

Juli / August / September 2016

*Fischbacher
Hausmacher-Spezialitäten*



Metzgerei Walter Schott

Unser Lieferservice

im Umkreis von ca. 20 km um Fischbach

* * *

Dienstag, Donnerstag und Freitag

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

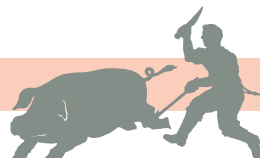
Sorga

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



Juli

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

August

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

September

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

BAUERNWEISHEITEN

Juli

Wer im Juli sich regen tut,
sorget für den Winter gut.

August

Fängt der August mit Hitze an,
bleibt sehr lang die Schlittenbahn.

September

September schön in den ersten Tagen, will den
ganzen Herbst ansagen.

(Quelle: wetter.de)

WITZIGES

Auf der Party vermisst die Dame des Hauses plötzlich ihr Töchterchen. Sie findet die 15-Jährige im Wintergarten auf dem Schoß eines jungen Mannes. „Sofort stehst du auf!“ ruf sie entrüstet. „Nein“, antwortet die Kleine trotzig, „ich war zu-erst da, Mama!“

Der junge Mann erzählt seiner Tanzpartnerin: „Das Tanzen habe ich im Fernsehen gelernt.“ – „Das merkt man“, erwidert sie, „Sie tanzen nämlich alle Störungen mit!“

TIPPS

Deer Grillgenuss: Rapsöl rundet den Grillgenuss ab. Kaltgepresstes Rapsöl eignet sich gut zur Zubereitung. Duftende Thymianbutter und weitere Butterzubereitungen verfeinern den Geschmack von Grillfleisch.

Etwas andere Drinks: als erfrischende Variante für Ihre Grillparty am heißen Grill kommen kühle, leckere Drinks aus Buttermilch, Kefir oder Molke besonders gut an.

ZITATE

„Ich kann freilich nicht sagen, ob es besser werden wird, wenn es anders wird, aber soviel kann ich sagen: es muss anders werden, wenn es gut werden soll.“

„Es kann nicht alles ganz richtig sein in der Welt, weil ie Menschen noch mit Betrügereien regiert werden müssen.“

Georg Christoph Lichtenberg, Mathematiker,
1742-1799

„Man sieht of etwas hundert Mal, tausend Mal, ehe man es zum allerersten Mal wirklich sieht.“

„Eine Wahrheit kann erst wirken, wenn der Empfänger für sie reif ist.“

Christian Morgenstern, Schriftsteller,
1871-1914

Gefüllte Bauernsteaks

Zutaten für 4 Portionen:

1 kleine geschälte Zwiebel

100g geräucherte Bauchspeckwürfel

1 EL Semmelbrösel

10g Kräuterfrischkäse

4 Schmetterlingssteaks vom Schweinerücken

2 EL Speiseöl

Grill- und Braten-Gewürzsalz

4 Zahnstocher

Zwiebel würfeln und zusammen mit dem Bauchspeck anbraten. Semmelbrösel zugeben und leicht mit anrösten. Speck-Zwiebelmasse erkalten lassen und mit Kräuterfrischkäse zu einer Füllung verrühren. In die Schmetterlingssteaks eine Tasche schneiden, Käsecreme einfüllen. Steaks mit einem Zahnstocher verschließen, mit Öl bepinseln und mit Grill- und Braten-Gewürzsalz würzen. Steaks in einer erhitzten Pfanne von beiden Seiten ca. 8 Minuten braten.

Schneller Radieschen-Kartoffelsalat

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg kleine Kartoffeln (z. B. Drillinge)

2 Äpfel

1 Bund Schnittlauch

250 ml Miracel Whip

1 Bund Radieschen

Kartoffeln waschen, je nach Größe halbieren oder vierteln und in Salzwasser ca. 10 Minuten (je nach Größe) kochen. Äpfel entkernen und in Würfel schneiden. Den Schnittlauch mit einer Schere in Ringe schneiden. Kartoffeln, Äpfel und Schnittlauch vermengen. Miracel Whip unterheben. Vor dem Servieren Radieschen vierteln und dazugeben.

Zum Radieschen-Kartoffelsalat schmecken gekochte Eier – in Hälften oder Vierteln sind sie auf dem Salat auch sehr dekorativ.

Grillkartoffeln

Zutaten für 4 Portionen:

4 große Kartoffeln

1 kleine geschälte Zwiebel

100g magere Schinkenwürfel

150g geriebener Emmentaler Käse

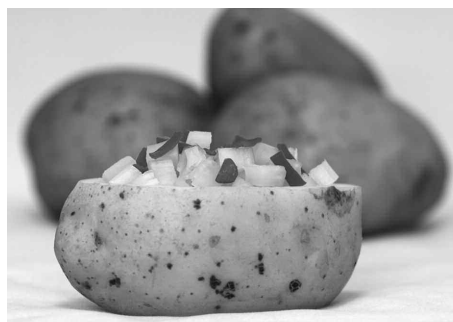
100g Schmand/Crème fraîche

1 EL Speiseöl

Feinkost Gewürzsalz

Spitzpaprika

Kartoffeln am Vortag kochen und erkalten lassen. Kartoffeln halbieren und aushöhlen, dabei einen 0,5 cm starken Rand stehen lassen. Kar-



toffelstücke vom Aushöhlen grob hacken. Zwiebel fein würfeln, zur Kartoffelhackmasse geben. Schinkenwürfel und Emmentaler zugeben. Schmand und Speiseöl locker untermischen und alles mit Feinkost Gewürzsalz abschmecken. Masse in die Kartoffeln füllen. Grillkartoffeln werden entweder unverpackt im geschlossenen Kugelgrill oder Gasgrill gegrillt oder zum Grillen auf dem offenen Grill zuvor locker mit Alufolie verpackt. Spitzpaprika würfeln und die Kartoffeln damit garnieren.

Kartoffelbrot mit Käse und Schinken

Zutaten für 1 Brot (ca. 15 Scheiben):

1 Bund Schnittlauch

125g gekochter Schinken

100g Käse (z. B. Emmentaler)

500g „Brotbackmischung für Herzhafte Kartoffelkruste“ (z. B. „Aurora“)

gemahlener Kümmel

Backpapier

Schnittlauch putzen und in Röllchen schneiden. Schinken und Käse fein würfeln. Backmischung mit 380 ml lauwarmem Wasser nach Packungsanleitung zubereiten. Schinken, Käse, Schnittlauch und Kümmel unterkneten. Abgedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Teig zu einem ovalen Laib formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und abgedeckt weitere 40 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 230°C (Umluft: 210°C / Gas: Stufe 5) ca. 55-50 Minuten backen.



Stockbrötchen mit Schafskäse

Zutaten für 8 Stück:

100g getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt

200g Schafskäse (z. B. Patros)

500g Mehl

25g frische Hefe

1/4 Päckchen Trockenhefe

1 TL Salz, 1 TL getrockneter Oregano,

1/2 TL getrockneter Thymian

8 kleine Holzstöcke

Tomaten abtropfen lassen, mit dem Schafskäse würfeln. Mehl in eine Schüssel sieben. Beide Hefesorten mit 250 ml lauwarmem Wasser und etwas Mehl verrühren, ca. 15 Minuten abgedeckt gehen lassen. Mit übrigem Mehl, Salz, Gewürzen, Tomaten und Käse verkneten. Weitere 20 Minuten gehen lassen. Teig in 8 Portionen teilen, je eine um einen Stock formen, über der starken Glut des Grills ca. 12-15 Minuten garen. Evtl. mit Thymian und Schafskäse servieren.



Unser Lieferservice

*im Umkreis von 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.**

*Fischbacher
Hausmacher-Spezialitäten*



*Fischbacher
Hausmacher-Spezialitäten*



Die Lieferung erfolgt ab einem Warenwert
von 50 € für Sie kostenlos.

Darunter berechnen
wir eine Pauschale von 2,90 €
Mindestbestellwert 15 €

Neben der Barzahlung können Sie auch
das Lastschriftverfahren mit uns vereinbaren.

Gerne können Sie auch die Vorbestellung
nutzen, um Ihren Einkauf zu Ihrem
Wunschtermin in einer unserer Filialen
abzuholen.