

GENIESSERSEITEN

Es gibt erfülltes Leben
trotz vieler unerfüllter Wünsche.
Dietrich Bonhoeffer

TIPP:
Weihnachts-
Menü

Seite 4-5



Seite 2

VORWORT
ADVENTSKALENDER

Seite 3

WEIHNACHTLICH
FRÜHBESTELLER-RABATT
PIFFFIGE GESCHENKIDEEN

Seite 6 / 7

SPEZIALITÄTEN
PRODUKT
VORSTELLUNG



VORWORT



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

der Duft der süßen, lieblichen Weihnacht zieht langsam seine Kreise durch unsere Straßen. Riechen Sie auch schon Zimt, Nelken, Stollen und Plätzchen? Die Weihnachtsmärkte öffnen ihre Türen und laden zu schönen Stunden mit Glühwein, Punsch, Maronen und Handgemachtem ein.

Und wenn dann noch die ein oder andere Schneeflocke fällt, dann spüren wir es ganz deutlich: Bald ist Weihnachten!

Die Kinderaugen strahlen schon voller Aufregung, das erste Türchen vom Adventskalender zu öffnen. Eine wirklich magische und einzigartige Zeit...

In unserer Weihnachtsausgabe der Genießerseiten haben wir wieder leckere Rezepte und spannende Infos rund um Weihnachten zusammengepackt. Gehen Sie auf Entdeckungsreise...

Wir wünschen Ihnen und Ihren Lieben eine ruhige Weihnachtszeit und einen sensationellen Start in ein spannendes Jahr 2017!

Ihr Thomas Weber & Team

Herausgeber „Genießerseiten“

WEBER | NATÜRLICH FLEISCH

57078 Siegen-Geisweid | Röntgenstraße 21

Tel: 0271 81126 | Fax: 0271 8706109

Konzeption, Grafik, Text & Realisation

B+P | Die Werber GmbH

Hauptstr. 47 | 76669 Bad Schönborn

Tel. 07253 97770 | Fax. 07253 977799

werber@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

WEIHNACHTSBRÄUCHE

ADVENTSKALENDER

Ein Adventskalender gehört schon seit dem 19. Jahrhundert zum christlichen Brauchtum in der Zeit des Advents. Der Kalender ist in verschiedenen Formen und Ausprägungen verbreitet, aber eines ist bei allen gleich. Er zeigt die verbleibenden Tage bis Weihnachten an und lässt die Vorfreude jeden Tag größer werden.

Adventskalender zählen entweder in Bezug auf das Kirchenjahr oder auf den bürgerlichen Kalender. Adventskalender, die sich auf das Kirchenjahr beziehen, umfassen den ganzen Advent (der erste Adventssonntag kann zwischen den 27. November und den 3. Dezember fallen) bis Weihnachten oder Heilige Drei Könige, während kalendarische Adventskalender am 1. Dezember beginnen und am 24. Dezember, dem Heiligen Abend, enden. Die meisten Adventskalender sind kalendarisch.

Bei uns haben vor allem Kinder einen Adventskalender. Natürlich gibt es auch welche, die eher für Erwachsene sind. Weit verbreitet sind Kalender mit weihnachtlichen Motiven, an denen sich kleine Türchen öffnen lassen. Ob Bilder, Sprüche, Schokolade, Pralinen, Fruchtgummi oder andere Überraschungen... die Kinderaugen leuchten - und das ist auch gut so!

Die „Deluxe“-Version sind (mit viel Liebe) selbstgebastelte Adventskalender. Hier sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt und der persönliche Flair ist unschlagbar. Tipp: Hierzu eignen sich auch bestens unsere Weber-Wurstgläser :-)



FRÜH BESTELLEN LOHNT SICH!

Vom 30.11. bis zum 20.12.2016 erhalten Sie auf Ihre Weihnachtsbestellung täglich Rabatt* – je früher Sie ordern, desto mehr Prozente beschere wir Ihnen. Freuen Sie sich über Ihren Preisnachlass.

Unser Dankeschön an Sie!

1. Dezember 24%

2. Dezember 23%

3. Dezember 22%

10. Dezember 15%

Letzter
Bestelltag
ist der
20.12.2016

* 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.

GESCHENKE ZU WEIHNACHTEN

SIE SIND NOCH AUF DER SUCHE NACH DEM PASSENDEN 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 Wurstspezialitäten oder feine Schinkenvariationen – guter Geschmack ist garantiert.



10,- € oder 15,- €

4 - GÄNGE WEIHNACHTSMENÜ

FÜR 4 PERSONEN

CONSOMMÉ

Zutaten:

200 g Knollensellerie, 2 Möhren, 1 Zwiebel
200 g Champignons, ½ Bund Petersilie
500 g Rinderhack
2 EL Tomatenmark, 3 Eiweiß (Kl. M)
2 Handvoll Crushed Ice
Salz, 2–3 l Grundbrühe
frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

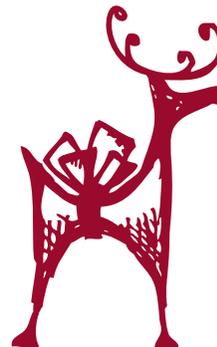
Sellerie, Möhren, Zwiebel, Champignons und Petersilie putzen und fein schneiden (am besten mit der Küchenmaschine). Rinderhack, Tomatenmark, Gemüse, Eiweiße, Crushed Ice und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und gründlich mischen. Grundbrühe in einen Topf geben und die Klärmasse gründlich unterrühren. Brühe bei milder Hitze langsam aufkochen. Brühe immer wieder mit einem Teigschaber oder Holzlöffel am Topfboden entlang vorsichtig umrühren, damit die Fleischmischung nicht anbrennt. Beginnt die Brühe zu kochen, nicht mehr rühren. 1-2 Min. sprudelnd kochen lassen. Der „Klärkuchen“ ist jetzt an der Oberfläche. Ein feuchtes Mulltuch in ein Sieb legen. Tuch mit Muskat bestreuen. Consommé vorsichtig mit einer Kelle abschöpfen und durch das Mulltuch gießen. Mit Flädle, Klößen oder Gemüsejulienne anrichten.



ÜBERBACKENE TOMATEN MIT FETA-FÜLLUNG

Zutaten:

12 Partytomaten
100 g Feta
100 g Schmand
1 Eigelb
1 EL Zitronensaft
1/2 Knoblauchzehe
Thymian



Zubereitung:

Tomaten halbieren und mit dem Löffel aushöhlen. Feta mit einer Gabel zerdrücken und mit Schmand, Eigelb und Zitronensaft glatt rühren. Die Knoblauchzehe zerdrücken und die Fetacreme mit Knoblauch und Thymian würzen. Die Fetacreme in die Tomaten füllen und bei 200 °C 8-10 Minuten überbacken.

BOEUF STROGANOFF

Zutaten:

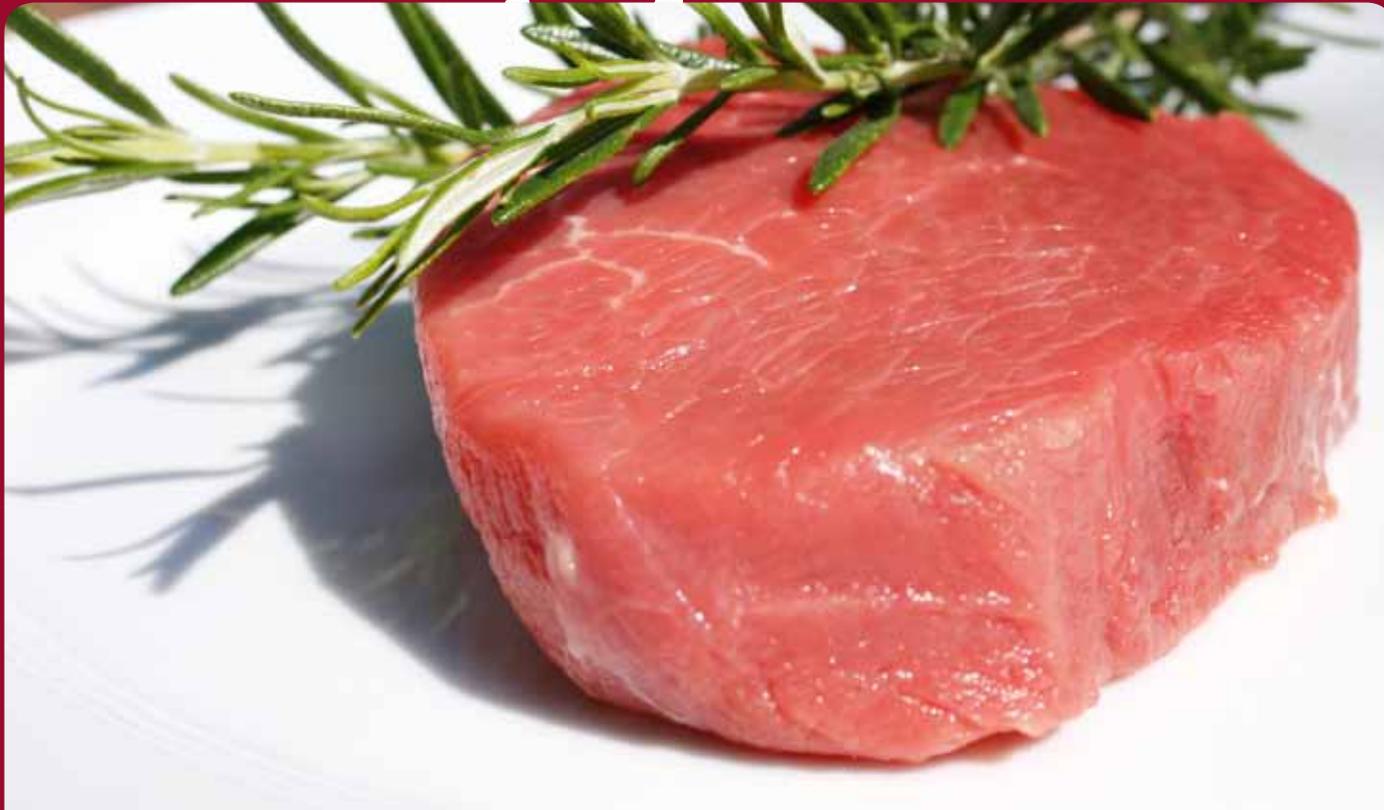
900 g Rinderfilet oder Hüfte
6 EL Öl
1000 g kleine Kartoffeln
300 g Champignons
5 Zwiebeln
1 EL Mehl
3/8 l Weber Fond
3 EL scharfer Senf
Salz
Pfeffer
1/2 Zitrone
300 g Schmand
Petersilie

*Tipp:
Probieren Sie unseren
eigenen angesetzten Fond.*



Zubereitung:

Fleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden. In 3 EL heißem Öl scharf anbraten, so dass das Fleisch innen noch blutig ist. Herausnehmen und warm stellen. Inzwischen die Kartoffeln kochen und die Sauce zubereiten. Dazu die Champignons in Scheiben schneiden, in dem Bratfett kurz andünsten, warm stellen. Für die Sauce die Zwiebeln schälen und ganz fein würfeln. In 3 EL Öl dünsten. Mit Mehl bestäuben. Die Fleischbrühe angießen und aufkochen. Senf, Salz und Pfeffer zugeben und mit dem Saft einer halben Zitrone abschmecken. Anschließend den Schmand unterheben. Die Fleischstücke und die Champignons in die Sauce geben und kurz aufkochen lassen. Die Petersilie fein hacken, die abgetropften Kartoffeln mit Petersilie bestreuen und mit dem Boeuf Stroganoff anrichten.



FRISCHE WAFFELHERZEN MIT SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-SAHNE

Zutaten:

60 g Butter
50 g Zucker
1 TL Vanillezucker
2 kleine Eier
80 g Mehl
1 Prise Salz
etwas Butter
1 Glas Sauerkirschen (360 g Abtropfgewicht)
3 EL Zucker
1 EL Weizenstärke
0,2 l Sahne
2 cl Kirschwasser

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig schlagen, Mehl und Salz zugeben, alles glatt verrühren und dann portionsweise in dem mit Butter ausgestrichenen Waffeleisen backen. Die Kirschen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Speisestärke mit 3-4 EL Kirschsaff verrühren. Den restlichen Kirschsaff mit 2 EL Zucker erhitzen und mit der angerührten Weizenstärke binden. Kurz aufkochen lassen und die Kirschen unterheben. Die Sahne schlagen, mit 1 EL Zucker süßen und mit etwas Kirschwasser abschmecken. Die Waffeln mit den Kirschen und der Sahne anrichten.



FEINSTE SCHINKENSPEZIALITÄTEN

Geräuchert oder luftgetrocknet - immer ein besonderer Genuss!

Unser Tipp: um das Aroma und den vollen Geschmack richtig schmecken zu können, sollten Sie den rohen Schinken möglichst dünn geschnitten genießen.

In unserer eigenen Räucherammer veredeln wir mit Buchenmehl eine große Anzahl an Schinkenspezialitäten selbst:

Knochenschinken: sehr mild und ausgewogen.
Nusschinken: einer der magersten Schinken, Reifezeit von mind. sechs Wochen.

Lachsschinken: mager, mild gesalzen und nur kurz geräuchert.

Schinkenspeck: kräftig im Geschmack, mit leichtem Speckstreifen.

Rinder-Rauchfleisch: verfeinert mit mediterranen Gewürzen, Reifezeit von mind. zwei Monaten.

Biltong: Spezialität aus luftgetrocknetem Rindfleisch, veredelt mit Koriander und afrikanischen Gewürzen.

Wenn Sie es gerne international mögen oder Schinkenspezialitäten aus besten Regionen genießen möchten, halten wir eine erlesene Auswahl für Sie bereit:

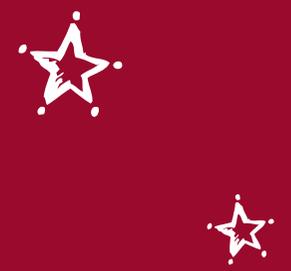
Schwarzwälder Speck/Schinken: ausschließlich mit Tannenholz geräuchert, für einen kräftigen und besonderen Geschmack.

Allgäuer Bergschinken: milder Schinken, verfeinert mit besten Almkräutern.

Osnabrücker Friedensschinken: mild gesalzener, luftgetrockneter Schinken.

Parmaschinken: der Klassiker unter den italienischen luftgetrockneten Schinken, mind. 18 Monate gereift.

San Daniele Schinken: luftgetrockneter Schinken aus dem Friaul, mild und nussig im Geschmack.



KONKURRENZLOS GUT.

Jetzt hat sie Hochsaison: unsere beliebte Schlesische Weißwurst, die wir nach einem alten, gut gehüteten Familienrezept herstellen. Ähnlich wie bei Muschelgerichten, die noch heute in vielen Restaurants nur in Monaten mit einem „R“ im Namen auf der Speisekarte stehen, gibt es auch unsere beliebte Wurstspezialität nur in der kalten Jahreszeit. Natürlich liegt das daran, dass man früher keine Kühlschränke besaß und die Produkte in den heißen Monaten schneller verderben. Da es heute zum Glück anders ist und wir jederzeit optimale Kühlbedingungen haben, könnten wir unseren beliebten Klassiker also eigentlich das ganze Jahr über anbieten. Aber das machen wir nicht, denn wir finden, alles hat seine Zeit und außerdem ist Vorfreude doch die schönste Freude, oder?

Von Oktober bis April läuft die Produktion unserer Schlesischen Weißwurst dafür auf Hochtouren. Denn wer einmal unsere frische Schlesische probiert hat, kommt immer wieder. Das liegt zum einen natürlich an den hochwertigen Zutaten wie Kalb-, Rind- und Schweinefleisch, aber vor allem an der Sorgfalt, mit der wir unsere Schlesischen herstellen. Kaum ein anderes Produkt ist so sensibel, was die Temperatur, das Verarbeiten der einzelnen Zutaten, aber auch die Lagerung angeht. So ist in unserem Familienrezept zum Beispiel folgendes zu lesen: „...die Würste dürfen nicht zusammenstoßen, da sie sonst grau werden...“. Mit den richtigen Gewürzen wie Muskat und Zitrone entfaltet sie ihren unvergleichlichen Geschmack. Aber mehr wird jetzt nicht verraten :-). Guten Appetit!



KINDER

LIEBE KINDER,

das Beste kommt zum Schluss! Denn diese Seite ist nur für Euch. Hier sammeln wir lustige Dinge, Spiele oder Rätsel mit denen Ihr Euch die Zeit vertreiben könnt, bis das nächste Heft erscheint.

Wir wünschen Euch viel Spaß dabei!

RÄTSEL

SUCHE DIE 5 FEHLER!

Das Spiegelbild des Weihnachtsmanns spielt verrückt. Suche die 5 versteckten Fehler. Orientiert Euch an Mütze, Nase, Hose, Schuhen und Geschenken.

Viel Spaß beim Suchen!



ZUM AUSMALEN



WEBER | NATÜRLICH FLEISCH

57078 Siegen-Geisweid | Röntgenstraße 21

Tel: 0271 81126 | Fax: 0271 8706109

info@fleischerei-weber.de

www.fleischerei-weber.de



BESUCHEN SIE UNS BEI FACEBOOK:

www.facebook.com/weber.natuerlich.fleisch

