond
1 - 2 Esslöffel Preiselbeerkonfitüre
100 ml Öl

Zubereitung:

Die vom Metzger parierte Rehkeule mit den Gewürzen, Orangensaft und -schale mit dem Öl in einem Bräter für einige Stunden marinieren. Für die Füllung das Rehfleisch salzen, ca. 50 g Speck grob würfeln und in der Küchenmaschine pürieren. Frühlingszwiebeln und fein gewürfeltes Schinkenspeck in Butterschmalz erhitzen. Etwas abkühlen lassen, Fleischmasse, Thymian und Zwiebel-Speck-Mischung verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Rehkeule aus der Marinade nehmen, die Fleisch-Zwiebel-Speck-Füllung hineingeben und evtl. leicht einreiben. Öl in einem Bräter erhitzen, Keule darin bei starker Hitze in rundherum anbraten. Gemüse zufügen und ca. 2 Min. anrösten. Wildfond und Marinade angießen, aufkochen. Im Ofen zugedeckt ca. 1,5 Stunden bei mittlerer Hitze (ca. 160 °C). Dabei öfter mit dem Bratenfond begießen. Die Rehkeule herausnehmen, den Bratenfond passieren, evtl. etwas binden. Mit Salz, Pfeffer und Preiselbeerkonfitüre delikat abschmecken.

WILDERERTOPF

Zutaten:
1 Hirschfilet (ca. 1,5 kg) oder einzelne Medaillons (ca. 4 - 5 cm dick)
1 - 2 Esslöffel Senfsaat
1 - 2 Esslöffel Senf (scharf)
2 Esslöffel Cognac oder Whiskey
Speckscheiben (1 pro Filetstück)
Salz, Pfeffer, Butter, Öl

Zubereitung:

Den Speck in einer Pfanne leicht auslassen und herausnehmen. Das Schmalz im Fett erhitzen, das Fleisch und die Zwiebeln darin portionsweise anbraten. Mit Wildgewürzsalz, Salz und Pfeffer würzen. Pilze und Lauch mit anbraten. Tomatenmark und Mehl mit anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen, die Brühe angießen, aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze 30 Min. schmoren lassen. Dann die Marmelade, die Kräuter und evtl. nochmals etwas Brühe einrühren und weitere 30 Min. weiterschmoren. Den Speck in die Soße geben, delikat abschmecken und mit Sahne verfeinern.

HIRSCHMEDAILLONS AN ROTWEINBIRNEN

Zutaten:

1 Hirschfilet (ca. 1,5 kg) oder einzelne Medaillons (ca. 4 - 5 cm dick)
1 - 2 Esslöffel Senfsaat
1 - 2 Esslöffel Senf (scharf)
2 Esslöffel Cognac oder Whiskey
Speckscheiben (1 pro Filetstück)
Salz, Pfeffer, Butter, Öl

Zubereitung:

Rotweinbirnen:
5 - 7 Birnenhälften (wenn möglich, mit Schale) 1 l Rotwein 4 - 5 Esslöffel flüssiger Honig, Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren, Chiligranulat, 1 Gewürznelke. Die Filets würzen, den Senf mit dem Cognac verrühren. Die Medaillons damit bestreichen und mit der Senfsaat bestreuen. Einzeln in Folie wickeln und einige Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Für die Birnen den Rotwein mit Honig und Gewürzen aufkochen. Die Birnenhälften einlegen und solange ziehen lassen, bis sie weich aber noch bissfest sind. Die Birnen auf einen Teller legen, warm halten.

HIRSCHGULASCH

Zutaten:

Ca. 1 kg Gulasch vom Hirsch (nach Bedarf)
1 Esslöffel Wildgewürz
2 Zwiebeln, klein gewürfelt
1/4 Sellerieknolle, klein gewürfelt
1 Karotte, klein gewürfelt
ca. 50 g Mischpilzgranulat o. Steinpilze getrocknet (einweichen)
ca. 1/2 l trockener Rotwein
ca. 1/4 l Wildfond oder Brühe
1 Esslöffel Tomatenmark
4 Esslöffel Preiselbeerkompott
1 Esslöffel Balsamicoessig
nach Geschmack Sahne, Butterschmalz

Zubereitung:

Das vorgeschchnittene Hirschgulasch in etwas Butterschmalz portionsweise anbraten und in einen Topf geben. Mit Wildgewürz abwürgen. Das geschnittene Gemüse im Bratenfond ebenfalls leicht anbraten und zum Fleisch geben. Das Tomatenmark unterrühren und nach Geschmack mit Wildfond oder Brühe und Rotwein aufgießen. Die eingeweichten Pilze dazu geben und im geschlossenen Topf ca. 1 Std. leicht köcheln lassen. Preiselbeerkompott, Balsamicoessig und evtl. Sahne unterrühren und die Soße, wenn nötig, mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Zucker pikant abschmecken.

REHBRATEN / -KEULE KLASSISCH

Zutaten:

Ca. 1,5 kg Rehbratenfleisch oder Rehkeule (enthäutet)
100 g Bauchspeck in Scheiben, roh
1 - 2 Esslöffel Wildgewürzsalz
Thymian, Rosmarin, Oregano
1 Bund Suppengemüse - in größere Stücke geschnitten
100 g Schmand + 1 Esslöffel Mehl
1 Esslöffel Butterschmalz
ca. 1 l Wildfond
1 Zwiebel
1 l Brühe

WILDSCHWEINRÜCKEN IN SPECKSOSSE

Zutaten:

Ca. 1,5 kg Hirschkeule oder Bratenstück
Ca. 2 kg Wildschweinrücken (ausgelöst, Knochen aufheben)
1 Esslöffel Wildschweinbraten - Gewürzsalz
150 g Bauchspeck, geräuchert, gewürfelt
1 Zwiebel klein gewürfelt und 2 Knoblauchzehen klein zerdrückt
1 Bund Suppengemüse, klein gewürfelt
8 Wacholderbeeren und 2 Lorbeerblätter
Rosmarin, Thymian
1/4 l Sahne
ca. 1/4 l Weißwein, trocken
ca. 3/4 l Brühe
1 Essl. Tomatenmark und 4 Essl. Holundergelee o. ähnliches
Butterschmalz oder Öl

Zubereitung:

Den ausgelösten Wildschweinrücken (Lachs) mit Wildschweinbraten-Gewürzsalz, Zwiebeln und Knoblauch einreiben und in Folie gewickelt einige Stunden durchziehen lassen. Die ausgelösten Knochen klein hacken (Metzger) und in heißem Butterschmalz rundherum kräftig anbraten. Das Tomatenmark einrühren und mit dem Weißwein ablöschen. Die Knochen herausnehmen. Nun das Fleisch ebenfalls kräftig anbraten, in einen Bräter geben und mit dem Knochensud aufgießen. Gewürze dazugeben. Den gewürfelten Speck zusammen mit dem Gemüse leicht anbraten und zum Fleisch geben. Mit der Brühe aufgießen und für ca. 2 h im Backofen im geschlossenen Bräter schmoren lassen. Das Fleisch aus der Soße nehmen und warm stellen. Die Soße mit Sahne, Gelee und mit Salz und Pfeffer delikat abschmecken.

Zubereitung:

Das vom Metzger parierte Fleisch gut mit dem Wildgewürzsalz einreiben und einige Stunden marinieren lassen. Nun das Fleisch im heißen Butterschmalz rundherum anbraten. Die Speckscheiben drauflegen und die Flüssigkeit angießen. Das Gemüse, Zwiebel und die Kräuter rundherum dazugeben und das Ganze im Bräter mit Deckel für ca. 100 Min. schmoren lassen. Dabei immer wieder mit dem Bratenfond begießen.

Das Fleisch herausnehmen, die Soße durch ein Metallsieb geben und mit dem Mehl- / Schmandgemisch abbinden. Nach Bedarf noch etwas nachwürzen.

Reichenbachs Festtags-Köstlichkeiten

- * Festtagsaufschnitt mit Pastete, reichlich sortiert
- * Gekochte und heiß gegarte Schinken, in großer Auswahl
- * Kandelschinken, luftgetrocknet, vier Monate gereift
- * Coppa vom Schwein, luftgetrocknet, vier Monate gereift
 - * Wildschwein-Schinken, sechs Monate gereift
 - * Rinder-Rauchfleisch, vier Monate gereift
 - * Wildschwein-Edelsalami
 - * Glottertäler Nuss-Salami
 - * Kandelsalami, luftgetrocknet
 - * Lammsalami mit Fenchel
 - * Reh-Edelsalami im Ring
- * Kleine Wilde: Minisalami aus Wildschwein und Hirsch
 - * Rieslingpastete im Teigmantel
 - * Hausgemachte Leberpasteten
 - * Hausgebeizter Räucherlachs

Alle Spezialitäten ausschließlich aus eigener Herstellung.

Ihre Wünsche aus unserem reichhaltigen Aufschnittsortiment (Frischwurst-, Schinken und Bratenspezialitäten) erfüllen wir Ihnen wie gewohnt frisch bei Ihrem Einkauf. Bitte nicht auf den Bestellzettel schreiben.



Noch kein Weihnachtsgeschenk?



Viele leckere Geschenkideen wie Geschenkkörbe, Geschenk-brettchen, Geschenk-Gutscheine u.v.m. finden Sie in unseren Verkaufsstellen. Wir beraten Sie gern.

Meine Weihnachtsrezepte

Hirschkeulenmedaillons mit Pilzen in Sahnesauce

Zutaten:

4 Hirschkeulenmedaillons, Pfeffer, 1 TL edelsüßes Paprikapulver, 2 EL Zitronensaft, 2 EL Olivenöl, 2 EL Butter, 2 EL Öl

Für die Soße:

2 EL Butter, 1 EL Öl, 1 EL geriebene Zwiebel, 250g Champignons, Steinpilze, Morcheln oder andere Waldpilze blättrig geschnitten, 1 EL fein gehackte Petersilie, 60 ml trockener Weißwein, 200 ml Sahne, 2 EL Crème fraîche, Pfeffer und Salz.

Zubereitung:

1. Die Medaillons von beiden Seiten mit Pfeffer und Paprika einreiben. Zitronensaft und Olivenöl auf einem Teller vermischen, die Medaillons darin wenden und 2 Stunden durchziehen lassen.
 2. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons bei Mittelhitze von beiden Seiten je 2 Minuten braten. Die Hitze reduzieren und die Medaillons weitere 3 Minuten auf jeder Seite braten. Herausnehmen und warm halten.
 3. Für die Sauce das Fett aus der Pfanne weggießen. Butter und Öl in der Pfanne erhitzen, Zwiebel und Champignons darin leicht bräunen, die Petersilie zugeben und 5 Minuten dünsten. den Weißwein und Sahne zugießen, etwas einkochen und die Crème fraîche unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Medaillons noch ca. 5 Minuten in der Sauce ziehen lassen.
- Beilagen: Nudeln, pochierte Birnen, Maronenpüree, Apfelrotkraut, Speckrosenkohl

Wildschweinfilet Stroganow

Zutaten:

3 EL Öl, 500g Wildschweinfilet, in etwa 1/2 cm breite Streifen geschnitten, 2 EL Butter, 2 große Zwiebeln, geschält und gehackt, 300g Champignons in Scheiben geschnitten, 1 Lorbeerblatt, 1/4 TL Thymian, 1 EL Tomatenmark, 2 TL scharfer Senf, 125 ml trockener Weißwein, 1 EL Butter mit 1 EL Mehl mit der Gabel verknetet, 150g Crème fraîche, 1/2 TL Zitronensaft.

Zubereitung:

1. Das Öl in einer großen Pfanne stark erhitzen und die Filetstreifen unter Rühren schnell rundherum hellbraun anbraten. Auf einen Teller beiseitestellen.
 2. Die Butter in der Pfanne zerlassen. Zwiebel und Champignons mit dem Lorbeerblatt und Thymian darin glasig schwitzen. Tomatenmark und Senf unterrühren, mit dem Weißwein aufgießen, etwas einkochen und mit der Mehlbutter binden. Creme fraîche und Zitronensaft einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, durchkochen und beiseitestellen. das Fleisch einlegen und erhitzen, aber nicht mehr kochen.
- Beilage: Semmelknödel, Kartoffelkroketten, Rösti, Butterspätzle, Apfelrotkraut, Speckrosenkohl

Von der Chefin mit Liebe für Sie gekocht
Fertig im Kochbeutel. 15 Minuten im Wasserbad erhitzen.

Züricher Geschnetzeltes *vom Milchkalb*



Zarter Sauerbraten *nach Hausfrauenart*



Badisches Ochsenfleisch *in Sahne-Meerrettichsauce*



Geschmorte Ochsenbäckle *an Rotweinjus*

Beilagen gefällig?

Semmelknödel *nach altem Hausrezept*

Feine Eierspätzle *in Butter geschwenkt*

Deftiges Rotkraut *mit Apfelstückchen*

Princessböhnchen *mit Speck*

Speck-Rosenkohl *in Butter geschwenkt*

Packungsgrösse je Sorte = für 2 Personen, ca. 600g

*Mit Liebe
gekocht..*





*Süßer die Gaumen
nie klingen...*

Das Team von Reichenbach möchte Ihre Festtage mit weihnachtlichen Köstlichkeiten beflugeln. Ihr Bestellschein hilft uns, Ihr Festtagspaket rechtzeitig zu richten und zu Ihrem Wunschtermin bereit zu halten.

Viel Freude beim Zusammenstellen,
Ihr Reichenbach-Team



Von Reichenbach frisch auf den Gabentisch!

Deftiges aus dem Bauernrauch

- Bauernschäufele mit Knochen
- Bauernschäufele ohne Knochen
- Vordere Beinschinken (ca. 2 – 4 kg)
 - Burehäxle (ca. 1 kg)
- Rollschinken vom Schweinenüssle
- Rollschinken vom Schweinerücken
- Rollschinken vom Schweinehals
 - geräucherte Rinderzungen
 - Kasseler vom Hals
 - Kinnbäckle

Zartes Festtags-Geflügel

- Putenschnitzel oder Putenbraten
 - frische Putenoberkeulen
 - frische Flugenten
 - frische Flugentenkeulen
 - frische Flugentenbrust
 - frische Gänse
 - frische Gänsekeulen
 - frische Gänsebrust
 - frische Babyputen
 - Hähnchenbrustfilets
- Hähnchenbrustfilets gefüllt





Frischwild aus heimischer Jagd

- Rehulasch eingelegt
 - Rehkeulen
 - Rehrücken
- Wildschweinkeulen
- Wildschweintrücken
- Wildschweinrollbraten
- Wildschweingulasch
 - Hirschgulasch
 - Hirschkeulen
- Hirschrollbraten
 - Hirschrücken
 - Hirschsteaks

Besondere Festtagsspezialitäten

- Fonduefleisch in Würfeln
- Fonduefleisch in Scheiben
- Steakvarianten für den „heißen Stein“
- eingelegter Sauerbraten nach Hausfrauen Art
 - gepökelte Rinderzungen
 - Rinderspicksbraten
 - Rinderfilet
 - Kalbsnierenbraten
 - Kalbsrückensteaks
 - Kalbsgeschnetzeltes
 - Kalbsfilet
- Rollbraten aus der Schweinekeule
 - Schweinefilet
 - frische Stallhasen



In den Ofen... fertig... los!

Wildschweinpfännle Försterin

Wildschweinmedaillons mit Pfifferlingen und Preiselbeersahne,
ofenfertig in der Aluschale, ca. 700 – 800 g

Glottertäler Filetpfännle

Schweinemedaillons in Champignonrahmsauce,
ofenfertig in der Aluschale, ca. 700 – 800 g

Gefüllte Kalbsbrust ofenfertig gewürzt

gefüllt mit Weißbrot, frischen Eiern und Kräutern,
ca. 1 – 1,5 kg-Stücke

Schwarzwälder Kirschwasserbraten

magerer Schweinehals mit Pfifferlingen und Kirschwasser
verfeinert, ofenfertig im Garschlauch, ca. 1 – 1,5 kg-Stücke

Putenbraten »Karibik«

magere Putenbrust in würziger Currysoße,
ofenfertig im Garschlauch, ca. 1 – 1,5 kg-Stücke

Blätterteigspezialitäten

frisch für Sie zubereitet: Schweinefilet im Blätterteig,
Schinken-Käse-Taschen, Hackfleischzopf

*Mit Liebe
zubereitet...*



