



DER REICHENBACH

Online Zeitung der Metzgerei Reichenbach

KW 41
10.2020

Auflage: 12000

Unsere Knüller zum Wochenende

Gültig von Do bis Sa in allen Verkaufsstellen.

Hier schmeckt es wie bei Mutter

Ihr Menüplan für die Woche. Jeden Tag lecker.



Nachhaltig vom Landwirt & Metzger geliefert

Unsere nachhaltigen und ausgesuchten Fleischpakete vom BIO-Rind, Schwarzwaldbüffel, Salersrind und vom Kräuterschwein können Sie auf www.fleischpakete.com oder telefonisch bei uns bestellen. Eine Broschüre dazu liegt für Sie in unseren Verkaufsstellen bereit.

Unsere Fleischpakete:
nachhaltig vom Landwirt und Metzger nach Hause geliefert.

Beef Day am 24.10. bei Reichenbach

4 Profis - 1 Thema: Fleisch. Transparente Einblicke, Zerlegungseminar, Kurzgrillkurs, Beef Shopping. Jetzt anmelden!

Nachkochen & Sammeln

Das Rezept für Ihren kulinarischen Genuß.



Witz der Woche

Zwei Wanderer sind kurz vor dem Gipfel, als der eine an einer Kante abstürzt. Sein Begleiter schreit ihm hinterher: Ist dir was passiert? Der Bergsteiger antwortet: Nein, ich falle noch.

Bestes Frischfleisch aus dem Schwarzwald.

Die Online-Filiale der Metzgerei Reichenbach.



www.der-schwarzwaelder.com

Von der Aufzucht bis auf den Teller. Alles Reichenbach.

VITALPACK

aus Muskelfleisch,
Leber, Herz &
Knorpel in bester
Lebensmittelquali-
tät für **Waldi & Co.**

1 Stück (400g) **2,-**
10 Stück **15,-**

Rinderbrustkern
oder
Beinscheiben
kg **7,90**

Cordon
Bleu
Parade kg **9,90**
Verschiedene
Variationen.



Schlachtplatte
Blut- und Leberwurst
Kesselfleisch &
frische Grobe
kg **6,66**

Gültig: Do, 8.10. bis Sa, 10.10.2020
in allen Verkaufsstellen.
Verkauf in üblichen Mengen.
Irrtümer vorbehalten.

0 zapft is!

zusammen
9,99
+ Pfand

6 x Weisswürste
4 x Fleischpflanzerl
1 x Fleischkäse
zum Selberbacken, 500g
4 x 0,33l
Bilger Stümple



saftige
gekochte 100g
Ripple **-,79**
feine
Kalbs- 100g
bratwürste **-,69**

1 Ring **Schwarzwurst**
+ 1 Ring Leberwurst
1 ganze
Lyoner

je **5,-**

Verkaufsstellen und Öffnungszeiten unter www.metzgerei-reichenbach.de

Menüplan KW 41

Montag, 5.10.

Currywurst mit Pommes

Dienstag, 6.10.

Hähnchenkeule mit Rösti und Salat

Mittwoch, 7.10.

Bratwurst mit Brägele und Salat

Donnerstag, 8.10.

Schlachtplatte mit Kartoffelbrei und Sauerkraut

Freitag, 9.10.

Ente mit Knödel und Rotkraut (6 Euro)

Suppe der Woche: Nudelsuppe, 3,50 Euro



Tagesessen **nur** in den Verkaufsstellen:

Glottertal, Gewerbegebiet

Engematten 9, 0 76 84 / 2 40

Gundelfingen

Alte Bundesstraße 37, 07 61 / 58 03 69

Verkaufsstellen: Alle Verkaufsstellen mit heißer Theke

Glottertal

Gewerbegebiet

T. 07684 - 240

Gundelfingen

Alte Bundesstraße 37

T. 0761 - 580 369

Umkirch

Hauptstraße 9

T. 07665 - 5020 250

Sexau

Dorfstraße 65

T. 07641 - 913 595

Weingarten

Bauernmarkt bei EKZ

Mi 8 - 13 h & Sa 7 - 13 h

Mooswald

Mooswald Bierstube

Fr 8 - 13 h

Oberrottweil

beim Raiffeisen-Markt

Do 14 - 18 h

Eichstetten

Bauernladen Hiss

Fr 14.30 - 18 h

Freiburger Münsterplatz

täglich 8 - 14 h

Ebnet

Do 8 - 12 h

Emmendinger Wochenmarkt

Di + Fr 8 - 13 h

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH

Ein einfaches Rezept für Ihr Familienfest ist das folgende. Der knusprige Schweinebauch schmeckt würzig und lecker.

Zutaten für 4 Portionen

800	g	Schweinefleisch
2	Stk	Zwiebeln
4	Stk	Lorbeerblätter
500	ml	Wasser
1	EL	Thymian, gehackt
1	EL	Rosmarin, gehackt
1	Fl	Bier, klein
3	EL	Honig
2	EL	Sojasauce



Zubereitung

- 1 Das Fleisch kalt abspülen und in einen großen Topf mit kaltem Wasser geben. Zwiebel schälen, halbieren und mit den Lorbeerblättern in den Topf geben.
- 2 Wasser aufkochen lassen, die Hitze zur Hälfte reduzieren und das Fleisch 40 Minuten nicht zugedeckt kochen lassen. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und auf der oberen Seite mit einem scharfen Messer rautenförmig einritzen.
- 3 Bier, Honig, Sojasauce, Thymian und Rosmarin in einen kleinen Topf geben, kurz aufkochen lassen und die eingeritzte Seite vom Fleisch damit bestreichen. Den Schweinebauch in eine Auflaufform legen und im Ofen bei 220 Grad 30 Minuten garen lassen.
- 4 Das Fleisch immer wieder mit der Sauce bestreichen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und noch 5 Minuten ruhen lassen.

GRATIS



Die Onlinemarke der Metzgerei Reichenbach

Der Beef Day - 4 Profis 1 Thema - Fleisch

Nach der überragenden Resonanz auf unseren Neustart des Beef Days schieben wir natürlich sofort einen neuen Termin nach! Mit angepasstem Ablauf und besonderen Vorkehrungen geht es am 08.08.20 weiter!

WICHTIG: Jetzt nur mit Online-Anmeldung!

Teil **1**

Transparente Einblicke von der Aufzucht bis zur Schlachtung

Ulrich Reichenbach: Landwirt, Metzgermeister und Fleischsommelier

Erfahren Sie alles über genügsame Rinderrassen zur Schwarzwaldbeweidung. Die artgerechte Aufzucht, Tierhaltung, sowie tierschonende Schlachtung. Besichtigung des Schlachtraumes.

Teil **2**

Zerlegeseminar mit Blick in die Reifekammer

Hauke Trost: Metzgermeister, Zerlegefachmann, Dry Aged- und Special Cut Profi

Lernen Sie spannende Details über die Bemuskelung, Marmorierung, Zuschnitt und Special Cuts. Wo kommt das Entrecote her? Wie wird das Kachelfleisch ausgelöst? Warum ist das Filet so zart? Zerlegeseminar vom Profi für alle die mehr wissen möchten.

Teil **3**

Kurzgrillkurs "Das perfekte Steak" mit Steaktasting

Stefan Grauer: Grillmeister, Dry Aged- und Special Cut Profi, zertifizierter BBQ Juror

Wie bereite ich ein Steak richtig auf dem Grill zu? Vorher salzen oder hinterher? Sollte ich mein Fleisch in Alufolie ruhen lassen? Nach diesem Kurs können Sie jedes Steak ohne Probleme auf den Punkt grillen. Tipps und Kniffe vom Grill Profi mit anschließendem Steak Tasting.

Teil **4**

Beef Shopping mit Profi Beratung und Top Preis

Max Reichenbach: Landwirt, Metzgermeister, Dry Aged- und Special Cut Profi

Lassen Sie sich vom Profi beraten über die verschiedenen Cuts. Ihr Traumsteak wird frisch vor Ort portioniert/gesägt. Direkt einkaufen zum Aktionspreis.



Wegen Abstandsregelung sehr begrenzte Plätze. Sicherlich schnell ausgebucht.



WICHTIG! Anmeldung unter www.metzgerei-reichenbach.de/beef-day/

