

# Winterzauberei

AUS DER ELZTAL-METZGEREI





WINTERHALTER-QUALITÄT

*damit es richtig gut wird*



Gerade an Weihnachten möchten Sie Ihre Lieben besonders verwöhnen. Zaubern Sie mit frischen Produkten ein unvergessliches Festmahl und setzen Sie auf ehrliche Qualität aus dem Schwarzwald.

Die lange Familientradition, beste Zutaten und das Können unserer Mitarbeiter machen aus unseren Produkten etwas ganz Besonderes.

In unserer Weihnachtsaktion haben wir wieder besondere Empfehlungen für Sie zusammengetragen. Erhältlich in unseren Fachgeschäften oder auch per Bestellschein (siehe letzte Innenseite).

Fondue – eines unserer Lieblingsgerichte zu Weihnachten. Bei uns erhalten Sie bestes Fonduefleisch in Scheiben oder in Würfeln. Dazu bieten wir Ihnen unsere verschiedenen hausgemachten Dips, wie beispielsweise Cocktail oder Curry, an.

# gefüllte Speckröllchen

## Zutaten für 4 Portionen:

12 Stk.	Scheiben Rohschinken
3 Blatt	Gelatine
3 EL	Sahne flüssig
200g	Naturjoghurt
150g	Sauerrahm
40g	Meerrettich, fein gerieben
1 EL	Zitronensaft
100ml	Sahne geschlagen
1 EL	Schnittlauch
	feine Röllchen
	Salz und Pfeffer

Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen, danach gut ausdrücken und im Wasserbad auflösen, 3 EL flüssige Sahne hinzufügen. Das Gelatine-Sahnegemisch mit Naturjoghurt und Sauerrahm zügig verrühren. Zitronensaft, Schnittlauch und den Meerrettich untermischen und kaltstellen, bis die Masse beginnt zu gelieren. Die aufgeschlagene Sahne, nach und nach unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Speckscheiben auf einer Klarsichtfolie ausbreiten, so dass die Scheiben leicht überlappend liegen. Das Meerrettichmousse auf dem Speck verteilen, anschließend von links nach rechts aufrollen und für 25 Minuten kalt stellen.

Vor dem Servieren die Rolle in Stücke schneiden und als Röllchen servieren. Die Röllchen, nach Belieben, mit Schnittlauch und Meerrettichspäne verzieren.

## Zubereitungszeit gesamt:

ca. 45 Minuten



WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN

*guten Appetit!*

# WINTERHALTER-QUALITÄT

## DARAUF IST VERLASS



Art. Nr. 9484

### „Schwarzwälder Allerlei“

- 1 Stück Schwarzwälder Schinken aus der Mitte ca. 300g
- 1 Echt Badische Vesperwurst ca. 200g
- 1 Paar Landjäger
- 1 Kirschwassersalami ca. 160g
- 1 Dose Lyoner 190g
- 1 Dose Bauernbratwurst 125g
- 1 Apfeligriebenschmalz im Becher 125g

je Kiste

**25,90 €**

Art. Nr. 9481

### „Geschenkkoffer“

- 1 Stück Schwarzwälder Schinken 1/4 Stück ca. 300g
- 1 Echt Badische Vesperwurst ca. 200g
- 1 Apfeligriebenschmalz im Becher 125g
- 1 Dose Lyoner 125g
- 1 Dose Bauernwurst 125g

je Koffer

**19,90 €**

## SCHWARZWÄLDER SPEZIALITÄTEN



Art. Nr. 9485

### „Unser kleines Vesperbrettle“

- 1 Stück Schwarzwälder Schinken  
aus der Mitte ca. 300g
- 1 kleine Haussalami ca. 160g

je „Brettle“

**15,90 €**



Art. Nr. 9483

### „Unser Vesperbrettle“

- 1 Stück Schwarzwälder Schinken  
aus der Mitte ca. 300g
- 1 Paar geräucherte Bratwürste
- 1 Flasche Kirschwasser 100 ml

je „Brettle“

**17,90 €**

**Tip**



### Dosensortiment und Fertiggerichte

Probieren Sie auch unser viel-  
seitiges Sortiment an Fertig-  
gerichten und Dosenwurst in  
besten Winterhalter-Qualität.

So zum Beispiel unser Eisbein  
in Aspik, den Rindersauerbraten  
und vieles mehr.

Mehr dazu unter  
[www.metzgerei-winterhalter.de](http://www.metzgerei-winterhalter.de)

BESCHENKEN SIE IHRE BESTEN MIT DEM BESTEN  
AUS DEM HAUSE GUSTAV WINTERHALTER IN EINEM  
ATTRAKTIVEN GESCHENKKARTON.

Art. Nr. 9482

*„Geschenkkarton Elztal“*

- 1 Stück Schwarzwälder Schinken  
aus der Mitte ca. 300g
- 1 Echt Badische ca. 200g
- 1 Paar geräucherte Bratwürste
- 1 kleine Haussalami ca. 160g
- 1 Griebenschmalz im Glas ca. 200g
- 1 Dose Lyoner 190g
- 1 Dose Bauernwurst 125g
- 1 Flasche Kirschwasser 100 ml

34,90 €





## Geschenkeservice

Wir versenden Ihre Geschenke für Ihre Kunden und Partner automatisch zum richtigen Zeitpunkt! Senden Sie uns eine Datei mit Namen, Anschrift und Geburtsdatum und wir erledigen den Rest für Sie.

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

79215 Elzach, Telfer Straße 4  
Tel: 07682 9111-0 Fax: 07682 9111-90

Wir liefern unsere Delikatessen europaweit.

## GUTSCHEINE

... für echten Winterhalter-Genuss. Ob unsere Schwarzwälder Spezialitäten, köstliche Wurstsorten, Fleisch jeder Art oder leckere Gerichte an unserer Heißen Theke – Sie genießen immer ausgezeichnete Qualität.

Einzulösen in allen Filialen der Metzgerei Gustav Winterhalter.

### Auch in unseren Fachgeschäften erhältlich

Elzach	0 7682 91120	Emmendingen	0 7641 954 37 99
Sexau	0 7641 3481	Emmendingen Kaufland	0 7641 9595270
Waldkirch	0 7681 9609	Gengenbach	0 7803 9268031
Freiburg	0 761 491 350	Schönwald	0 7722 1744
Ettenheim	0 7822 4495860	Lahr	0 7821 37333

# Rinderrouladen

## Zutaten für 4 Portionen:

4 Stück	Rinderroulade (ungefüllt)
4 TL	Senf
3 TL	Tomatenmark
1gr.	Essiggurke
2gr.	Zwiebeln
4	Kochspeckscheiben
120g	Karotten
120g	Sellerie
2	Lorbeerblätter
2	Nelken
3	Pimentkörner
120ml	Wein, rot
500ml	Brühe
	Salz, Pfeffer

## Zubereitungszeit gesamt:

ca. 45 Minuten

Die Gewürzgurke in kleine Würfel schneiden. Eine Zwiebel schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Rouladen von beiden Seiten pfeffern und salzen. Jede Roulade mit einem TL Senf bestreichen, eine Kochspeckscheibe, sowie die Gurken- und Zwiebelwürfel darauf verteilen, zusammenrollen und mit einem Zahnstocher feststecken. Einen Bräter mit Öl erhitzen und die Rouladen darin von allen Seiten scharf anbraten.

In der Zwischenzeit die restliche Zwiebel, Karotten und Sellerie in kleine Würfel schneiden. Die Rouladen aus dem Bräter nehmen. Die Gemüsewürfel rösten, Tomatenmark, Pimentkörner, Pfefferkörner, Nelken und das Lorbeerblatt zufügen und mit anbraten. Mit Wein ablöschen, die Flüssigkeit ganz einkochen lassen und mit ein wenig Brühe auffüllen. Anschließend die restliche Brühe zugeben, Rouladen auf das Gemüse geben.

Die Rouladen sollten mit der Flüssigkeit fast ganz bedeckt sein.

Kurz aufkochen lassen und dann bei mittlerer Temperatur und geschlossenem Deckel 70 Minuten schmoren lassen. Danach den Deckel einen Spalt öffnen und die Rouladen weitere 60 Minuten schmoren lassen. Die Rouladen während der gesamten Schmorzeit 2 mal wenden. Anschließend die Rouladen entnehmen und die Soße durch ein Sieb gießen.

Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Dazu empfehlen wir:** Kartoffelpüree und Rotkraut.



WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN

*guten Appetit!*

UNSERE LECKEREN FERTIGGERICHTE FÜR WEIHNACHTEN

**KÜCHENFERTIG ZUBEREITET, AB 4 PERSONEN**

## **Wildragout**

herzhaftes Ragout  
in Rotweinsosse

Dazu empfehlen wir  
Semmelknödel und Rotkraut

## **Rehbraten**

in kräftiger Wildsoße  
herzhaft-lecker zubereitet

Dazu empfehlen wir  
Semmelknödel und Rotkraut

## **Sauerbraten**

magere Stücke in Rotwein  
eingelegt, nach Großmutter's  
traditionellem Rezept zubereitet

Dazu empfehlen wir  
Bandnudeln, Knödel und Rotkraut

## **Schweine-Filet**

leckere Schweinefiletmedaillons  
in feiner Rahmsosse

Dazu empfehlen wir  
Spätzle und Feldsalat

Wir bitten um Vorbestellung von vier Tagen.

# Spezialitäten unserer Wursttheke

## *Apfelleberpastete*

fruchtig-lecker, mit Calvados

## *Apfel-Cranberry-Leberwurst*

der leckerer Brotaufstrich

## *Aufschnitt*

reichhaltig sortiert

## *Schinkenauswahl*

Backrauch-, Kernrauch-, Lachsschinken

## *Haussalami*

die Kernige

## *Haselnuss-Salami*

das Besondere

## *Trüffelsalami*

die Exquisite, mit leckerer Trüffelnote

## *Griebenschmalz*

mit Apfel verfeinert, 125g-Becher

## *Elztalschinken*

luftgetrocknet

## *Schwarzwälder Schinken*

hauchdünn geschnitten

## *Kalter Braten*

Roastbeef, Putenbraten,  
gefüllter Braten

## *Salamipralinen*

etwas ganz Besonderes, 110g-Pack

## *Salami Italiano*

hausgemacht, nach ital. Rezept





## Leckeres vom Schwein

### *Schweinefilet*

im Blätterteig

---

### *Schweinerollbraten*

gefüllt mit Speck und Zwiebel

---

### *Filetpfännchen*

herzhaft-gewürzt,  
ofenfertig in der Aluform

---

## Frischgeflügel

### *Deutsche Gänse*

---

### *Frische Gänsebrust*

---

### *Entenbrustfilet*

---

### *Deutsche Enten*

---

### *Baby-Puten*

---

\* Geflügel nur auf Vorbestellung

## Traditionelles vom Rind

### *Sauerbraten*

nach Großmutter's Art, in Rotwein eingelegt

---

### *Rinderbraten*

aus der Schulter

---

## Feines vom Kalb

### *Kalbsrollbraten*

vom Hals

---

### *Kalbshaxen/Ossobuco*

---

### *Kalbsbrust gefüllt*

oder

### *Kalbsbrust*

zum Selberfüllen

---

## Feines vom Wild

### *Reh-Keule*

ausgelöst

---

### *Reh-Rücken*

ausgelöst

---

### *Hirschkalbsgulasch*

---

## Delikates vom Lamm

### *Lammrollbraten*

---

### *Lammkeule*

---

# Kalbsrücken mit Apfel-Wirsing-Gemüse

## Zutaten für 4 Portionen:

1000g Kalbsrücken ausgelöst  
1000g Wirsing  
2 Zwiebeln  
250g Äpfel  
3 EL Öl  
Pfeffer, Salz  
300ml Kalbsfond  
350ml Apfelwein  
3 EL Senf  
3 TL Senfkörner  
2 Stk. Lorbeerblätter  
2 TL Zucker  
3 EL Apfelessig  
½ Bund Petersilie gehackt

**Zubereitungszeit gesamt:**  
ca. 40 Minuten

Wirsing vierteln (den Strunk entfernen). Die Viertel in Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren. Gut abtropfen lassen. Die Zwiebeln in Ringe schneiden. Bei 220 Grad (keine Umluft) ein EL Öl in einer ofenfesten Schale erhitzen. Die Zwiebelringe und Wirsingstreifen dazugeben und 15 Minuten dünsten. 200ml Apfelwein mit Fond, Lorbeerblättern, Senfkörnern und Senf auf die Hälfte einkochen. Kalbsrücken mit Öl in einer Pfanne (jede Seite 3 Minuten) anbraten. Pfeffern und salzen und mit dem restlichen Apfelwein ablöschen. Anschließend den Braten zum Gemüse in den Ofen geben. Den Fond mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken und zum Gemüse hinzugeben. Weitere 35 Minuten schmoren lassen. Die Äpfel in dünne Scheiben schneiden und mit Apfelessig beträufeln und ca. 20 Minuten lang zum Gemüse geben. Das Fleisch in Alufolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen.

**Dazu empfehlen wir:** Salzkartoffeln



WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN

*guten Appetit!*

ZUM ABSCHLUSS ETWAS SÜSSES...

# Lebkuchen-Schichtdessert

## Zutaten für 4 Portionen:

200g Lebkuchen  
300g Sahne  
1 Pck. Sahnesteif  
250g Quark  
1 TL Zimt gemahlen  
1/2 Glas Sauerkirschen  
150ml Saft (aufgefangen)  
100g Puderzucker  
2 EL Grand Marnier  
Schokoladenraspeln  
zur Verzierung  
4 Stk. Dessertgläser

Zuerst die Kirschen abschütten und den Saft dabei auffangen (150ml).

Lebkuchen zerbröseln, in Kirschsafte und Grand Marnier einweichen.

Quark mit Zimt und Puderzucker verrühren. Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und unter die Quarkmischung heben, danach in die Gläser schichten.

Immer eine Schicht Quark, eine Schicht Lebkuchen und ein paar Kirschen übereinander in den Dessertgläser schichten.

Die erste und die letzte Schicht sollte Quark sein.

Zum Schluss mit Kirschen und Schokoraspeln verzieren.

Bis zum Verzehr kalt stellen.

## Zubereitungszeit gesamt:

ca. 15 Minuten



WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN

*guten Appetit!*

## ... und an Silvester

Beginnen Sie den Jahreswechsel mit geselligen Schlemmer-Ritualen.



**Fondue:** Gerne können Sie Ihr Fondue in Scheiben „Chinoise“ bestellen, dies eignet sich für die Fleischbrühe, oder auch in Würfeln „Bourguignonne“, diese verwendet man für das Fondue in heißem Fett.

**Raclette:** Für Ihr Raclette bieten wir Ihnen eine reichhaltige Auswahl an unserer Käsetheke, wie z. B. den milden Französischen Raclettekäse (48 % Fett i.Tr.) oder unseren kräftigen Schweizer Raclettekäse (48 % Fett i.Tr.) und besonders lecker dazu Schinken, Rohschinken oder feine Speckstreifen.

### **Heißer Stein:**

Warum nicht mal Grillen auf dem heißen Stein, oder als Kombigerät mit Raclette.

Alles was für den Grill geeignet ist kann auch auf dem Stein gegrillt werden. Dazu eignen sich alle Fleischsorten, dünn aufgeschnitten, Würstchenscheiben, festere Fischsorten, Scampis, Champignons, Paprika ...



Dazu empfehlen wir unsere leckeren hausgemachten Dips wie Knoblauch, Curry, Meerrettich und Cocktail.

# Bestellschein

Name:

.....

Straße:

.....

PLZ/Ort:

.....

Telefon:

.....

Die Bestellung wird abgeholt am:

.....

Menge

Artikel

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



## BESUCHEN SIE UNSERE FACHGESCHÄFTE

Elzach	07682 91120
Sexau	07641 3481
Waldkirch	07681 9609
Schönwald	07722 1744
Freiburg	0761 491 350
Gengenbach	07803 92 68 031
Emmendingen	07641 954 37 99
Lahr	07821 37333
Ettenheim	07822 449 58 60
Kaufland-Emmendingen	07641 9 59 52 70

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

79215 Elzach, Telfer Straße 4

Tel: 07682 9111-0 Fax: 07682 9111-90

*Sehr geehrte Kunden,*

*herzlichen Dank für Ihren Einkauf in unserem Fachgeschäft.*

*Die Familien Winterhalter und das ganze Team wünschen*

*Ihnen eine gesegnete und genussvolle Weihnachtszeit.*

