

GENIESSER- ZEITUNG



WEIHNACHTS-AUSGABE 2017

+++++++

KOSTENLOSE KUNDENZEITUNG

WEIHNACHTLICH

- Pfiffige Geschenkideen
- Tischlein deck Dich

Seite 2

BESINNlich

- Festliches 4-Gänge
Weihnachtsmenü

Seite 3

GESELLIG

- Rustikales Raclette
- Fulminantes Fondue

Seite 4

Wenn uns bewusst wird, dass die
Liebe zu uns selbst und allen anderen
Menschen das Kostbarste ist, was wir
schenken können, haben wir den Sinn
der Weihnacht verstanden.
Angela Keinert



IMPRESSUM

Herausgeber „Genießerzeitung“

WEBER | NATÜRLICH FLEISCH

57078 Siegen-Geisweid | Röntgenstraße 21

Tel: 0271 81126 | Fax: 0271 8706109

Konzeption, Grafik, Text & Realisation

B+P | Die Weber GmbH

Hauptstr. 47 | 76669 Bad Schönborn

Tel. 07253 97770 | Fax. 07253 977799

weber@brust-partner.de

www.brust-partner.de

Geschäftsführung

Thomas Weber

© Copyright

Alle Inhalte, Fotos und Texte sind urheberrechtlich geschützt. Sie dürfen ohne vorherige schriftliche Genehmigung weder ganz noch auszugsweise kopiert, vervielfältigt oder veröffentlicht werden.

Fotos

www.fotolia.de und eigene Fotos



VORWORT



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

dezent winden sich erste Lichterketten durch Vorgärten und um Hausfassaden, während man in mollig warmer Winterjacke durch besinnlich ruhende Gassen schreitet und die Zeit zwischen Plätzchenduft, Lebkuchen und Glühweinzauber genießt.

Wenn dann beiläufig das erste Weihnachtslied über die Lippen huscht ist es gewiss, das Fest der Feste ist nicht mehr weit!

Wir wünschen Ihnen und Ihren Liebsten eine ruhige Advents- und Weihnachtszeit und einen fantastischen Start in ein spannendes Jahr 2018!

Ihr Thomas Weber
& Team



ES SCHNEIT, KOMMT SCHNELL!

Denn unsere Preise fallen vom Himmel.
Vom 30.11. bis 19.12.2017 erhalten Sie
täglich Rabatt* auf Ihre Weihnachtsbestellung!
Je früher Sie ordern, desto mehr Prozente
bescheren wir Ihnen. Das ist unser
persönliches Dankeschön an Sie.

Fröhlichen Preisnachlass!

1. Dezember 24 %

2. Dezember 23 %

4. Dezember 21 %

11. Dezember 14 %

Letzter
Bestelltag
ist der
19.12.2017

WENN ES AM SCHÖNSTEN IST - SOLL MAN AUFHÖREN!
Diese Aktion findet dieses Jahr zum letzten Mal statt.
Wir danken für Ihre langjährige Teilnahme.

* Ausgenommen sind Gutscheine, Präsente, Weine, die
Schlesische Weißwurst, der Ring Fleischwurst, die fertigen Essen
im Glas sowie Heitheke/Partyservice.
Sie erhalten den entsprechenden
Rabatt auf Ihren Einkauf.

GENUSS ZUM VERSCHENKEN

**IMMER NOCH AUF DER SUCHE NACH
DEM PASSENDEN WEIHNACHTS-
GESCHENK?**

Unsere Gutscheine sind für jeden Genießer eine
echte Überraschung, denn mit ihnen legen Sie
das Beste aus der Region auf den Gabentisch.

Ob saftiges Fleisch, ausgewählte Wurst-
spezialitäten oder feine Schinkenvariationen.
Guter Geschmack ist garantiert. Schenken Sie
eine Vielfalt, die größer ist als jedes andere
Geschenk unterm Weihnachtsbaum.



10,- € oder 15,- €

TISCHLEIN DECKT SICH... NICHT VON SELBST.

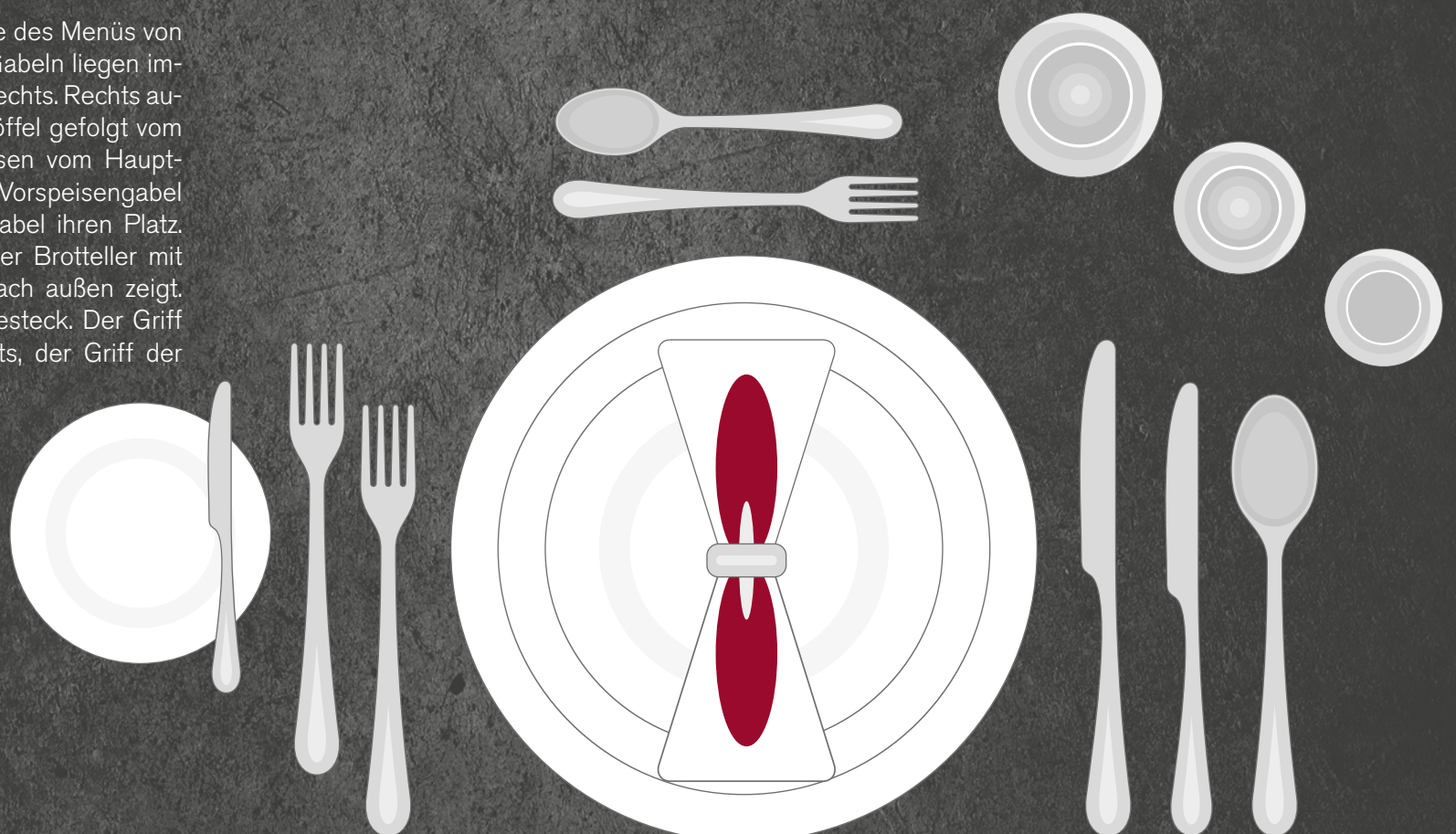
**UNSERE TIPPS FÜR EINE MAGISCH ANGERICHTETE FESTTAGSTAFEL,
WIE VON MEISTERHAND.**

Alles beginnt beim Teller. Wo das Essen später
sprichwörtlich auf dem Präsentierteller liegt, befindet
sich die goldene Mitte jedes Tischgedecks, um die
sich alles aufbaut. Besonders edel wirken hier soge-
nannte Platzteller, die über das ganze Essen stehen
bleiben und praktisch als Untersetzer dienen, für al-
les was da kommt.

Das Besteck wird in der Reihenfolge des Menüs von
außen nach innen eingedeckt. Die Gabeln liegen im-
mer links, Messer und Suppenlöffel rechts. Rechts au-
ßen beginnen wir mit dem Suppenlöffel gefolgt vom
Vorspeisenmesser und abgeschlossen vom Haupt-
speisenmesser. Fern links findet die Vorspeisengabel
und links innen die Hauptspeisengabel ihren Platz.
Neben den Gabeln befindet sich der Brotteller mit
einem Messer, dessen Schneide nach außen zeigt.
Über dem Teller liegt das Dessertbesteck. Der Griff
des Dessertlöffels zeigt nach rechts, der Griff der
Dessertgabel darunter nach links.

Die Gläser stehen oberhalb der Messer und werden in
der Reihenfolge der Benutzung aufgestellt - sie wach-
sen mit ihren Aufgaben. Von rechts nach links kommt
zuerst das Wasserglas, dann das Weißwein- und schließ-
lich das Rotweinglas.

Abgerundet wird das Ganze durch eine passende
Serviette, welche entweder stolz auf dem mittleren
Teller thront oder neben der linken Besteckreihe be-
reitet steht, sollte der erste Gang zu Beginn schon auf
dem Tisch stehen.



perfekt
gedeckt!



FESTLICHES 4-GÄNGE WEIHNACHTSMENÜ

FÜR 4 PERSONEN

TEIGKÖRBCHEN MIT LACHS, DILL UND CRÈME-FRAÎCHE 1. Gang

Ofen auf 175°C Umluft vorheizen, 3 EL Butter in einem Topf schmelzen und 4 nicht nebeneinander liegende Mulden eines Muffinbleches fetten. Teigblätter in jeweils 10 Rechtecke schneiden, je 5 Teigblätter mit flüssiger Butter bestreichen und in je eine Mulde legen. 10-12 Minuten backen, 5 Minuten ruhen lassen, dann aus der Form nehmen.

Lachsfilet abspülen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Filet 3 Minuten auf jeder Seite braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dill waschen, trocken schütteln, Fähnchen abzupfen und fein schneiden. Crème-Fraîche, Zitronensaft und Dill verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat putzen, waschen, trocknen und in feine Streifen schneiden. Lachsfilet leicht zerzupfen. Teigkörbchen mit Salat, Lachs und Dillcreme füllen und mit grobem Pfeffer bestreuen.



LEBKUCHEN PANNA COTTA MIT HEISSEN HIMBEEREN 4. Gang

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, von jedem Gewürz etwa 1 Messerspitze (Ausnahme: Zimt 2, Kardamom etwa 1/2) in einen kleinen Topf geben. Sahne, Milch, 50g Zucker und Vanillezucker dazugeben, aufkochen, etwa eine Minute köcheln lassen, von der Herdplatte ziehen und 1 Minute stehen lassen. Flüssigkeit durch ein feines Sieb abgießen. Gelatine gut ausdrücken und unter Rühren in der heißen Sahnemischung auflösen. Sahne in 4 Förmchen zu je 125 ml verteilen. Mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen. 100ml Kirschnektar und 1 EL Zucker aufkochen. Stärke und 2 1/2 EL Kirschnektar glatt rühren, dann in den heißen Kirschnektar rühren, kurz aufkochen lassen. Herdplatte ausschalten. Tiefgefrorene Himbeeren in den heißen Nektar geben und darin erwärmen, möglichst wenig rühren, damit die Himbeeren ganz bleiben.

Panna Cotta mit spitzem Messer vom Rand lösen. Förmchen kurz in heißes Wasser halten, Panna Cotta dann auf je einen Dessertteller stürzen. Heiße Himbeeren darum verteilen und mit Zimtstangen und Sternanis anrichten.



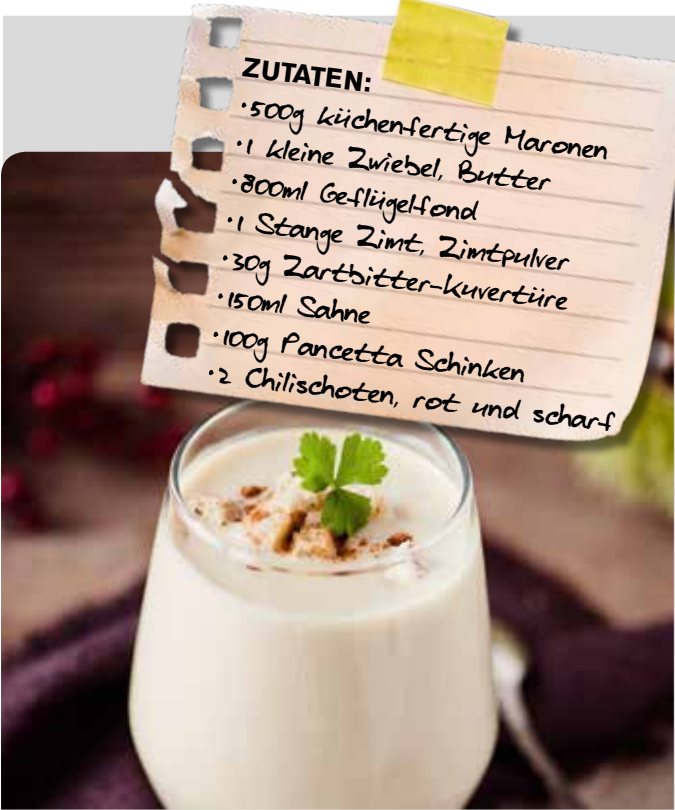
SCHARFER MARONEN CAPPUCCINO 2. Gang

Zwiebel fein würfeln und in Butter glasig werden lassen, Maronen zugeben und etwas anrösten. Geflügelfond aufgießen, Zimtstange und eine Chilischote dazugeben. Maronen sehr weich kochen, dann Zimtstange und Chilischote entfernen, die Suppe sehr gut pürieren und durch ein Sieb passieren.

Schokoladenstückchen in der Suppe schmelzen und mit Salz, Pfeffer und Zimtpulver abschmecken. Sahne mit einer Prise Zucker leicht steif schlagen.

Pancettaschinken sehr kross braten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und grob hacken. Zweite Chilischote in feine Ringe schneiden und entkernen.

Anrichten: Die Maronissuppe in ein Glas geben, Sahne verteilen und Topping aus Pancetta und Chili auflegen.



RINDERFILET BASILIKUM-BERNAISE MIT GEBRATENEN KNÖDELN: 3. Gang

Ofen vorheizen auf 80°C Ober- und Unterhitze, Filets trocken tupfen, mit je einer Scheibe Frühstücksspeck umwickeln und mit Küchengarn festbinden. Schmalz in einer Pfanne erhitzen und Filets darin von jeder Seite ca. 1 Minute kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann im Ofen etwa eine Stunde garen. Pfanne mit Bratsatz aufbewahren.

Inzwischen Schalotten schälen, fein würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen. Wein, Essig, die Hälfte der Schalotten, Pfefferkörner und etwa 8 Basilikumblättchen in einem Topf aufkochen. 2-3 Minuten köcheln lassen bis die Flüssigkeit auf 1/3 reduziert ist, dann durch ein feines Sieb gießen und auskühlen lassen.

Bohnen zugedeckt in etwas kochendem Salzwasser 12-15 Minuten dünsten. Polenta für die Knödel in einen tiefen Teller geben. Aus dem Klobsteig 12 kleine Klößchen in Gnocchi Größe formen und in der Polenta wenden. Knödel danach in einer Pfanne mit 3 EL Butter goldbraun braten. Bohnen auf einem Sieb abtropfen lassen.

1 EL Butter in einem Topf erhitzen und restliche Schalotten darin andünsten. Bohnen und Zitronenschale zufügen, schwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen.



ZUFLUCHT

Auf schillernden Straßen herrscht geschäftiges Treiben. Unzählige Beine sind auf der Wandschaft von Geschäft zu Geschäft zu Geschäft - keine Pause. Denn Geschenke müssen besorgt, Lichterketten gekauft, Weihnachtsbäume ausgesucht und Christbaumkugeln ausgepackt werden. Es ist die Zeit im Jahr in der sich die Gemütlichkeit in Girlanden und Lametta verheddert, wo andächtiges Schweigen bloß beim Betrachten des Kassenzettels herrscht.

Abseits des Wirbels jedoch befindet sich die Zuflucht. Da, wo das knisternde Feuer die gute Stube mit wohliger Wärme füllt, da wo der gedeckte Tisch einladend festlich zum Genießen hinreist, da kann man noch in Ruhe beisammen sein.

Wenn Käse aromatisch duftend überm reich bestückten Pfännchen schmilzt, wenn feines Fleisch in dampfender Brühe seinen vollen Geschmack entfaltet, dann kommen Familie, Verwandte und Freunde gern zusammen, um gemeinsam zu genießen.

Weihnachtszeit ist gemeinsame Zeit. Laden Sie ein in die gute Stube und beeindrucken Sie Ihre Liebsten mit unseren Raclette und Fondue Rezepten.

Bestes Fleisch dafür finden Sie natürlich an unserer Theke, frei von jedem Weihnachtsstress.

Der leckerste
Abschnitt
Ihres Lebens!

Trennen Sie Ihre Rezepte
doch ganz einfach ab!



Wein-Tipp: Das fleischbetonte Raclette harmoniert am besten mit einem nicht zu herben Rotwein. Ein milder Säuregehalt macht hierbei den Wein zum perfekten Partner für Ihren Raclettekäse.

RACLETTE MIT FLEISCH & KARTOFFELN

FÜR 4 PERSONEN

Fleisch leicht salzen & pfeffern und in 4 Portionen einteilen. Gekochte Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die Birne halbieren, entkernen, in 8 Schnitze teilen und in Portwein einlegen.

Schnittlauch fein schneiden. Das Fleisch mit der Butter in die Pfanne geben, leicht braun anbraten und auf die Raclettepfännchen verteilen.

Kartoffeln und Birnen dazugeben, mit Schnittlauch bestreuen und jeweils mit Käse belegen. Pfännchen im Raclette goldbraun überbacken und nach Belieben nachwürzen.

Guten Appetit!

FLEISCHFONDUE

FÜR 4 PERSONEN

Fleisch abspülen, trocknen und danach jeweils in Folie gewickelt 30-45 Minuten ins Gefrierfach legen um das spätere Schneiden zu erleichtern.

Das Fleisch danach in 4-5 Millimeter starke Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten.

Die Brühe in den Fonduepotf geben und auf dem Herd einmal zum Kochen bringen, danach sofort auf das Rechaud setzen.

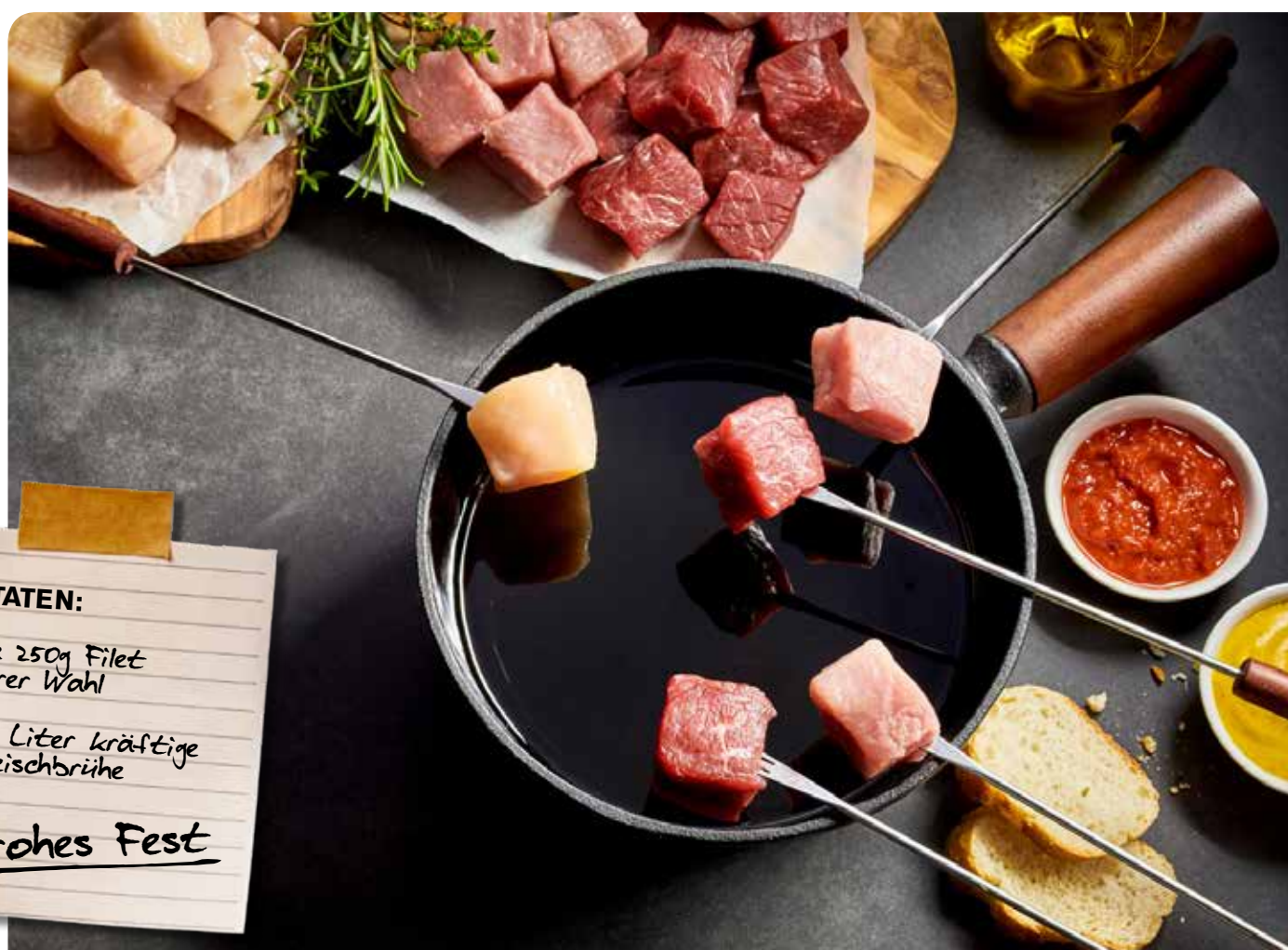
Sobald die Brühe nun anfängt zu köcheln, kann das Fleisch auf die Spieße gesetzt und in der Brühe gegart werden.

Guten Appetit!

ZUTATEN:

- 4x 250g Filet Ihrer Wahl
- 1,5 Liter kräftige Fleischbrühe

Frohes Fest



Wein-Tipp: Zum Fleischfondue schmecken anpassungsfähige Weine, um die Vielzahl an Dips und Soßen zu begleiten. Bestens eignen sich fruchtige, frische Weißweine als auch facettenreiche, trockene Rotweine.