

2017

## Liebe Kunden, Freunde und Partner

### **Unser Kalender**

Der Kalender für das Jahr 2017 liegt vor Ihnen – gefällt er Ihnen?  
Die Gestaltung hat ein Facelifting erfahren und ein neues Erscheinungsbild bekommen. Dieses Jahr ist unser Hauptthema den Saucen gewidmet – Saucen zu jedem Fleisch und Anlass. Bereiten Sie Ihre Sauce selber zu! Rezepte dazu finden Sie auf der Rückseite oder kommen Sie in unser Geschäft, unsere Saucen werden frisch zubereitet. Eine richtig von Grund auf zubereitete Sauce braucht Zeit!

### **Unsere Familie**

Im Sommer 2017 beginnt für unsere Tochter Marion ein neuer Lebensabschnitt. Nach dem Schulabschluss lässt sie sich zur Fachangestellten Gesundheit im Kantonsspital Baden ausbilden. Wir sind stolz auf Marion und wünschen ihr einfach, dass sie glücklich ist.

### **Unsere Jubilare**

Drei Jubilare dürfen wir im Jahr 2017 feiern. Am 1. Juni 2007 trat Carlos Pereira Da Silva aus Döttingen in unseren Betrieb ein, am 15. Juni 2007 folgte ihm Stefan Maier aus Dogern. Bereits seit 15 Jahren – mit Arbeitsantritt am 1. August 2002 – dürfen wir auf Mithilfe von Ludwig Fleig aus Grafenhausen zählen. Für die wertvolle Mitarbeit danken wir euch herzlich. Wir sind sehr dankbar, so langjährige Mitarbeiter bei uns zu haben.

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

# FrISChe Tomatensauce

zu Pasta

## **Für die Tomatensauce:**

- 800 g Tomaten
- 100 g Butter oder Olivenöl
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 2 bis 3 Stängel Basilikum

1. Die Tomaten waschen, am Stielansatz kreuzweise einritzen, kurz in kochendem Wasser blanchieren, kalt abschrecken und häuten. Den Stielansatz keilförmig herausschneiden, das Fruchtfleisch würfeln und in der Butter anschwitzen.
2. Die Basilikumblättchen von den Stielen zupfen und grob zerkleinern. Die Tomatensauce mit Salz und Pfeffer würzen und das Basilikum unterrühren. Sofort servieren.

## **TIPP:**

Die Tomaten für die Sauce sollten wirklich vollreif geerntet werden, denn nur dann hat die Sauce ein wirklich feines Aroma.



# F E B R U A R

Montag		6	13	20	27
Dienstag		7	<b>14 Valentinstag</b>	21	28
Mittwoch	1	8	15	22	
Donnerstag	2	9	16	23	
Freitag	3	10	17	24	
Samstag	4	11	18	25	Brot von Renate Zimmermann
Sonntag	5	12	19	26	

**HIT:**  
Kennen Sie die Ravioli  
von Frau Fontana?

# Pesto

## mit Kräutern

Herrlich aromatische Pasten und Saucen zu Nudeln gibt es im mediterranen Raum in grosser Vielfalt: Ob klassischer grüner Pesto auf Kräuterbasis, würziger Pesto rosso aus getrockneten Tomaten oder edler Trüffel-Pesto: Hier findet garantiert jeder sein Lieblingsrezept!

### Für den klassischen Pesto alla genovese:

4	Knoblauchzehen
50 g	Pinienkerne
200 g	Basilikum
150 g	Parmesan
	Salz, frisch gemahlener Pfeffer
150 ml	Olivenöl

1. Die Knoblauchzehen abziehen und zusammen mit den Pinienkernen in einem Mörser fein zerstampfen. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen, waschen, trocken-schleudern und mit einem Messer in Streifen schneiden. Geben Sie die Basilikumstreifen zum Knoblauch-Nuss-Mus und zerreiben Sie sie.
2. Den Parmesan fein reiben. Nach und nach in die Kräuter-Knoblauch-Masse geben und mit den übrigen Zutaten gründlich mischen. Die Kräutermischung nach Bedarf mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
3. Etwa 150 ml Olivenöl langsam einfliessen lassen und den Pesto mit dem Stößel gut mischen, so dass eine cremige Paste entsteht. Frisch verzehren oder in ein kleines Schraubglas füllen und mit Öl bedeckt an einem kühlen Ort aufbewahren.



# M Ä R Z

Montag		6	13	20	27
Dienstag		7	14	21	28
Mittwoch	<b>1 Ascher- mittwoch</b>	8	15 Ein Abend mit Dörig Frisch-Fisch	22	29
Donnerstag	2	9	16	23	30
Freitag	3	10	17	24	31
Samstag	4	11 Brot von Renate Zimmermann	18	25 Brot von Renate Zimmermann	
Sonntag	<b>5</b>	<b>12</b>	<b>19</b>	<b>26</b>	

# Zitronensauce

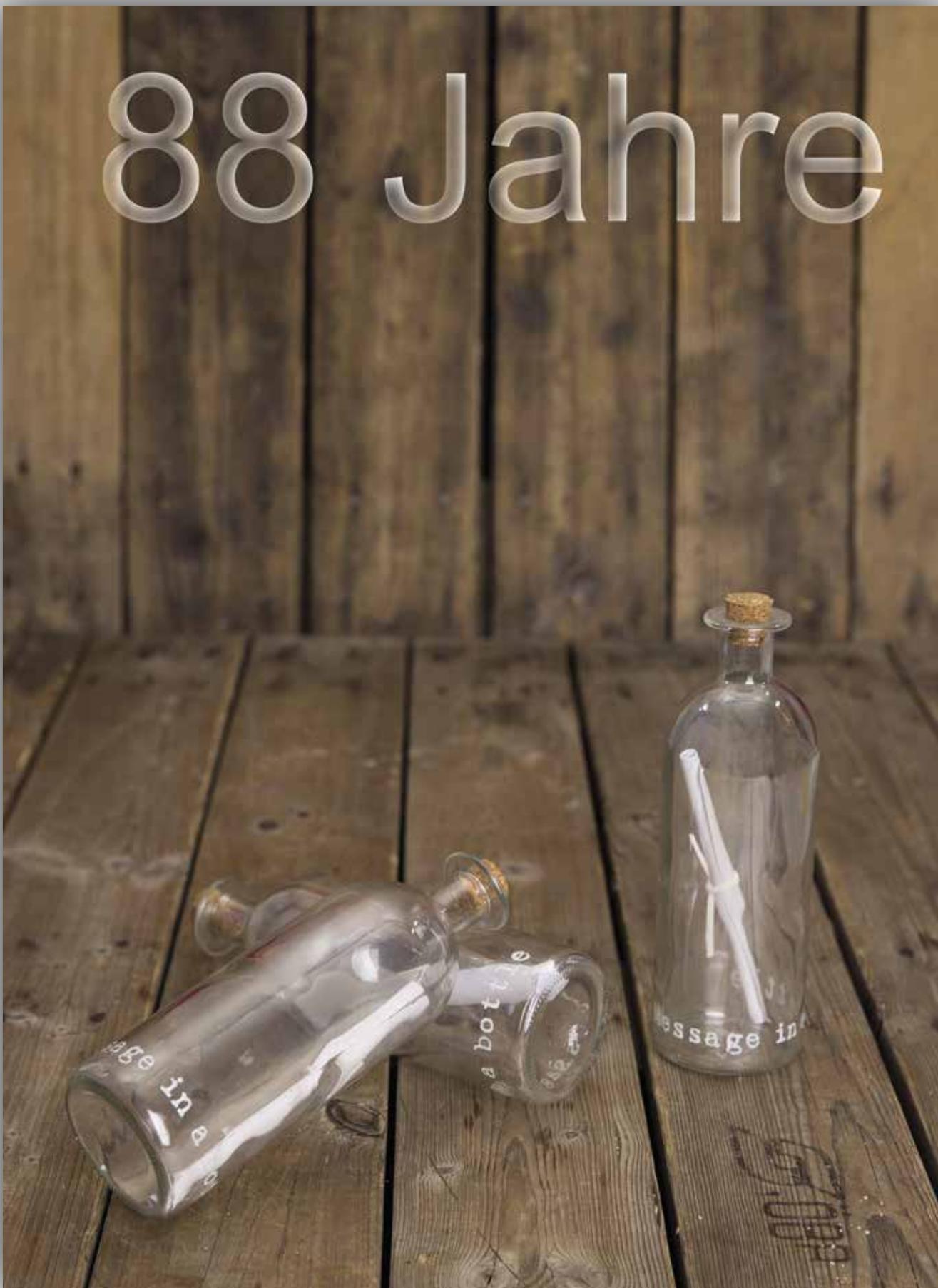
Marinierzeit: ca. 1 Std. – Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

## Für die Zitronensauce:

- 2 Zitronen (1 davon mit unbehandelter Schale)
- 4 EL Olivenöl
- frisch gemahlener weisser Pfeffer
- 25 g eiskalte Butter, Salz

1. Die unbehandelte Zitrone für die Zitronensauce heiss abwaschen und trockenreiben. Die Schale der unbehandelten Zitrone fein abreiben, die Zitrone halbieren und den Saft auspressen.
2. Den ausgepressten Zitronensaft mit 4 EL Olivenöl kräftig verquirlen, mit wenig Pfeffer würzen und die abgeriebene Zitronenschale untermischen.
3. Giessen Sie die Zitronen-Öl-Marinade in die Pfanne und pressen Sie die zweite Zitrone aus. Den Saft ebenfalls in die Pfanne geben und alles zusammen kräftig aufkochen. Die Butter in die Sauce geben und unter Rühren darin zerlassen. Dann die Sauce mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

# 88 Jahre



## A P R I L

Montag		3	10	17 <b>Ostermontag</b> geschlossen	24
Dienstag		4	11	18	25
Mittwoch		5	12	19	26
Donnerstag		6	13 7.30 bis 18.30 Uhr geöffnet	20	27
Freitag		7	14 <b>Karfreitag</b> geschlossen	21 Kräuter-Töpfli	28
Samstag	1	8	15 7.30 bis 16 Uhr geöffnet	22 Kräuter-Töpfli	29
Sonntag	2	9	16 <b>Ostern</b>	23	30

88 Jahre;  
stossen Sie  
mit uns an!  
Brot von Renate  
Zimmermann



# Rotweinsauce

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 15 Min.

## Für die Rotweinsauce:

je 80 g    Zwiebel-, Möhren- und Selleriewürfel  
1 EL     Olivenöl  
1 Bund    frisches Koriandergrün  
1         Knoblauchzehe, fein gewürfelt  
200 ml    kräftiger Rotwein  
100 ml    roter Portwein  
200 ml    Kalbsjus  
80 g      eiskalte Butter in Stücken  
           Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
           Zitronensaft

1. Das Gemüse für die Sauce in Öl anschwitzen, die Karkassen zugeben und mit anschwitzen. Die Korianderblättchen abzupfen und beiseite legen, die Stängel und den Knoblauch zu den Karkassen geben. Mit Rot- und Portwein ablöschen und um die Hälfte einkochen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, mit Kalbsjus auffüllen und auf die Hälfte reduzieren.
2. Hat die Rotweinsauce die gewünschte Konsistenz, die Hitze reduzieren und die Sauce mit kalter Butter binden. Mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.



# M A I

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	12	19	26	
Samstag	6	13	20	27	
Sonntag	7	14	21	28	

7.30 bis 12.15/  
14 bis 18.30  
Uhr geöffnet

**25** **Auffahrt**  
geschlossen

Grill von  
11 bis 13 Uhr  
Brot von Renate  
Zimmermann

**HIT:**  
Lernen Sie unsere  
Vieh-Lieferanten kennen!  
Fleisch-Kauf ist Vertrauens-  
sache.

# Morchelrahmsauce

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

## Zutaten für 6 Portionen:

1 EL	Butterschmalz
50 ml	Gemüsebouillon
30 g	Morcheln, getrocknet
1/2 Bund	Peterli, gehackt
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
200 g	Sauerrahm
1 EL	Speisestärke
250 ml	Wasser zum Einweichen
2 EL	Wasser, kalt
1 Stück	Zwiebel

1. Morcheln sehr gut waschen und in eine Schüssel geben. 250 ml Wasser in der Mikrowelle erhitzen und übergiessen. 10 Minuten zum Einweichen stehen lassen.
2. Zwiebel abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. Butterschmalz in einen Topf geben und erhitzen. Darin die Zwiebelstücke glasig dünsten.
3. Morcheln in ein Sieb kippen, dabei das Einweichwasser auffangen. Morcheln ausdrücken und in der Mitte durchschneiden.
4. Einweichwasser und Brühe in die Pfanne zu den Zwiebeln giessen, Morcheln beifügen und 5 Minuten köcheln lassen. Sauerrahm unterrühren, Speisestärke in 2 EL kaltem Wasser einrühren und damit die Sauce binden.
5. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Peterli bestreuen.



# J U N I

Montag		<b>5 Pfingstmontag</b> geschlossen	12	19	26
Dienstag		6	13	20	27
Mittwoch		7	14 7.30 bis 12.15/ 14 bis 18.30 Uhr geöffnet	21	28
Donnerstag	1	8	<b>15 Fronleichnam</b> geschlossen	22	29
Freitag	2	9 Spargel-Tag	16	23	30
Samstag	3	10 Spargel-Tag	17	24 Grill von 11 bis 13 Uhr Brot von Renate Zimmermann	
Sonntag	<b>4 Pfingsten</b>	11	18	<b>25</b>	

**HIT:**  
Spargel-Tage!  
Wir schenken Ihnen  
an diesen Tagen  
einen Bund Spargel.

# Sauce hollandaise

## und Sauce mousseline als Abwandlung

Die Hollandaise ist die einfachste Form einer warm aufgeschlagenen Sauce, das heisst einer Sauce, bei der Eigelb und Fett unter Hitzezufuhr zu einer cremig-schaumigen Masse vermischt werden.

Aufgeschlagene Saucen sind temperaturempfindlich, daher sollte man eine Hollandaise nach der Herstellung sofort servieren oder im Wasserbad warm halten, jedoch nur kurz, um einer Vermehrung eventuell vorhandener Salmonellen im rohen Eigelb vorzubeugen. Muss die Sauce aufbewahrt werden, diese rasch abkühlen und bis zur Weiterverwendung in den Kühlschrank stellen. Allerdings verliert eine wiedererwärmte Hollandaise zum Teil ihre feine Konsistenz und etwas Aroma.

Sauce hollandaise passt zu pochierem Fisch, zu Eigerichten und natürlich zu Spargel, aber auch zu anderem gedünsteten Gemüse.

### Für die Sauce hollandaise:

- 1 Schalotte, gewürfelt
- 1 Zweig Estragon
- 1 Stängel Petersilie
- 1/2 Lorbeerblatt
- 4 – 6 weisse Pfefferkörner
- 2 EL Weissweinessig
- 8 EL trockener Weisswein
- 180 g Butter
- 3 Eigelbe
- je 1 Prise Salz und Cayennepfeffer
- 1 Spritzer Zitronensaft

1. Die Butter, die zum Aufschlagen der Sauce benötigt wird, in einen Topf geben und vor der Verwendung so lange leicht köcheln, bis sich die Molke abgesetzt hat und zum grössten Teil verdampft ist. Sobald sich dabei hellbraune Flocken bilden, die Butter vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

### Für die Sauce mousseline:

- 1 Schalotte, gewürfelt
- 1 Zweig Estragon
- 1 Stängel Petersilie
- 1/2 Lorbeerblatt
- 4 – 6 weisse Pfefferkörner
- 2 EL Weissweinessig
- 8 EL Weisswein
- 150 g Butter
- 2 Eigelbe
- 200 g Sahne
- je 1 Prise Salz und Cayennepfeffer
- 1 Spritzer Zitronensaft

1. Eine Sauce hollandaise kochen, wie gezeigt, jedoch nur mit 150 g Butter und 2 Eigelben.
2. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

### TIPP:

Sauce mousseline passt zu gedünstetem Gemüse und zu Geflügel.



# JULI

Montag		3	10	17	24	31
Dienstag		4	11	18	25	7.30 bis 18.30 Uhr geöffnet
Mittwoch		5	12	19	26	
Donnerstag		6	13	20	27	Gerne sind wir wieder für Sie da!
Freitag		7	14	21	28	
Samstag	1	8	15	22	29	Grill von 11 bis 13 Uhr Brot von Renate Zimmermann
Sonntag	2	9	16	23	30	

# Paulas Chimichurri

## Hausgemachte Argentinische Dipsauce

### **Die Sauce:**

Chimichurri ist der Inbegriff einer Argentinischen Dipsauce und gehört zum gegrillten Fleisch wie Messi zum Fussball. Auf Basis einer aromatischen Vielfalt an würzigen Gartenkräutern, eingelegt in Öl und Essig, verleiht die Sauce gegrilltem oder auf andere Weise zubereitetem Fleisch die perfekte Note. Liebhaber von Paulas Chimichurri haben schon lange entdeckt, dass die Sauce auch hervorragend zu Fisch, Gemüse oder Pasta passt. Auch einfach nur als Dip zu Brot oder Chips, als Bruschetta oder auf der Pizza ist die Würzsauce mehr als nur willkommen. Paulas Chimichurri eignet sich nicht zuletzt auch fantastisch zum Mischen mit Mayonnaise oder anderen Basis-Saucen.

Paulas Chimichurri ist erhältlich in der traditionellen Version «Clasico» oder in der schärferen Variante «Picante», sowohl im handlichen 2dl-Glas oder im 7dl-Familien-Glas.

### **Inhalt:**

Pflanzliches Speiseöl, Essig, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Thymian, Chili, Oregano, Salz

### **Geschichte**

Im Jahr 2005 beschloss Paula Ludueña, aufgewachsen im Herzen Argentiniens, den Schweizerinnen und Schweizern ein Stück ihrer Heimat näherzubringen. So begann sie in Bremgarten AG mit der Produktion der mittlerweile überregional bekannten und beliebten Dipsauce Paulas Chimichurri. Die würzige Kräutersauce wird nach einem geheimen Familienrezept hergestellt, welches seit vielen Jahren von einer Generation auf die nächste übertragen wird.

Mit ihrer Rückkehr nach Argentinien – zusammen mit ihrer Familie im Jahr 2013 – übergab sie das sorgfältig und liebevoll aufgebaute Kleinunternehmen in die Hände von Martina Kretz und Roberto Kaiser. Unter dem Namen Foodfabrik c/o Kaiser & Kretz GmbH führen sie die Produktion von Paulas Chimichurri im Sinne der Tradition mit viel Engagement und Leidenschaft weiter.



## AUGUST

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

# Rouille

mit Knoblauch, Chili und Safran

## Für die Rouille:

- 1 kleine rote Paprikaschote, ohne Samen und Scheidewände
- 2 kleine rote Chilischoten
- 5 – 6 Knoblauchzehen
- 1/2 TL grobes Meersalz
- 5 – 6 Safranfäden
- 1 frisches Eigelb
- 1 mittelgrosse mehligkochende Kartoffel, gekocht und abgekühlt
- 150 ml feines Olivenöl

1. Die Paprikaschote vierteln. Die Chilischoten halbieren, Samen entfernen, das Fruchtfleisch hacken. Die Knoblauchzehen abziehen, die Keime entfernen.
2. Die Paprikaschote blanchieren und häuten. Zusammen mit den zerkleinerten Chilischoten, den Knoblauchzehen, dem Salz und den Safranfäden im Mörser zu Brei zerreiben. Das Eigelb zugeben und sorgfältig in die Masse einarbeiten.
3. Die gekochte Kartoffel pellen, in den Mörser geben und mit dem Stößel einarbeiten. Die Masse in eine Schüssel umfüllen, das Öl erst tropfenweise, dann in dünnem Strahl einlaufen lassen und mit dem Schneebesen sofort unterschlagen. Die Rouille kräftigiterrühren, bis sie cremig ist.



# SEPTEMBER

Montag		4	11	18	25
Dienstag		5	12 Würfel Sie Ihr Glück!	19	26
Mittwoch		6	13 Würfel Sie Ihr Glück!	20	27
Donnerstag		7	14 Würfel Sie Ihr Glück!	21	28
Freitag	1	8	15 Würfel Sie Ihr Glück!	22	29 66. Winzerfest
Samstag	2	9	16 Würfel Sie Ihr Glück!	23 Grill von 11 bis 13 Uhr Brot von Renate Zimmermann	30 66. Winzerfest
Sonntag	3	10	17	24	

**HIT:**  
Würfel Sie Ihr Glück!

# Pfeffersauce

## zu Rinds-Entrecôte mit Walnusskruste

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Min.

### Für die Pfeffersauce:

20 g	weisser Pfeffer, zerstoßen
2 EL	Öl
1	Spritzer Weinbrand
2	Scheiben Frühstücksspeck
2	Schalotten, gewürfelt
1/4l	Weisswein
1	Spritzer Aceto balsamico bianco
2	Zweige Thymian
50 g	Vollrahm
200 ml	Rindsfond
60 g	eiskalte Butter in Stücken
	Salz, frisch gemahlener Pfeffer

### Für die Walnusskruste:

100 g	weiche Butter
1	Eigelb
	etwas flüssiger Honig
20 g	gehackte Petersilie
60 g	Walnusskerne, fein gehackt
30 g	Semmelbrösel
	frisch gemahlener weisser Pfeffer, Salz

### Für das Rinds-Entrecôte:

600 g	Rinds-Entrecôte
	Salz, frisch gemahlener Pfeffer
	Fett zum Anbraten

1. Für die Walnusskruste die Butter schaumig rühren, das Eigelb einarbeiten, den Honig, die Petersilie und die Nüsse zugeben. Zuletzt die Semmelbrösel unterheben. Die Masse nach Belieben mit Pfeffer und Salz abschmecken und kalt stellen. Den Backofen auf 160°C vorheizen.
2. Würzen Sie den Rinds-Entrecôte mit Salz und Pfeffer. In einem Bräter etwas Fett erhitzen und den Rinds-Entrecôte darin von allen Seiten anbraten. Den Bräter in den heissen Ofen stellen und das Fleisch darin 20 bis 30 Minuten garen.
3. Inzwischen für die Sauce den Pfeffer im heissen Öl leicht rösten, mit Weinbrand ablöschen und flambieren. Geben Sie Speck und Schalotten dazu und braten Sie sie leicht an. Weisswein, wenig Aceto balsamico und den Thymian zugeben. Die Flüssigkeit vollständig einkochen. Sahne und die Wildgrundsauce zugiessen. Die Sauce etwas reduzieren und mit der kalten Butter binden. Mit Pfeffer und Salz würzig abschmecken. Den Thymian vor dem Servieren entfernen und die Sauce abgedeckt warm halten.
4. Den Bräter aus dem Ofen nehmen, den Ofen abschalten. Die Walnussmasse auf dem Fleisch verteilen. Den Bräter wieder in den Ofen stellen, damit das Fleisch noch etwas ruhen kann und die Kruste einen schönen Schmelz bekommt (5 bis 10 Minuten reichen aus).

### TIPP:

Dazu passt gut ein Steckrübengemüse: Dafür 150 g Rahm und 50 g Butter aufkochen. 1 EL gehackte Petersilie sowie etwas frischen Thymian zugeben und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Mit dem Pürierstab aufschäumen und 300 g Steckrübenstifte darin gar ziehen lassen.



# O K T O B E R

Montag		2		9		16		23		30
Dienstag		3		10		17		24		31
Mittwoch		4		11	Ein Abend rund ums Fleisch!	18		25		
Donnerstag		5		12		19		26		
Freitag		6		13		20		27		
Samstag		7	Brot von Renate Zimmermann	14		21	Brot von Renate Zimmermann	28		
Sonntag	1	66. Winzerfest	8	15		22		29		

# Wildrahmsauce

passt zu Reh-Rollbraten, Rehschnitzel oder Hirschsteaks

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

## Für die Wildrahmsauce:

- 2 dl Fertig-Wildfond oder Fleischbouillon
- 3 EL Rotwein (z.B. Pinot noir)
- 1½ EL Preiselbeeren aus dem Glas
- ½ EL Kakaopulver
- 1 EL braunes Maizena express
- ca. 1 dl Saucenhalbrahm
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf

1. Fond und Wein auf die Hälfte einkochen.
2. Alle restlichen Zutaten begeben, Sauce unter Rühren mit dem Schwingbesen ca. 2 Minuten kochen, würzen.



# NOVEMBER

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

# Mayonnaise

der vielfältige Klassiker

gilt als Grundbasis für viele Kaltsaucen

Mayonnaise ist eine kalt geschlagene Eigelb-Öl-Emulsion von sämiger Beschaffenheit, die einen frischen, neutralen Geschmack aufweist. Eine Mayonnaise gelingt nur dann perfekt, wenn Eigelb und Öl von gleicher, nicht zu kalter Temperatur (Zimmertemperatur) sind. Was das Öl anbelangt, sollte hochwertiges, aber geschmacksneutrales Pflanzenöl wie Distelöl oder eine Mischung aus bis zu einem Drittel mildem Olivenöl und neutralem Öl verwendet werden.

Die Zubereitung der Sauce kann von Hand, mit dem Handrührgerät oder mit der Küchenmaschine erfolgen. Wollen Sie Mayonnaise in der Küchenmaschine (mit den Schneidmessern) oder mit einem Pürierstab herstellen, verwenden Sie ganze Eier statt Eigelb. Die Eier müssen so frisch wie möglich sein, um das Salmonellenrisiko gering zu halten. Auch sollte Mayonnaise immer gut gekühlt werden. Das Öl können Sie bei laufender Maschine in dünnem Strahl zugiessen. Dickt die Mischung an, den Essig sowie Pfeffer und Salz unterrühren. Das restliche Öl bei laufender Maschine zufügen – sobald die Mayonnaise heller wird, in dickerem Strahl. Die Sauce abschmecken.

Eine Mayonnaise passt nicht nur zu frittierten Kartoffeln und Gemüse, sondern auch zu kaltem Geflügelfleisch, kalt servierten Meeresfrüchten und pochiertem Fisch.

## Für die Mayonnaise:

- 2 frische Eigelbe
- 1 EL Dijonsenf
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 1/4l Öl (z.B. Distelöl)
- 1 EL Essig oder Zitronensaft

1. Geben Sie die Eigelbe in eine Schüssel, dann mit dem Dijonsenf sowie Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen gut verrühren. Die Schüssel steht rutschfest, wenn man sie auf ein leicht angefeuchtetes Küchentuch setzt.
2. Das Öl in einen Ausgiessbecher geben und zunächst etwa die Hälfte davon unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen tropfenweise zufügen, bis die Masse andickt.
3. Das übrige Öl unter Schlagen in dünnem Strahl zufügen. Rühren Sie noch kurz weiter, bis die Masse sämig und glänzend ist. Den Essig oder Zitronensaft einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## TIPP:

Für eine Mayonnaisesauce schmecken Sie die Mayonnaise mit Worcester-Sauce, Essig oder Zitronensaft, Dijonsenf, Salz und etwas Pfeffer sehr pikant ab. Mit dem zum Gericht passenden kalten Fond (Gemüse-, Geflügel-, Fisch- oder Kalbsfond) oder mit Wasser auf die gewünschte Konsistenz verdünnen. Mayonnaisesauce passt gut zu Gemüsesalaten, gedünstetem Gemüse, pochiertem Fisch, Meeresfrüchtesalat, kaltem Geflügel und Fleisch.



# DEZEMBER

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

**HIT:**  
Gerne haben wir für Sie  
am Sonntag, 24. Dezember,  
von 9 bis 13 Uhr geöffnet!  
Mit Überraschung.

# Sauce béarnaise

## der Klassiker zu Rind

### Für die Sauce béarnaise:

50 g	Kerbel
2	Stängel Estragon
4 EL	trockener Weisswein
4 EL	Weissweinessig
2	Schalotten, gewürfelt
3	Eigelbe
200 g	Butter

1. Kerbel und Estragon waschen, trockenschütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.
2. Weisswein mit Weissweinessig, Schalotten, Estragon- sowie Kerbelstängeln offen einkochen lassen. Die Reduktion abkühlen lassen und durch ein Sieb giessen.
3. Rühren Sie die gehackten Kräuter unter. Die Sauce béarnaise nochmals erwärmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

### TIPP:

Für die Abwandlung der Béarnaise zur Sauce Choron eine grosse Fleischtomate blanchieren, häuten und das Fruchtfleisch fein würfeln. 1 EL Tomatenmark und das gewürfelte Fruchtfleisch unter die Sauce béarnaise rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce Choron passt zu Lammfleisch, Fischgerichten und pochierten Eiern.