

Oktober / November / Dezember 2016



Fischbachtaler
Hausmacher-Spezialitäten



Metzgerei Walter Schott

35 Jahre

Unser Betrieb hatte Geburtstag



Bekannte Züchter – Eigenes Schlachthaus

Fischbach • 36282 Hauneck
Telefon (0 66 21) 6 22 08

Öffnungszeiten:
Montag geschlossen
Di.-Fr. 8.00-18.00 Uhr
Sa. 8.00-13.00 Uhr

Ransbach

Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 8.00-18.00 Uhr
Sa. 8.00-13.00 Uhr

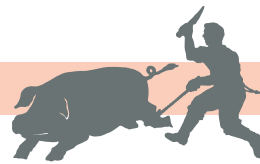
Sorga

Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 7.00-18.00 Uhr
Sa. 7.00-13.00 Uhr

REWE-Markt Unterhaun

Öffnungszeiten:
Mo.-Sa. 7.00-21.00 Uhr

www.metzger-schott.de



Oktober

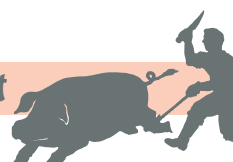
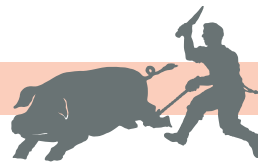
Sa		1
So		2
Mo	Tag der Dt. Einheit	3
Di	Weckwurst	4
Mi		5
Do	Weißwürstchen, Krakauer	6
Fr		7
Sa		8
So		9
Mo	Fischbach geschlossen	10
Di	Kartoffelwurst	11
Mi		12
Do	Weißwürstchen	13
Fr		14
Sa	Überraschungsgeschenk an unsere Kunden in Fischbach	15
So		16
Mo	Fischbach geschlossen	17
Di	Weckwurst	18
Mi		19
Do	Krakauer, Käsewiener	20
Fr		21
Sa		22
So		23
Mo	Fischbach geschlossen	24
Di	Weckwurst	25
Mi		26
Do	Broccoli-Fleischwurst	27
Fr		28
Sa		29
So		30
Mo	Fischbach geschlossen	31

November

Di	Kartoffelwurst	1
Mi		2
Do	Weißwürstchen	3
Fr		4
Sa		5
So		6
Mo	Fischbach geschlossen	7
Di	Weckwurst	8
Mi		9
Do	Krakauer, Käsewiener	10
Fr		11
Sa		12
So		13
Mo	Fischbach geschlossen	14
Di	Weckwurst	15
Mi		16
Do	Broccoli-Fleischwurst	17
Fr		18
Sa		19
So		20
Mo	Fischbach geschlossen	21
Di	Kartoffelwurst	22
Mi		23
Do	Weißwürstchen	24
Fr		25
Sa		26
So		27
Mo	Fischbach geschlossen	28
Di	Weckwurst	29
Mi		30

Dezember

Do	Krakauer, Käsewiener	1
Fr		2
Sa		3
So		4
Mo	Fischbach geschlossen	5
Di	Weckwurst	6
Mi		7
Do	Broccoli-Fleischwurst	8
Fr		9
Sa		10
So		11
Mo	Fischbach geschlossen	12
Di	Kartoffelwurst	13
Mi		14
Do	Weißwürstchen	15
Fr		16
Sa		17
So		18
Mo	Fischbach geschlossen	19
Di	Weckwurst	20
Mi		21
Do	Krakauer, Käsewiener	22
Fr		23
Sa		24
So	1. Weihnachtsfeiertag	25
Mo	2. Weihnachtsfeiertag	26
Di		27
Mi	Weckwurst	28
Do	Broccoli-Fleischwurst	29
Fr		30
Sa		31



BAUERNWEISHEITEN

Oktober

Warmer Oktober bringt fürwahr uns sehr kalten Februar.

November

Wenn im November die Wasser steigen, so werden sie sich im ganzen Winter zeigen.

Dezember

Ist's im Dezember kalt, wird der Winter zwar hart, aber der Frühling kommt bald.

WITZIGES

Die junge Ehefrau kommt zu ihrer Mutter: "Er hat gesagt, ich soll mich zum Teufel scheren." Da entfährt es der Mutter: "Und da kommst du ausgerechnet zu mir?"

Zwei Ärzte treffen sich um Mitternacht auf dem Friedhof. Meint der eine: „So, Herr Kollege, machen Sie auch Inventur?“

TIPPS

Radieschenblätter: Sie schmecken leicht würzig, aber nicht so scharf wie Radieschen. Toll in Fleischgerichten oder Salate.

Kohlrabiblätter: Sie enthalten doppelt so viel Vitamin C wie die Knolle selbst. Einfach kurz mitgaren, zarte Blätter nur fein hacken.

Fenchelgrün: Das Kraut verleiht Gerichten eine angenehme Anisnote. Besonders lecker in Kräuterquark mit Pellkartoffeln.

ZITATE

„Was du liebst, lass frei. Kommt es zurück, gehört es dir - für immer.“

Konfuzius

„Freundschaft ist die reinste und höchste Form der Liebe. Es ist eine Form der Liebe ohne Bedingungen und Erwartungen, bei der man das Geben an sich genießt.“

Osho

„Du kannst dich nicht selber finden, indem du in die Vergangenheit gehst. Du findest dich selber, indem du in die Gegenwart kommst.“

Eckhart Tolle

„Der Kluge lernt aus allem und von jedem, der Normale aus seinen Erfahrungen und der Dumme weiß alles besser.“

Sokrates

Gulaschtopf

für 5 Portionen:

500g Rindergulasch

500g Schweinegulasch

500g Kasseler

500g Gehacktesbällchen (Mett)

500g Zwiebeln

1 große Dose Tomaten

1 große Dose Pilze

50ml Chili o. Zigeunersoße

300 – 350ml Schaschliksoße

2 Becher süße Sahne

Fleisch klein schneiden, Zwiebeln in Scheiben schneiden. Alles nach der Reihe in einen großen Bratentopf geben und Deckel darauf legen. Es kann gut über Nacht vorbereitet stehen bleiben.

Ca. 2 Std. bei 200 – 220°C im Backofen garen.

Lauchtorte Pfälzer Art

Teig: 250g Mehl

125g Butter

1 Pr. Salz

2 Pr. Zucker

1 Ei

Aus den Zutaten einen Mürbeteig herstellen

Belag: 200g durchwachsenen Speck

750g Lauch

Speck in Würfel schneiden, in der Pfanne auslassen. Lauch, in Ringe geschnitten, dazu geben und 10 Minuten dünsten. 1 Esslöffel Mehl überstäuben und verrühren. Den Teig ausrollen, eine Springform damit belegen, dabei den Rand etwas hochziehen. Die Lauchmasse einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C ungefähr 10 Minuten vorbacken.

Guss: 200g Sahne

3 Eier

Salz, Pfeffer u. Muskat

zusammen verquirlen.

Die Sahne mit den Eiern und Gewürzen abschmecken und über die Lauchtorte gießen. Den Kuchen weitere 25 - 30 Minuten backen und heiß servieren.

Rinderschmorbraten

für 4 Portionen:

1kg Rinderbraten

80g Fett

Etwas Salz und Pfeffer

Etwas Suppengrün

1 Zwiebel

1 Tomate, nach Belieben

1/8 - 3/8 l heißes Wasser

1 – 2 gut gehäufte Tel. Stärke (mit 1 EL kaltem Wasser anrühren)

2 EL saure Sahne oder Dosenmilch

Fleisch klein schneiden, Zwiebeln in Scheiben schneiden. Alles nach der Reihe in einen großen Bratentopf geben und Deckel darauf legen. Es kann gut über Nacht vorbereitet stehen bleiben. Ca. 2 Std. bei 200 – 220°C im Backofen garen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Das Fett erhitzen und das Fleisch hineinlegen, im offenen Topf von allen Seiten gut bräunen, danach würzen. Das gewaschene, kleingeschnittene Suppengrün, die zerkleinerte Zwiebel sowie die Tomate, gewaschen und zerschnitten, kurz miterhitzen. Dann vorsichtig vom Rand aus Wasser zugießen, vorerst nur 1/8 l. Das Fleisch bei schwacher Hitze im zugedeckten Topf schmoren lassen, es von Zeit zu Zeit wenden und verkochtes Wasser ersetzen. Wenn das Fleisch gar ist etwas 10 min. ruhen lassen, in Scheiben schneiden und anrichten. Die Soße nach Bedarf mit Wasser auffüllen, durch ein Sieb geben, entfetten, mit der angerührten Speisestärke binden und mit etwas Sahne (Dosenmilch) verrühren. Schmorzeit: gut 2 ½ Stunden.

Variante: 500g gewaschene Knochen mit dem Fleisch bräunen.

Beilagen: Salzkartoffeln, Kartoffelbrei, Klöße, Makkaroni, Gemüse, Rotkohl und Salat.

Rouladen Schmortopf

1,5 kg Rouladen Fleisch (geschnetzelt)

1 großes Glas Champignon (geschnitten)

3 Be. Süße Sahne (750ml)

400 ml Kaffeesahne (12%Fett)

1 Beutel Kräutersoße (z.B. Maggi)

1 Beutel Pfeffersoße

1 Beutel Zwiebelsuppe

1 Beutel Fix für Stroganoff

1 Teel. Salz

Pilze abgießen, Saft auffangen. Sahne, Kaffeesahne und Soßenzutaten und Salz verrühren und mit dem Fleisch und Pilzen vermischen und in einen Bräter füllen. Im geschlossenen Topf im Backofen auf unterer Schiene bei 150°C 3 Std. garen, dabei gelegentlich umrühren. Wenn die Soße am zu dick ist, noch etwas Pilzsaft zugeben.

Dazu schmeckt: frischer Salat u. Reis oder Spätzle.





Mitarbeiter-Jubiläum:

**Uwe Schott
hatte am 1.8.2016
sein 25-jähriges
Jubiläum**

Uwe Schott hat am 1.8.1991 in unserem Unternehmen seine Ausbildung als Fleischer begonnen. Seit seiner Gesellenprüfung ist er als Geselle bei uns in der Produktion beschäftigt.

Uwe Schott ist ein gewissenhafter, aufrichtiger und zuverlässiger Mitarbeiter der sehr geschätzt ist und dem wir für seine Treue zu großem Dank verpflichtet sind.



Unser Lieferservice

*im Umkreis von ca. 20 km
um Fischbach*

**Dienstag, Donnerstag
und Freitag**

Auslieferung Ihres Einkaufes
ab 14 Uhr,
wenn die Bestellung
bis 9 Uhr vorliegt.

Bestellungen bitte über unseren
Lieferservice-Shop
www.metzger-schott.de,
per ePost:
info@metzger-schott.de,
per **Fax: 06621-67913**
oder **Telefon: 06621-62208**.

Wir nehmen dieses
35. Betriebsjubiläum zum Anlass, jedem
Kunden am
Samstag, 15.10.2016,
in unserem Stamm-Geschäft
in Fischbach, als Dank für das Vertrauen
und die Treue,
ein Überraschungsgeschenk
zu überreichen!



Fischbachtaler
Hausmacher-Spezialitäten

