



# DER REICHENBACH

Online Zeitung der Metzgerei Reichenbach

KW 44  
10.2020

Auflage: 12000

## Unsere Knüller zum Wochenende

Gültig von Do bis Sa in allen Verkaufsstellen.

**Der Rindfleischgeizhals!**  
Rumpsteak 100g 2,69  
4 Wochen Dry Aging  
**Ribeye-Steak** vom Rutenwälder & Wochen geizt, unter oder eingepflegt in Luft 1,99  
Wiener Füllbraten 11,90  
Frisches Milchsaum aus eigener Schlachtung.  
**Laubbäckfleisch** 100g 1,49  
Käse, Kirsche, Schokolade, und mehr.  
Von der Aufzucht bis auf den Teller. Alles.

**Das BIO**  
Rindfleischpaket vom Fränkischer Naturschutzgebiet, Singlepacks & Familienpacks, Infos unter: metzgerei-reichenbach.de  
Frischherbst- aufschnitt 1,10  
Käseminzer oder Tender Burger 1,10  
10 Stück Ring 1 Ring Rohschinken 2 Dosen Schinken

## 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

"Wie geht's denn Ihrem Mann, Frau Kunze?"  
"Gar nicht so gut, er kam von der Bockjagd völlig nüchtern nach Hause.  
Da hat ihn unser Jagdterrier nicht erkannt und gleich gebissen."

Unser Heimservice - alle 14 Tage frei Haus geliefert - jetzt für KW 44 bestellen!

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Lieferangebot</b><br>Di. 27.10. - Sa. 31.10.<br><br><b>Unser Service!</b><br>Telefonische Lieferzeit-ankündigung am Vortag der Lieferung.<br><br><b>Mindestbestellwert: 40 €</b><br><br><br>Metzgerei Reichenbach<br>In den Engematten 9<br>79286 Glöttental<br>www.metzgerei-reichenbach.de | <b>Unser Genießerpack frei Haus:</b><br>1 x magerer Schweinerücken für Schmitzel + Braten 700g<br>1 x Schweinefilet 500g<br>1 x Tafelspitz 600g<br>1 x Rinderhackfleisch 500g<br>1 x Suppenknochen 500g<br>1 x Kalbslyoner klein 300g<br>1 x Bierschinken klein 250g<br>1 x Kalbsleberwurst 160g<br>1 x gek. Hinterschinken gesch. 200g<br>1 x Kandelschinken luftg. gesch. 150g<br>1 x Ring Bauernsalami 250g<br>1 x Käsewürste 6 Stück<br>Alles vakuumiert, auch zum Einfrieren geeignet, frei Haus. <b>50,-</b> | <br><b>Unser Heimservice bringt's alle 14 Tage!</b><br><b>Bestellungsannahme:</b><br>Tel. 07684/90 77 999<br>Sa. 8-14 Uhr<br>So. keine Tel.-Annahme<br>Mo. - Fr. 8-14 Uhr<br>oder<br>lieferservice@metzgerei-reichenbach.de<br>(Bitte Telefonnr. angeben!) | <b>Lieferung frei Haus von 9-16 Uhr:</b><br>11 St. Peter > St. Märgen > Tilsen > Neustadt > Lenzkirch > Schluchsee.<br>12 Freiburg + Umgebung<br>13 Markgräfler Land bis Bad Bollingen<br>14 Kaiserstuhl/Tuniberg bis Breisach<br>15 EM > Freiamt > Kenzingen + Elztal<br><b>An allen Liefertagen:</b><br>Glöttental, Heuweiler, Denzlingen, Gundelfingen, Vörsitten.<br><b>Kontaktlose Barzahlung:</b><br>Passend im Kuvert.<br>Übergabe bei Lieferung.<br><b>Ab 40 Euro Einkauf: 1 Überraschungswurst gratis!</b> | <b>Unsere Schlachtplatte frei Haus:</b><br>1 x magerer Kassler vom Schweinerücken 1kg<br>1 x frisches Sauerkraut 1kg<br>2 x Blutwurst, 2 x Leberwurst und 2 x Grobe Bratwurst 800g<br>1 x frischer Schweinebauch 500g<br><b>frei Haus geliefert. 20,-</b><br><br><b>Unser Herbstpaket frei Haus:</b><br>1 x Sauerbraten, eingelegt 1kg<br>1 x Grillbraten, gewürzt vom Schweinehals 1kg<br>1 x Maultaschen, 12 Stück 1kg<br><b>Alles vakuumiert, auch zum Einfrieren geeignet, frei Haus. 30,-</b> | <b>Unser Dossensortiment frei Haus:</b><br>1 x Schinkenwurst, 2 x Leberwurst, 2 x Bauernwurst, 2 x Bierwurst, 2 x Lyoner, 1 x Schwartenmagen<br><b>10 Dosen à 300g frei Haus. 30,-</b><br><br><b>Unser neuer Online-Shop!</b><br><br>Alles rund um Fleisch<br>www.der-schwarz |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Unser neuer Online-Shop!

Alles rund um Fleisch & Wurst.



www.der-schwarzwaelder.com

# Von der Aufzucht bis auf den Teller. Alles Reichenbach.

## Der Rindfleisch- spezialist

### Rinderkotelett

4 Wochen 100g  
Dry Aged **1,99**

### Rumpsteak

4 Wochen 100g  
Dry Aged **2,69**

### Beinscheiben oder

Suppenfleisch kg  
von der Leiter **6,90**

Freitag ab 11.00 Uhr!

### heisse, gefüllte Kalbsbrust

kg **9,99**



magere  
**Schweine-  
schnittel**  
kg **6,66**

Gültig: Do, 29.10. bis Sa, 31.10.2020  
in allen Verkaufsstellen.  
Verkauf in üblichen Mengen.  
Irrtümer vorbehalten.

## Unsere Feinschmecker

3 Mo. luftgetrocknet

### Coppa

mit edlen Kräutern gewürzt

**Kandelschinken**  
nach alter Rezeptur

### Baguette- salami

mit leichter Pfeffernote

100g  
**1,99**

### Frischwurst aufschnitt

100g  
reichlich sortiert **-,89**

### Schwarten- magen

100g  
**-,69**

1 Ring **Schwarz-  
wurst**  
+ **Leberwurst**

1 ganze  
**Rauchlyoner**

je  
**5,-**

Verkaufsstellen und Öffnungszeiten unter [www.metzgerei-reichenbach.de](http://www.metzgerei-reichenbach.de)

# Menüplan KW 44

**Montag, 26.10.**

Currywurst mit Pommes

**Dienstag, 27.10.**

Schäufele mit Kartoffelsalat und grünem Salat

**Mittwoch, 28.10.**

Cordon Bleu mit Kartoffelgratin und Gemüse

**Donnerstag, 29.10.**

Putengeschnetzeltes mit Reis und Salat

**Freitag, 30.10.**

Spaghetti Carbonara mit Salat

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

**Lieferangebot**  
**Di. 27.10. - Sa. 31.10.**

**Unser Service!**  
Telefonische Lieferzeit-  
ankündigung am Vortag  
der Lieferung.

**Mindest-  
bestellwert: 40 €**



**Metzgerei Reichenbach**  
In den Engematten 9  
79286 Glottertal

[www.metzgerei-reichenbach.de](http://www.metzgerei-reichenbach.de)

## Unser Genießerpack frei Haus:

|                                                      |         |
|------------------------------------------------------|---------|
| 1 x magerer Schweinerücken<br>für Schnitzel + Braten | 700g    |
| 1 x Schweinefilet                                    | 500g    |
| 1 x Tafelspitz                                       | 600g    |
| 1 x Rinderhackfleisch                                | 500g    |
| 1 x Suppenknochen                                    | 500g    |
| 1 x Kalbslyoner klein                                | 300g    |
| 1 x Bierschinken klein                               | 250g    |
| 1 x Kalbsleberwurst                                  | 160g    |
| 1 x gek. Hinterschinken geschn.                      | 200g    |
| 1 x Kandelschinken luftg. geschn.                    | 150g    |
| 1 x Ring Bauernsalami                                | 250g    |
| 1 x Käsewürste                                       | 6 Stück |

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

**50,-**



*Unser Heimservice  
bringt's alle 14 Tage!*

## 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!*

## Unsere Schlachtplatte frei Haus:

|                                                          |      |
|----------------------------------------------------------|------|
| 1 x magerer Kassler<br>vom Schweinerücken                | 1kg  |
| 1 x frisches Sauerkraut                                  | 1kg  |
| 2 x Blutwurst, 2 x Leberwurst<br>und 2 x Grobe Bratwurst | 800g |
| 1 x frischer Schweinebauch                               | 500g |

► **frei Haus geliefert.**

**20,-**

## Unser Herbstpaket frei Haus:

|                                              |     |
|----------------------------------------------|-----|
| 1 x Sauerbraten, eingelegt                   | 1kg |
| 1 x Grillbraten, gewürzt<br>vom Schweinehals | 1kg |
| 1 x Maultaschen, 12 Stück                    | 1kg |

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

**30,-**

## Unser Dosensortiment frei Haus:

1 x Schinkenwurst, 2 x Le-  
berwurst, 2 x Bauernwurst,  
2 x Bierwurst, 2 x Lyoner,  
1 x Schwartenmagen

► **10 Dosen à 300g  
frei Haus.**

**30,-**

## Unser neuer Online-Shop!



**Alles rund um Fleisch & Wurst.**

[www.der-schwarzwaelder.com](http://www.der-schwarzwaelder.com)

## RINDER-GULASCH

Rinder-Gulasch ist ein herzhaftes traditionelles Gericht. Mit Spätzle und grünem Salat serviert ist das Rezept ein richtiger Gaumenschmaus.

### Zutaten für 4 Portionen

|      |      |                              |
|------|------|------------------------------|
| 50   | g    | Butterschmalz                |
| 50   | g    | Schweineschmalz              |
| 1    | kg   | Rindsbraten (gut abgehangen) |
| 1000 | g    | Zwiebeln                     |
| 1    | Dose | geschälte Tomaten            |
| 3    | Stk  | Knoblauchzehen               |
| 2    | EL   | Rosenpaprika                 |
| 2    | EL   | Tomatenmark                  |
| 2    | EL   | Senf                         |
| 2    | EL   | Salz                         |
| 2    | EL   | Sauerrahm                    |



### Zubereitung

- 1 Fürs **Rindergulasch** das Fleisch kurz abspülen, gut abtrocknen und in drei bis vier Zentimeter große Würfel schneiden.
- 2 Zwiebeln grob hacken.
- 3 Fett in einen Bräter geben und heiß werden lassen.
- 4 Fleischwürfel portionsweise solange anbraten bis sie braun sind. Portionsweise bedeutet, daß nur jeweils der Boden bedeckt ist. Man muss also, wenn man nicht gerade einen sehr großen Bräter besitzt, das Fleisch in mehreren Durchgängen anbraten.
- 5 Im Fett dann die Zwiebeln unter häufigem Wenden braun werden lassen.
- 6 Das Fleisch samt Saft wieder hinzugeben und verrühren.
- 7 Kochplatte herunterstellen und Paprika, Tomatenmark, Knoblauch und Tomaten hinzugeben.
- 8 Salz, Senf hinzufügen, verrühren und anderthalb bis zwei Stunden schmoren (nicht kochen) lassen.
- 9 Falls das Gulasch nicht genügend Flüssigkeit hat, etwas Wasser oder Brühe hinzugeben.
- 10 Mit Salz, Zucker und Senf abschmecken und die saure Sahne unterrühren.