



DER REICHENBACH

Online Zeitung der Metzgerei Reichenbach

KW 42
10.2020

Auflage: 12000

Unsere Knüller zum Wochenende

Gültig von Do bis Sa in allen Verkaufsstellen.

Der Rindfleischzeitgeist!
Rumpsteak 100g
Gewürz, Schmelz
& 4 Wochen Dry Aged **2,69**

Ribeye-Steak
vom Rottweiljäger
& Wurst gewürzt, unter
oder eingepökelt in Salz **1,99**

Wiener **11,90**
Falschnitz

Frisches Milchsaum aus
eigener Schlächtlung.

Lammback
fleisch 100g **1,49**

Käse, Kwasch, Schinken
und Fleisch

Das BIO **11,90**
Rindfleischpaket vom
Fränkinger Naturschutz-
gebiet. Singlepakete &
Familienpakete.
Infos unter:
metzgerei-reichenbach.de

**Frischkurst-
zeitgeist** **1,99**
Käseminzer oder
Feiner Jäger

40 Stück Steak **1,99**
1 Rind Krakau
2 Drossen Eckel

Gültig Mi, 11.10. bis Sa, 11.10.20
in allen Verkaufsstellen
Näheres unter:
www.metzgerei-reichenbach.de

Von der Aufzucht bis auf den Teller. Alle

Hier schmeckt es wie bei Mutter

Ihr Menüplan für die Woche. Jeden Tag lecker.



Rezept der Woche, nachkochen und sammeln

Das Rezept für Ihren kulinarischen Genuß.



Witz der Woche

Vor dem Kanzleramt ist ein Rentner gestürzt. Der Bundeskanzler hilft ihm auf und sagt: "Dafür müssen Sie mich das nächste Mal wählen." Antwortet der Rentner: "Ich bin auf den Rücken gefallen - nicht auf den Kopf!"

Unser Heimservice - alle 14 Tage frei Haus geliefert - jetzt für KW 42 bestellen!

| | | | | | |
|--|---|---|--|--|---|
| <p>Lieferangebot Di. 13.10. - Sa. 17.10.</p> <p>Unser Service! Telefonische Lieferzeit-ankündigung am Vortag der Lieferung. Für Sie kürzere Wartezeit und bessere Planung.</p> <p>Metzgerei Reichenbach In den Engematten 9 79286 Glottertal www.metzgerei-reichenbach.de</p> | <p>Unser Genießepack frei Haus:</p> <ul style="list-style-type: none"> 5 x Schweinefleischsteak, auch geeignet für Schnitzel 700g 1 x Kalbsbraten 700g 1 x Rinderhack 500g 1 x Rinderquasch 600g 1 x Kalbslyoner Klein 300g 1 x Schinkenwurst 250g 1 x Kalbsleberwurst 160g 1 x gek. Hinterschinken geschm. 200g 1 x Coppa geschmitten 150g 1 x Wienerle 2 Paar 1 x Rohesser 2 Paar <p>► Alles vakuumiert, auch zum Einfrieren geeignet, frei Haus.</p> <p>50,-</p> | <p>Unser Heimservice bringt's zu Ihnen!</p> <p>Bestellungsannahme: Tel. 07684/90 77 999 Sa. 8-14 Uhr So. keine Tel.-Annahme Mo. - Fr. 8-14 Uhr</p> <p>oder lieferservice@metzgerei-reichenbach.de (Bitte Telefonnr. angeben!)</p> | <p>Lieferung frei Haus von 9-16 Uhr:</p> <ul style="list-style-type: none"> St. Peter ► St. Märgen ► Tilsen ► Neustadt ► Lenzkirch ► Schluchsee. Freiburg + Umgebung Markgräfler Land bis Bad Bollingen Kaiserstuhl/Tuniberg bis Breisach EM ► Freiamt ► Kenzingen + Elztal <p>An allen Liefertagen: Glottertal, Heuweiler, Denzlingen, Gundelfingen, Vorstetten.</p> <p>Kontaktlose Barzahlung: Passend im Kuvert. Übergabe bei Lieferung.</p> <p>Ab 40 Euro Einkauf: 1 Überraschungswurst gratis!</p> | <p>Unser Gourmetpaket frei Haus:</p> <ul style="list-style-type: none"> 2 x Rumpsteak 500g 4 Wochen Dry Aged 2 x Lammsteak 500g vom Rottweiljäger 4 Wochen Dry Aged 2 x Kalbsrückensteak 400g 3 Wochen Dry Aged <p>► Alles vak., auch zum Einfrieren geeignet, frei Haus.</p> <p>40,-</p> <p>Unser Dosensortiment frei Haus:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 x Schinkenwurst, 2 x Leberwurst, 2 x Bauernwurst, 2 x Bierwurst, 2 x Lyoner, 1 x Schwartenmaggen <p>► 10 Dosen à 300g frei Haus.</p> <p>30,-</p> | <p>Unser neuer Online-Shop! Bestes Rind/Kalb + Schweinefleisch, Dry Aged Beef uvm. jetzt unter: www.der-schwarzwaelder.com</p> <p>Lieferangebot Di. 13.10. - Sa. 17.10.</p> |
|--|---|---|--|--|---|

24 Stunden Reichenbach

2 neue Automaten im Gewerbegebiet Glottertal mit vielen Grill- und Vesperspezialitäten. Super aus allen Richtungen erreichbar.



Von der Aufzucht bis auf den Teller. Alles Reichenbach.

Dammhirsch aus dem Glottertal

Kotelett, Keule, Steaks, Braten uvm.

Hirschedelgulasch 100g
1,69

Hirschbratwurst 100g
mit Wildkräutern und Waldpilzen
1,99

zarter Schweinerücken
kg **8,90**

Freitag ab 11 Uhr!
knusprige Haxen Stück
6,-



Herzhaft. Nachhaltig. Alles aus einer Hand.

Schäufele
ohne Knochen
oder
mageres
Rinderhack
kg **7,77**

Aus unserem Bauernrauch

Schwarzwälder Schmalseite
bei ganzen Seiten

FÜR KENNER

kg **11,99**

delikater Bier- schinken 100g
+ Kleine **1,19**

knackige Wienerle 100g
-,99

1 Ring Krakauer **5,-**
Weisswürste 6 Pack **4,-**

Gültig: Do, 15.10. bis Sa, 17.10.2020
in allen Verkaufsstellen.
Verkauf in üblichen Mengen.
Irrtümer vorbehalten.

Verkaufsstellen und Öffnungszeiten unter www.metzgerei-reichenbach.de

Menüplan KW 42

Montag, 12.10.

Schäufele mit Kartoffelsalat und grünem Salat

Dienstag, 13.10.

Zwiebelschnitzel mit Knöpfe und Gemüse

Mittwoch, 14.10.

Krautwickel mit Petersilienkartoffeln und Salat

Donnerstag, 15.10.

Gefüllte Paprika mit Reis und Salat

Freitag, 16.10.

Spaghetti Bolognese mit Salat

Suppe der Woche: Gemüsesuppe, 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

Lieferangebot
Di. 13.10. - Sa. 17.10.

Unser Service!
Telefonische Lieferzeit-
ankündigung am Vortag
der Lieferung.
Für Sie kürzere
Wartezeit und bessere
Planung.



Metzgerei Reichenbach
In den Engematten 9
79286 Glottertal

www.metzgerei-reichenbach.de

Unser Genießerpack frei Haus:

| | |
|---|--------|
| 5 x Schweinerückensteak, auch geeignet für Schnitzel | 700g |
| 1 x Kalbsbraten | 700g |
| 1 x Rinderhack | 500g |
| 1 x Rindergulasch | 600g |
| 1 x Kalbslyoner klein | 300g |
| 1 x Schinkenwurst | 250g |
| 1 x Kalbsleberwurst | 160g |
| 1 x gek. Hinterschinken geschn. | 200g |
| 1 x Coppa geschnitten | 150g |
| 1 x Wienerle | 2 Paar |
| 1 x Rohesser | 2 Paar |

► **Alles vakuumiert,
auch zum Einfrieren
geeignet,
frei Haus.**

50,-



*Unser Heimservice
bringt's zu Ihnen!*

Bestellungsannahme:

Tel. 07684/90 77 999
Sa. 8-14 Uhr
So. keine Tel.-Annahme
Mo. -Fr. 8-14 Uhr

oder
lieferservice@
metzgerei-reichenbach.de
(Bitte Telefonnr. angeben!)

Lieferung frei Haus von 9-16 Uhr:

Di: St. Peter ► St. Märgen ► Titisee ►
Neustadt ► Lenzkirch ► Schluchsee.
Mi: Freiburg + Umgebung
Do: Markgräfler Land **bis** Bad Bellingen
Fr: Kaiserstuhl/Tuniberg **bis** Breisach
Sa: EM ► Freiamt ► Kenzingen + Elztal

An allen Liefertagen:
Glottertal, Heuweiler, Denzlingen,
Gundelfingen, Vörstetten.

Kontaktlose Barzahlung:

Passend im Kuvert.
Übergabe bei Lieferung.

*Ab 60 Euro Einkauf:
1 Überraschungswurst
gratis!*

Unser Gourmetpaket frei Haus:

| | |
|--|------|
| 2 x Rumpsteak 4 Wochen Dry Aged | 500g |
| 2 x Lummersteak vom Kräuterschwein 4 Wochen Dry Aged | 500g |
| 2 x Kalbsrückensteak 3 Wochen Dry Aged | 400g |

► **Alles vak., auch zum
Einfrieren geeignet,
frei Haus.**

40,-

Unser Dosensortiment frei Haus:

1 x Schinkenwurst, 2 x Leberwurst,
2 x Bauernwurst, 2 x Bierwurst,
2 x Lyoner, 1 x Schwartenmagen

► 10 Dosen à 300g
frei Haus.

30,-

Unser neuer Online-Shop!

**Bestes Rind/Kalb + Schwei-
nefleisch, Dry Aged Beef
uvm. jetzt unter:**
**www.
der-schwarzwaelder.
com**



Lieferangebot
Di. 13.10. - Sa. 17.10.

RINDSUPPE / BOUILLON

Das Rezept für Rindsuppe oder Bouillon ist die Grundlage für Suppeneinlagen von Frittaten über Leberknödel bis zu Grießnockerl und anderem.

Zutaten für 6 Portionen

| | | |
|---|-------|----------------------------|
| 1 | kg | Rindfleisch |
| 1 | kg | Rindsknochen (Markknochen) |
| 1 | Stk | Zwiebel (groß) |
| 1 | Prise | Wacholderbeeren |
| 1 | Prise | Pfefferkörner |
| 1 | Prise | Kümmel (gerieben) |
| 1 | Bund | Suppengrün |
| 1 | Prise | Pfeffer |
| 1 | Prise | Salz |
| 4 | Stk | Pimentkörner |
| 2 | Stk | Lorbeerblätter |



Zubereitung

- 1 Für diese kräftige **Rindsuppe** einen 5l Topf trocken erhitzen.
- 2 Die Zwiebel schälen und halbieren, die innerste braune Haut drauflassen (ist für die Farbe der Suppe). Mit der Schnittfläche nach unten in den heißen Topf legen und fast schwarz rösten.
- 3 Währenddessen das Fleisch (am besten eignet sich ein weißes oder schwarzes Scherzel) und die Knochen mit lauwarmen Wasser waschen. Das Fleisch ebenfalls in den trockenen Topf geben und kurz mit anbraten lassen.
- 4 Das Suppengrün putzen, den Topf mit kaltem Wasser auffüllen, das Suppengrün und die Gewürze (Pfefferkörner, Pimentkörner, Lorbeerblätter) hineingeben.
- 5 Alles zum Kochen bringen und 4 Stunden zugedeckt leise köcheln lassen. Den aufsteigenden Schaum dabei immer wieder abschöpfen.
- 6 Danach die Suppe durch ein grobes Sieb in einen zweiten (2,5l) Topf leeren und nochmals durch ein feines Sieb wieder zurück leeren.
- 7 Jetzt kann man die fertige Suppe nach Belieben salzen und pfeffern und einen Schuss Madeira oder Sherry zugeben.