

2018



KÖFERLI
FLEISCH UND MEHR
Tel. 056 245 10 20 | www.metzgereikoeferli.ch

Liebe Kunden, Partner und Freunde

Kalender 2018 – Thema Schnitzeljagd

Dieses Jahr führen wir Sie durch eine Schnitzeljagd. Schnitzel in verschiedenen Variationen. Lassen Sie sich überraschen. Wiederum finden Sie im Kalendarium was so läuft das ganze Jahr hindurch bei uns im Geschäft. Anlässe, Spezialitätenwochen, Themenwochen...

Jubiläum

Dieses Jahr feiert Peter Gut sein 10-jähriges Arbeitsjubiläum. Er arbeitet seit dem 1. Dezember 2008 in Teilzeit bei uns und ist immer da wenn wir ihn brauchen. Sei es 1 Tag oder gar 3 bis 4 Tage die Woche. «Herzlichen Dank Peter, dass Du immer wenn Not am Mann ist, Zeit für uns hast».

Familie:

Ein neuer Abschnitt hat für uns alle begonnen. Unsere Tochter Marion hat im Sommer 2017 die Lehre als Fachangestellte Gesundheit im Kantonsspital Baden begonnen. Sie verlässt am morgen früh das Haus und kommt abends zurück. So isst sie auch nicht am Mittagstisch und unterhält mit ihren Sprüchen die anderen Mitarbeiter.

Mit diesem Kalender möchten wir Ihnen aber auch Danke sagen.

Danke ...

... an Sie, liebe Kundinnen und Kunde für Ihr Interesse an unseren Produkten.
... unseren Partnern, dass wir uns immer auf sie verlassen können.
... unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für die geleistete Arbeit.
Wie könnten wir das alles machen ohne unsere Crew?

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie frohe Festtage und alles Gute im neuen Jahr.

Elisabeth, Albert und Marion Köferli mit Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern

Unsere Öffnungszeiten

MO: ganzer Tag geschlossen (Abholmöglichkeit/Telefon bedient)

DI, MI, DO, FR: 7.30 bis 12.15 Uhr/14.00 bis 18.30 Uhr

SA: 7.30 bis 16.00 Uhr



JANUAR

Montag	1	Neujahr geschlossen	8	15	22	29
Dienstag	2	Berchtold geschlossen	9	16	23	30
Mittwoch	3		10	17	24	31
Donnerstag	4		11	18	25	
Freitag	5		12	19	26	
Samstag	6	Drei-Königs- Tag	13	Brot von Renate Zimmermann	20	27
Sonntag	7		14	21	28	

Burger

Rezept

1kg	Rindshackfleisch
16g	Salz
1 Prise	grober Pfeffer
4 Blätter	Eisbergsalat
1/2	Zwiebel in Ringe geschnitten
3	Essiggurken in Scheiben geschnitten
2	Tomaten in Scheiben geschnitten
	Senf und Ketchup als Sauce

Vorbereitung

Das Fleisch, Salz und Pfeffer mit einander vermischen und so lange kneten bis die Masse fester wird. Durch das Kneten werden die salzlöslichen Eiweisse aktiviert und es entsteht eine Bindung. Um das Ganze zu testen können Sie eine Kugel formen und danach auseinander ziehen, wenn die Masse Fäden zieht haben wir die Bindung erreicht.

Zubereitung

Teilen Sie die Masse in 4 Kugeln oder 8 für kleinere Burger. Legen Sie die Kugeln auf Frischhaltefolie und bedecken sie wieder mit Folie. Durch leichtes und gleichmässiges Drücken formen Sie die Burger-Paddys in der Grösse der Burger-Buns. Einfach geht es mit einem Burgerstempel.

Die Paddys können in der Grillpfanne oder auf dem Grill zubereitet werden, wichtig ist eine grosse Hitze fürs anbraten, so bilden sich die Aromastoffe und danach die Temperatur mindern und durchziehen lassen. Unser frisches Hackfleisch können Sie unbedenklich auch rosa braten. Wichtig ist nach dem Braten den Burger nicht gleich aufs Brötchen zu legen, geben Sie dem Fleisch ca. 5 Min. Ruhezeit – so verteilt sich der Saft und läuft nicht aus. Jetzt geht es ans Eingemachte, wir stellen den Burger fertig. Bestreichen Sie das Bun, eine Seite mit Senf, die andere beispielsweise mit Ketchup. Auf den Boden zuerst der Salat, Zwiebelringe, Gürkchenscheiben, Tomatenscheiben und das Fleisch, Deckel drauf und der Burger kann serviert werden.

Burger gibt es in verschiedenen Variationen und es sind keine Grenzen gesetzt. Es fängt beim Fleisch an, klassisch pures Rindfleisch, fein im Geschmack, pures Kalbfleisch oder rassig die Brätmasse einer Salsicawurst.

Das Burgerbrötchen (Bun) mit Sesam oder ohne, schwarz, rot oder sogar pink. Die Saucen z.B. BBQ, Sweetchili, unsere Tüüfelssauce oder einfach mal pürierte getrocknete Tomaten. Mit ein wenig Käse wird Cheesburger daraus. Auch hier sind den Variationen keine Grenzen gesetzt, probieren Sie doch einmal einen Whisky Cheddar oder Chili Cheddar.

Hier noch ein Tipp: Legen Sie den Käse nicht einfach auf das Fleisch sondern füllen Sie Ihren Burger mit Käse, d.h. Sie machen zwei Fladen Fleisch und belegen den einen mit Käse, danach legen Sie den zweiten Fladen obendrauf und versiegeln die Ränder durch andrücken. So schmilzt der Käse vollkommen und Sie geniessen ihn bei jedem Bissen.



F E B R U A R

Montag		5	12	19	26
Dienstag		6	13	20	27
Mittwoch		7	14	21	28
Donnerstag	1	8	15	22	
Freitag	2	9	16	23	
Samstag	3	10	17	24	
Sonntag	4	11	18	25	

Betriebsferien im Laden

**Valentinstag
Ascher-
mittwoch**

Brot von Renate
Zimmermann

Würfeln Sie
Ihr Glück
Würfeln Sie
Ihr Glück
Würfeln Sie
Ihr Glück
Würfeln Sie
Ihr Glück
Würfeln Sie
Ihr Glück

Piccata

Rezept

12x	ca. 60g dünne Kalbsplätzli vom Stotzen (Falsches Filet)
3	Eier
150g	geriebener Parmesan
10g	Mehl

Vorbereitung

Rühren Sie die Eier, das Mehl und den Parmesan zu einem Teig zusammen. Der Teig sollte eine gewisse Dicke haben, damit er auch am Fleisch haften bleibt. Geben Sie noch eine Prise Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazu. Die Kalbsplätzli leicht würzen mit Salz und Pfeffer, danach im Mehl wenden. Den Ofen auf 160°C vorheizen.

Zubereitung

Ziehen Sie die gemehlten Kalbsplätzli durch den Teig und braten sie in einer beschichteten Bratpfanne mit wenig Öl goldbraun an. Die fertigen Piccata legen Sie auf ein Backblech und backen Sie bei 160°C ca. 5-10 Min aus.

Klassisch wird zu Piccata milanese Spaghetti mit Tomatensauce serviert. Sie können ganz einfach ca. 80-100g rohe Spaghetti pro Person rechnen. Für die Tomatensauce verwenden Sie am besten die Donna Antonia, welche Sie bei uns im Laden finden oder natürlich eine selbstgemachte Sauce.

Piccata bedeutet kleine Scheibe und auch bei kleinen Scheiben sind keine Grenzen gesetzt. Sie können vegetarische Piccata kochen von der Zucchini oder Aubergine. Ebenso können Sie Schweineschnitzel anstatt Kalb verwenden oder auch Poulet- oder Trutenschnitzel. Als Beilage können Sie auch gefärbte Nudeln verwenden um das Ganze optischer noch attraktiver zu gestalten, z.B. schwarze Tagiatelle mit Sepiatinte gefärbt oder grüne Nudeln mit Spinat gefärbt.

Tipp zum Anrichten: Arbeiten Sie mit ungeraden Zahlen z.B. drei Plätzchen pro Person, so können Sie eine Mitte definieren. Wickeln Sie die Spaghetti mit einer Fleischgabel auf, platzieren das Nest in der Mitte des Tellers, drumherum verteilen Sie die Piccata und nappieren das ganze mit der Tomatensauce.



M Ä R Z

Montag		5	12	19	26
Dienstag		6	13	20	27
Mittwoch		7	14	21	28
Donnerstag	1	8	15	22	29 7.30 bis 18.30 Uhr geöffnet
Freitag	2	9	16 Energieschub für den Frühling	23	30 Karfreitag geschlossen
Samstag	3	10 Brot von Renate Zimmermann	17 Energieschub für den Frühling	24	31 7.30 bis 16.00 Uhr geöffnet Grill von 11 bis 13 Uhr Brot von Renate Zimmermann
Sonntag	4	11	18	25	

HIT:

Am 16. und 17. März schenken wir Ihnen einen Gemüse- oder Früchte-Smoothie.

Vegischnitzel

Wir sind eine Metzgerei und dafür stehen wir auch ein. Artikel ohne Fleisch haben aber trotzdem schon seit Jahren in unserem Sortiment Einzug gehalten. Wir machen für Sie Vegiburger, Gemüsespiessli, Gemüseplätzli und viele weitere Artikel aus Gemüse.

Eine weitere Fleischlose Alternative ist aber auch ein...

Fischnitzel

Das Fischnitzel, dieser Fisch wird von fast jedem gegessen. Fische, die sich sehr gut dazu eignen sind Plattfische. Man unterscheidet zwischen Rund- und Plattfischen. Die Rundfische bestehen aus zwei Filets und die Plattfische aus vier. Der Vorteil von Plattfischen ist, sie enthalten keine Gräte. Nehmen Sie am besten Scholle/Flunder oder Limandes, auch eine Rotzunge eignet sich. Das Fischnitzel kann paniert oder einfach nur im Mehl gewendet werden, so erhalten Sie auch eine feine Kruste. Da die Filets nicht von grosser Dicke sind, reicht es aus, die Schnitzel kurz und heiss anzubraten.



A P R I L

Montag		2 Ostermontag geschlossen	9	16	23	30
Dienstag		3	10	17	24	
Mittwoch		4	11	18	25	
Donnerstag		5	12	19	26	
Freitag		6	13	20 Kräuter-Töpfli	27	
Samstag		7	14	21 Kräuter-Töpfli	28	Grill von 11 bis 13 Uhr Brot von Renate Zimmermann
Sonntag	1 Ostern	8	15	22	29	

HIT:

Poulet vom Kneuss – profitieren Sie den ganzen April von 10% auf das gesamte Geflügel-Sortiment der Firma Kneuss.

Pouletbrust supreme

Die Pouletbrust supreme ist nichts anderes als ein Pouletbrüstchen mit Haut und einem Teil des Flügels dran. Ein sehr gutes Stück, da die Haut das Fleisch vor dem Austrocknen schützt und Sie haben am Knochen noch einen saftigen Teil, auch wenn er nur klein ist. Die supreme Brust ist sehr vielseitig, Sie können sie nature braten oder füllen, z.B. mit einer Spinat-Ricotta-Füllung oder eine süssere Variante wäre etwas Kalbsbrät mit Ananasstückchen und Passionsfruchtkerne. Die Sauce dazu sollte zur Füllung und zu den Beilagen passen.

Die Zubereitung ist ziemlich simpel. Die Brust wird gewürzt und scharf angebraten, danach kommt sie in den Ofen bei 160°C bis zu einer Kerntemperatur von mind. 68°C. Wichtig ist, dass Poulet immer ganz durch sein muss. Die Brust noch etwa 10 Min. im offenen Ofen ziehen lassen damit sich der Saft verteilt und die Brust noch saftig ist, wenn sie auf den Teller kommt. Sie dürfen die Brust auch gerne in Scheiben schneiden, dazu das Messer etwas schräg halten und danach gefächert auf dem Teller anrichten und mit ein wenig Sauce übergießen.



M A I

Montag		7	14	21 Pfingstmontag geschlossen	28
Dienstag	1 Figlmüller-Woche	8 Fischgrillkurs	15	22	29
Mittwoch	2 Figlmüller-Woche	9 7.30 bis 12.15/ 14 bis 18.30 Uhr geöffnet	16	23	30 7.30 bis 12.15/ 14 bis 18.30 Uhr geöffnet
Donnerstag	3 Figlmüller-Woche	10 Auffahrt geschlossen	17	24	31 Fronleichnam geschlossen
Freitag	4 Figlmüller-Woche	11	18	25	
Samstag	5 Figlmüller-Woche	12	19 Degustieren Sie österreichische Weine	26 Grill von 11 bis 13 Uhr Brot von Renate Zimmermann	
Sonntag	6	13 Muttertag	20 Pfingsten	27	

Wiener Schnitzel

Ein legendäres Schnitzel, dessen Herkunft noch unbekannt ist. Man spricht von einem österreichischen Feldmarschall Radetzky, der in Italien ein sogenanntes «coletta alla milanese» probiert hat und dies bei seiner Heimkunft dem Kaiser nahebringen wollte. Das «coletta» war aber ein paniertes Kalbskotelett und kein dünnes Schnitzel, deswegen ist die Herkunft auch unklar.

Was jedoch klar ist, dass Sie für ein perfektes Wiener Schnitzel Kalbfleisch brauchen, am besten vom Eckstück oder Bäggli geschnitten. Um es schön gross zu bekommen schneiden wir Ihnen gerne ein Schmetterlingsschnitzel und klopfen es aus. Das Fleisch leicht salzen und im Mehl wenden, durchs Ei ziehen und in Semmelbrösel oder Paniermehl panieren. Wichtig, das Paniermehl nicht andrücken, es sollte die Feuchtigkeit des Fleisches nicht annehmen. Auf dem Herd eine Bratpfanne mit Bratbutter oder Schweineschmalz erhitzen, genug, damit es fast schwimmt. Zuerst die eine Seite goldbraun braten danach wenden und mit einem Löffel das Bratfett darüber giessen, so entstehen die Blasen in der Panade.

Klassisch wird das Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat serviert, Gurkensalat kann auch noch dazu gereicht werden. Heutzutage kennt man eher Pommes frites dazu.



J U N I

Montag		4	11	18	25
Dienstag		5	12 Bierwoche	19	26
Mittwoch		6	13 Bierwoche	20	27
Donnerstag		7	14 Bierwoche	21	28
Freitag	1	8	15 Bierwoche	22	29
Samstag	2	9	16 Bierwoche	23	30
Sonntag	3	10	17	24	

Grill von
11 bis 13 Uhr
Brot von Renate
Zimmermann

HIT:

Holen Sie sich vom 12. bis
16. Juni Ihr Müllerbräu.
Geniessen Sie dazu ein
Schnitzelbrot.

Schnitzel Brot

Das Schnitzel Brot, ein Klassiker der immer gut ankommt. Es gibt über 100 Varianten und jeder hat seinen Liebling. Angefangen mit dem Brot, am besten ein Baguette, da es der Form des Schnitzels angepasst ist und Sie bei jedem Bissen auch alles erwischen. Das Brot kann weiss, Vollkorn, dunkel, aus Roggen oder Sauerteig, etc. sein. Für das Schnitzel eignet sich sehr gut ein Schweineschnitzel oder Pouletschnitzel, es kann paniert sein oder nature, was es aber nicht sein sollte, ist zu heiss, da sonst der Salat schnell «latschig» wird. Die Saucen und Beilagen sind Geschmackssache, der eine mag es scharf mit unserer Tüfelssauce, Salat und Essiggurken, der andere klassisch mit Taretarsauce, Salat und Tomatenscheiben, zum Poulet passend mit Parisersauce und Ananasscheiben. Was aber alle Schnitzel Brote gemeinsam haben, man kann sie nicht essen ohne zu kleckern.



JULI

Montag		2	9	16	23	30
Dienstag		3	10	17	24	31
Mittwoch		4	11	18	25	Wurstrakete
Donnerstag		5	12	19	26	
Freitag		6	13	20	27	
Samstag		7	14	21	28	Grill von 11 bis 13 Uhr Brot von Renate Zimmermann
Sonntag	1	8	15	22	29	

HIT:
Holen Sie sich am 31. Juli
Ihre Wurstrakete!

Rinds Tagliata

Tagliata ist italienisch und bedeutet nichts anderes als geschnitten. Für das Rinds Tagliata nehmen Sie am besten eine nicht zu dicke Scheibe vom Entrecôte oder von der Huft. Es sollte zartes Fleisch sein, das Sie nur kurz anbraten und wenige Minuten ziehen lassen, in feine Scheiben schneiden und noch etwa bleu oder saignant servieren. Wer es gerne mehr durch mag, kann dies selbstverständlich auch machen.

Das Tagliata muss nicht unbedingt aus Rindfleisch sein, Sie können ebensogut Kalbfleisch dazu verwenden oder sogar Lamm.

Vielleicht noch etwas zu den Garstufen, es fängt an bei «bleu», wo die Kerntemperatur bei etwa 45°C liegt. Als nächstes kommt «saignant», wo wir bei einer Temperatur von etwa 50°C liegen, «à point» liegt zwischen 55-60°C und eignet sich hervorragend auch für Wild oder Lammfleisch. Die letzte Stufe wäre «bien cuit», die je nach Fleischart zwischen 75 und 85°C liegt.



AUGUST

Montag		6	13	20	27
Dienstag		7 Tatar-Woche	14	21	28
Mittwoch	1 Bundesfeiertag geschlossen	8 Tatar-Woche	15	22	29
Donnerstag	2	9 Tatar-Woche	16	23	30
Freitag	3	10 Tatar-Woche	17	24	31
Samstag	4	11 Tatar-Woche	18	25	Grill von 11 bis 13 Uhr Brot von Renate Zimmermann
Sonntag	5	12	19	26	

HIT:
Tatar in verschiedenen
Variationen

Rindstatare

Rindstatare ist eine Delikatesse, nicht jeder hat den Geschmack von rohem Fleisch gerne, jedoch die Kenner geniessen ihn. Für das klassische Rindstatare benötigen Sie fein gehacktes oder fein geschnittenes Rindfleisch von der Huft oder dem Filet, ein frisches Eigelb, Senf, Ketchup, fein gehackte Schalotten und Essiggurken, Kapern, grüner Pfeffer und Sardellen. Das ganze wird dann mit Salz, Pfeffer und rotem Tabasco abgeschmeckt und mit einem Schuss Cognac parfümiert. Dazu wird Toastbrot mit Butter serviert.

Das Tatare muss nicht unbedingt vom Rind sein, es darf auch mal ein Kalbstatare oder Lachstatare sein oder ein Gemüsetatare für die Vegetarier.

Für das Kalbstatare verwenden Sie auch fein gehacktes oder geschnittenes Fleisch von der Huft oder vom Filet und mischen das ganze mit einem Eigelb, Schalotten, fein gehackte, getrocknete Tomaten, etwas gehacktem Salbei, Salz und Pfeffer und erfrischen das Ganze mit einem Spritzer Zitronensaft.

Für ein Lachstatare empfehlen wie Ihnen geräuchten Lachs zu verwenden, er hat schon eine Fermentation hinter sich und ein feines Raucharoma, welches uns zusätzlich Geschmack gibt. Zu dem fein geschnittenen Lachs verwenden Sie etwas Crème Fraiche, Schalotten, Schnittlauch, Dill, ein wenig abgeriebene Zitronenzeste und verfeinern das Ganze mit etwas Meerrettichschaum oder nur geriebenem Meerrettich.

Ein Gemüsetatare gelingt Ihnen am besten mit gekochtem und rohem Gemüse gemischt. Nehmen Sie eine Peperoni und rösten sie auf dem Grill oder im Backofen bis die Haut schwarz wird, so lassen sie sich besser schälen. Die Zucchini mit etwas Knoblauchöl anbraten und dazu getrocknete Tomaten. Hacken Sie mit dem Messer alles klein und geben noch etwas Knoblauch dazu und Kräuter Ihrer Wahl, anschliessend mit Salz und Pfeffer abschmecken.



SEPTEMBER

Montag		3	10	17	24
Dienstag		4 Italienische Wochen	11 Italienische Wochen	18	25
Mittwoch		5 Italienische Wochen	12 Italienische Wochen	19	26
Donnerstag		6 Italienische Wochen	13 Italienische Wochen	20	27
Freitag		7 Italienische Wochen	14 Italienische Wochen	21	28
Samstag	1	8 Italienische Wochen	15 Italienische Wochen	22	29
Sonntag	2	9	16	23	30

Grill von
11 bis 13 Uhr
Brot von Renate
Zimmermann



Saltimbocca

Das Saltimbocca kommt aus Italien und bedeutet «spring in den Mund», wohl ein Grund dafür, dass es kleine Schnitzelchen sind. Was Sie für ein Saltimbocca brauchen sind dünne, kleine Schnitzel vom Kalb, vorzugsweise vom Falschen Filet oder Huftfilet. Rohschinken und Salbeiblätter. Es gibt so viele verschiedene Rohschinken die ihren ganz eigenen Geschmack entwickeln. Es fängt schon bei der Fleischqualität der Schinken an, von welcher Rasse und was für eine Fütterung das Tier bekommen hat, wie zum Beispiel der Patanegra-Schinken, wo die Schweine mit Eicheln gemästet werden. Ebenso spielt das Klima eine Rolle, ob Mediterran oder Bergluft und natürlich auch das Salz und die Zeit, davon braucht der Schinken reichlich, je nach Grösse dauert es von 4-36 Monaten bis ein Schinken gereift ist.

Für die Zubereitung eines Saltimbocca, eine Bratpfanne mit wenig Öl auf dem Herd aufheizen und die Saltimbocca zuerst auf der Rohschinkenseite kurz anbraten, wenn Sie sie zu lange auf dieser Seite anbraten wird der Salbei bitter. Wenden Sie das Schnitzel nur einmal und servieren es gleich, dazu empfehlen wir Ihnen einen Weissweinrisotto mit Reis aus dem Tessin.



O K T O B E R

Montag	1	8	15	22	29
Dienstag	2	9	16	23	30
Mittwoch	3	10	17	24	31
Donnerstag	4	11	18	25	
Freitag	5 67. Winzerfest	12	19	26	
Samstag	6 67. Winzerfest Laden geschlossen	13	20	27 Brot von Renate Zimmermann	
Sonntag	7 67. Winzerfest	14	21	28	

Hirschschnitzel

Hirsch ist nicht jedermanns Sache, wieder aber von den Kennern geliebt. Der etwas strenge Geruch des Fleisches ist erwünscht und wird herbeigeführt durch ein abhängen in der «Decke», dem Fell. Die Hirschschnitzel stammen von praktisch jedem Stück der Keule. Sie können die Schnitzel geschnitten kurz anbraten oder das Stück als Ganzes kaufen und wie einen Braten zubereiten durch Niedergaren. Eine etwas speziellere Variante wäre die Schnitzel mit gemahlenden Haselnüssen zu panieren.

Was aber auf keinen Fall fehlen darf bei einem Hirschschnitzel, sind die klassischen Beilagen wie Rotkraut und glasierte Marroni, Rosenkohl mit Speck, Spätzli und eine kräftige Bratensauce. Auch als Beilage zu Wild gibt es noch den Mirza-Apfel oder die Rotweinbirne.



NOVEMBER

Montag		5	12	19	26
Dienstag		6	13 Brätschnitzel- Woche	20	27
Mittwoch		7	14 Brätschnitzel- Woche	21	28
Donnerstag	1 Allerheiligen geschlossen	8	15 Brätschnitzel- Woche	22	29 Weihnachts- wunderland
Freitag	2	9	16 Brätschnitzel- Woche	23	30
Samstag	3	10	17 Brätschnitzel- Woche	24 Brot von Renate Zimmermann	
Sonntag	4	11	18	25	

Halloweenschnitzel

Das Halloweenschnitzel wird mit Kalbsbrät hergestellt, es enthält neben Petersilie auch vorgekochte kleine Kürbiswürfelchen. Das Schnitzel wird in einer Mischung aus Paniermehl und grob gehackten Kürbiskernen paniert und anschliessend in der Bratpfanne mit wenig Öl goldbraun gebraten. Da das Brät sehr flexibel in seiner Form ist, können Sie Ihren Kindern eine Freude machen, wenn Sie die Brätschnitzel mit einer Form ausstechen oder sie darin pressen.



DEZEMBER

Montag		3	10	17	24 Heiligabend 6 bis 16 Uhr	31 Silvester geöffnet von 7 bis 16 Uhr
Dienstag		4	11	18	25 Weihnachten abholen von 9 bis 12 Uhr	
Mittwoch		5	12	19	26 Stephanstag geschlossen	
Donnerstag		6	13	20	27	
Freitag		7	14	21	28	
Samstag	1	8 Brot von Renate Zimmermann	15	22 Brot von Renate Zimmermann	29	
Sonntag	2 1. Advent	9 2. Advent	16 3. Advent	23 4. Advent	30	

Lammschnitzel in der Kräuterkruste

Rezept

ca. 800g	Lammnierstück
60g	Butter
100g	Paniermehl
1/2	Zwiebel
1	Zehe Knoblauch
	Verschiedene gehackte Kräuter wie Thymian, Rosmarin, Petersilie und wenig Pfefferminz
1 EL	Senf
ca. 50g	Parmesan

Würzen Sie das Fleisch mit unserem Universalgewürz und etwas Öl. Heizen Sie den Ofen auf 160°C vor.

Für die Kruste geben Sie die Butter in einen kleinen Topf und schmelzen diese. Wenn die Butter komplett geschmolzen ist geben Sie die gehackten Zwiebeln und den Knoblauch dazu und dünsten diese kurz. Danach kommen die gehackten Kräuter in die Butter und gleich darauf geben Sie das Paniermehl im Sturz dazu und verfeinern sie mit Salz und Pfeffer. Rühren Sie die Masse bis sie glatt wird.

Braten Sie die Lammnierstücke kurz und scharf rundherum an und legen sie auf ein Gitter, bestreichen die Oberseite mit wenig Senf und drücken die Kräuterkruste gut an, zum Schluss noch etwas Parmesan darüber streuen und für ca. 15- 20 Min. in den Ofen bei 160°C. Nach der Garzeit den Ofen abschalten, einen Spalt aufmachen und das Fleisch noch ca. 5 Min. ziehen lassen.

Servieren Sie das Lammnierstück in kleine Scheiben geschnitten z.B. mit Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel.