

GENIESSERBLÄTTCHEN

VESPERSPEZIALITÄTEN

Mmmmh... so eine dicke Scheibe rustikales Brot mit Butter und dazu Fleischwurst, Pfefferbeißer, Schinken, Salami, Roastbeef, Wiener, Landjäger, Sülze, Mettwurst, ...

GERÄUCHERT

Das Räuchern hat einen langen geschichtlichen Hintergrund, denn geräuchert wurde seit Jahrtausenden in allen Hochkulturen. Seinen Ursprung hat das Räuchern sicherlich darin, dass unsere Vorfahren beim Zusammensetzen aromatische Hölzer, Rindenstücke oder Kräuter eher zufällig ins Feuer warfen. Sie stellten fest, dass die dabei entstehenden Düfte wohltuend waren und unterschiedliche Stimmungen erzeugen konnten. Eine mehr praktische alltägliche Anwendung hatte das Räuchern, um Nahrungsmittel zu garen bzw. haltbar zu machen. In unserer eigenen Räucherammer veredeln wir mit Buchenmehl unsere Pfefferbeißer, Knabberstangen, verschiedene Schinken, Salami und Kasseler.

Tipp: Probieren Sie unsere Pfefferbeißer auch mal heiß!



GEBRÜHT

Die Klassiker in der Geschichte der Wurst sind sicher die Wiener und die Fleischwurst - übrigens auch das älteste FingerFood :-). Diese beiden werden gebrüht und geräuchert, um ihren vollendeten Geschmack zu entfalten. Gerade unsere Wiener werden aus hochwertigen Zutaten und mit einem hohen Rindanteil hergestellt. So erhalten sie ihr typisches Knacken beim Reinbeißen, einen besseren Biss und sind dabei eine magere Vesperalternative. Mit erlesenem Senf schmecken sie warm oder kalt besonders lecker.

Fleischkäse wird gebacken und gibt's heiß oder kalt!

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

im Herbst darf es ruhig wieder ein bisschen deftiger werden. Wenn die Abende kürzer und nebliger werden, wenn der Ofen eingeheizt wird und sich die ganze Familie am Küchentisch trifft, dann dürfen natürlich unsere zahlreichen Wurstspezialitäten zum „Vesper“ nicht fehlen.

Das Vesper hat mehrere Bedeutungen. In Süddeutschland - vorwiegend in Schwaben - spricht man von einem Vesper, das als Zwischenmahlzeit oder als Abendbrot auf den Tisch kommt.

Ein paar unserer Leckereien stellen wir Ihnen heute vor. Probieren Sie doch dazu mal ein selbst gebackenes Bauernbrot ... lassen Sie es sich schmecken und freuen Sie sich auf die kältere Jahreszeit.

Ihre Fleischerei Weber aus Geisweid

Pfefferbeißer

luftgetrocknete Salami

Bierschinken

Roastbeef



175 JAHRE

WEBER
NATÜRLICH FLEISCH

NUR DAS BESTE AUF DEM VESPERBRETT...



NICHT NUR FÜR NATURBURSCHEN

Was gibt es Ehrlicheres als eine dicke Scheibe rustikales Brot mit einer handwerklich hergestellten Wurst drauf? Zu einem deftigen Vesper dürfen hausgemachte Wurstgläser natürlich nicht fehlen. Unsere Hausmacher-Spezialitäten werden nach alten Familienrezepten sorgfältig hergestellt und sind nicht nur als Geschenk ein echter Genuss.

WURSTGLÄSER

IN VERSCHIEDENE SORTEN ERHÄLTlich

- Blutwurst Hausmacher Art
- Griebenschmalz
- Jagdwurst
- Leberwurst
- Schwarzemagen
- Sülze
- Westfälische Mettwurst



ZUTATEN

400 g Roggenvollkornmehl	150 g flüssiger Natursauerteig (Reformhaus)
400 g Weizenvollkornmehl	2 - 3 TL Salz
50 g Weizenschrot	1 Prise Zucker
1 Würfel frische Hefe, 42 g	

BROTZEIT

Werden Sie zum Bäcker und probieren Sie sich an einem Original Bauernbrot aus... das passt nämlich sehr gut zu unseren Vesperspezialitäten.

**EIGENE
HERSTELLUNG!**



BAUERNBROT

SELBST BACKEN

Die beiden Mehlsorten und den Schrot miteinander in einer Schüssel mischen, eine Mulde in die Mitte drücken, die Hefe hinein bröseln, den Zucker darauf streuen und ca. 150 ml lauwarmes Wasser in die Mulde gießen.

Mit einer Gabel ein wenig Mehl einrühren. Den Vorteig mit einem Tuch abdecken und ca. 15 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Etwa 350 ml lauwarmes Wasser, den Sauerteig und das Salz zugeben und alles mit den Knethaken des Rührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Falls nötig, noch ein wenig Wasser oder Mehl hinzufügen.

Aus der Schüssel nehmen und den Teig mit den Händen 5-10 Minuten kräftig kneten. Zurück in die Schüssel legen und ca. 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen.

Danach nochmals kräftig kneten, zu einem Laib formen, mit ein wenig Wasser bepinseln und mit Mehl bestäuben. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ein Tuch darüber legen und weitere ca. 30 Minuten ruhen lassen, bis der Teig Risse bekommt. Den Ofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zum Backen eine ofenfeste Schale mit Wasser in den Ofen stellen. Das Brot ebenfalls in den Ofen schieben und ca. 15 Minuten backen, die Temperatur auf 200°C herunterschalten und das Brot ca. 1 Stunde fertig backen. Wenn das Brot sich beim Klopfen hohl anhört ist es fertig, ansonsten weitere 5 Minuten backen und den Klopfest wiederholen.

WEBER | NATÜRLICH FLEISCH

57078 Siegen-Geisweid | Röntgenstraße 21

Tel: 0271 811126 | Fax: 0271 8706109

info@fleischerei-weber.de

www.fleischerei-weber.de

www.facebook.com/weber.natuerlich.fleisch