



DER REICHENBACH

Online Zeitung der Metzgerei Reichenbach

KW 45
11.2020

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.



Nose to tail bei Reichenbach.

Nachhaltig: Der VITALPACK für Waldi & Co.

Nose to tail bei Reichenbach. Die ganzheitliche Verwertung eines Tieres zeugt von Respekt und zeigt die Wertschätzung gegenüber einer wertvollen Ressource. Das haben wir uns zu Herzen genommen.

Die Metzgerei Reichenbach hat einen Vitalpack aus Muskelfleisch, Leber, Herz und Knorpel für Ihren treuesten Freund entwickelt. Gewolft und gefroren im 400g Pack. 100% artgerecht, 100% natürlich, 100 % heimisch und mit 100 % Lebensmittelqualität. Fragen Sie nach, wir informieren Sie gerne.

Ihre Metzgerei Reichenbach



Nachkochen & Sammeln

Das Rezept für Ihren kulinarischen Genuss.



Witz der Woche

"Soll ich Ihnen das Mittagessen in die Kabine bringen?", fragt der Ober den seekranken Passagier. "Oder sollen wir es gleich für Sie über Bord werfen?"

Jetzt neu. Alles in einem Shop!

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,-**

zarter **Schweine-**
rücken kg **8,90**

Rinderrouladen
gefüllt od. ungefüllt
kg **13,90**

Freitag ab 11 Uhr!
knusprige Stück
Haxen **6,-**



mageres
Rinderhack
kg **7,77**

Gültig: Do, 5.11. bis Sa, 7.11.2020
in allen Verkaufsstellen.
Verkauf in üblichen Mengen.
Irrtümer vorbehalten.

Aus unserem
Bauernrauch

Schwarzwälder
Schmalseite
bei ganzen Seiten

**FÜR
KENNER**

kg **11,99**

Lachs- oder
Zigeuner 100g
schinken **1,29**

Kürbisleber-
wurst oder 100g
Kürbislyoner **-,99**

1 Ring
Krakauer **5,-**
Käsewürste
6er Pack **4,-**

Verkaufsstellen und Öffnungszeiten unter www.metzgerei-reichenbach.de

Menüplan KW 45

Montag, 2.11

Abgeschmelzte Maultaschen mit Kartoffelsalat und grünem Salat

Dienstag, 3.11.

Gefüllte Paprika mit Reis und Salat

Mittwoch, 4.11.

Grillbraten mit Spätzle und Gemüse

Donnerstag, 5.11.

Krautwickel mit Petersilienkartoffeln und Salat

Freitag, 6.11.

Hähnchenkeule mit Rösti und 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

GEFÜLLTE RINDSROULADEN IN ROTWEINSAUCE

Die gefüllten Rindsrouladen in Rotweinsauce ergeben ein herzhaftes, festliches Gericht. Dieses Rezept für Rinderrouladen ist schnell zubereitet.

Zutaten für 4 Portionen

4	Stk	Rindsschnitzel
1	Stk	Petersilienwurzel
0.25	Kn	Sellerie
1	Schuss	Weißwein
0.75	l	Rindsuppe
0.25	l	Rotwein
1	Schuss	Orangensaft
1	TL	Preiselbeeren
2	Stk	Zwiebel (mittelgroß)
2	TL	Tomatenmark
1	Prise	Majoran
1	Prise	Salz und Pfeffer
2	EL	Maizena
2	EL	Schweineschmalz für die Pfanne



Zutaten für die Füllung

4	Schb	Speck
2	Stk	Karotten
4	EL	Estragonsenf
2	Stk	Essiggurkerln

Zubereitung

- 1 Für das Rindsrouladen Rezept die Rinderschnitzel dünn klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Estragonsenf dünn bestreichen. Anschließend jedes Schnitzel mit einer Scheibe Speck und mit in Streifen geschnittenen Karotten und Essiggurkerln belegen.
- 2 Das Fleisch einrollen und mit Garn zusammenbinden oder mit Zahnstochern fixieren. Die Rouladen werden jetzt in Schweineschmalz von allen Seiten scharf angebraten, aus dem Fett genommen und warm gestellt.
- 3 Im Bratenrückstand die grob würfelig geschnittenen Zwiebeln sowie das ebenfalls grob geschnittene Wurzelwerk anrösten. Das Tomatenmark begeben und kurz mitrösten (damit es
- 4 Nun werden die warmgestellten Rindsrouladen wieder beigegeben und bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde weichgedünstet.
- 5 Anschließend die Rouladen wieder herausnehmen und den Fond durch ein Sieb seihen. Diesen mit Orangensaft und Preiselbeeren verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6 Zum Schluss etwas Maizena (je nach dem, wie viel Bindung erforderlich ist) in 1/8 Rotwein auflösen und die Sauce damit binden.