

GENIESSERBLÄTTCHEN

Wer Vertrauen hat, erlebt jeden Tag Wunder!
Peter Rosegger

Dieses Jahr war ein ganz Besonderes für uns. Wir feierten unser 175-jähriges Jubiläum. Dass wir mit unserer kleinen, feinen Familienfleischerei schon so lange in aller Munde sind, haben wir vor allem Ihnen, liebe Kundinnen und Kunden, zu verdanken. Denn Sie sind es, die uns – häufig über Generationen hinweg – die Treue halten. Dafür von ganzem Herzen „Danke“!

Zu Weihnachten haben wir wieder unseren berühmten Adventskalender für Sie und bieten Ihnen für Ihr Festtags-Menü Bio-Geflügel an. Denn hier können Sie mit gutem Gewissen genießen!

Wir wünschen Ihnen wunderschöne Feiertage und eine besinnliche Adventszeit.
Ihre Familie Weber & Team

FRÜH BESTELLEN LOHNT SICH!

Vom 27.11. bis zum 20.12.2014 erhalten Sie auf Ihre Weihnachtsbestellung täglich Rabatt * – je früher Sie ordern, desto mehr Prozente bescheren wir Ihnen. Ihre Bestellung erfolgt bereits am 27.11.2014? Freuen Sie sich über 24% Preisnachlass. Unser Dankeschön an Sie!

1. Dezember 24%

3. Dezember 22%

2. Dezember 23%

10. Dezember 15%

letzter
Bestelltag
ist der
20.12.2014

175
JAHRE

WEBER

NATÜRLICH FLEISCH

*Ausgenommen sind Gutscheine, Präsente und Weine sowie die Schlesi-
sche Weißwurst und der Ring Fleischwurst und die fertigen Essen im
Glas. Sie erhalten den entsprechenden Rabatt auf Ihren Einkauf.

ZWIEBELROSTBRATEN VOM ROASTBEEF MIT RÖSTZWIEBELN



2 Gemüsezwiebeln längs vierteln und in feine Streifen schneiden. 1 Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden. 4 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln anbraten, mit Salz und 1 TL Zucker würzen. 3 Lorbeerblätter untermischen und bei mittlerer Hitze 3 Min. braten.

2 TL Tomatenmark zugeben und unter gelegentlichem Rühren 5 Min. mitbraten. Mit 100 ml Rotwein ablöschen und fast vollständig einkochen. 250 ml Kalbsfond zugeben und bei mittlerer Hitze 10 Min. köcheln lassen.

1 Gemüsezwiebel in dünne Scheiben hobeln. Mit 2 TL edelsüßem Paprikapulver und 2 EL Mehl mischen, in einem Sieb überschüssiges Mehl abklopfen. 500 ml Frittieröl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Fettrand von 4 Scheiben Roastbeef (à ca. 200 g) mit einem scharfen Messer mehrfach bis zum Fleisch einschneiden. Fleisch mit je 1 EL Olivenöl einstreichen

und salzen. In einer heißen Grillpfanne auf jeder Seite 1 1/2-2 Min. braten. Pfeffern und in Alufolie gewickelt 3 Min. ruhen lassen. Die Zwiebelsauce vom Herd nehmen, 1 EL kalte Butter einrühren, salzen und pfeffern. Steaks mit Sauce und Röstzwiebeln anrichten.

Als Beilagen eignen sich besonders gut Semmelknödel, Spätzle oder Bratkartoffeln. Servieren Sie als Gemüsebeilage Rosenkohl, Zuckerschoten oder Wirsinggemüse und runden Sie so den Zwiebelrostbraten ab.

Tipp: Nehmen Sie das Fleisch mind. 30 Min. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank, damit es vor dem Braten Zimmertemperatur annimmt. Sehr kaltes Fleisch zieht sich in der Pfanne durch den Temperaturschock stark zusammen, presst zu viel Fleischsaft raus und wird dadurch trocken.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 4 Scheiben Roastbeef (à ca. 200 g)
- 2 Gemüsezwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 5 EL Olivenöl
- Salz
- 1 TL Zucker
- 3 Lorbeerblätter
- 2 TL Tomatenmark
- 100 ml trockener Rotwein
- 2 TL edelsüßes Paprikapulver
- 250 ml Rinderfond
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 EL Mehl
- 500 ml Frittieröl
- 1 EL kalte Butter
- Pfeffer

*Tipp:
Probieren Sie unseren
eigenen angesetzten Fond.*



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, feine Schinkenvariationen oder ausgewählte Wurstspezialitäten. Guter Geschmack ist garantiert.



10,- € oder 15,- €

Unsere liebevoll zusammengestellten Präsentkörbe sind auch eine gute Geschenkidee!

WEBER | NATÜRLICH FLEISCH

57078 Siegen-Geisweid | Röntgenstraße 21
Tel: 0271 81126 | Fax: 0271 8706109
info@fleischerei-weber.de
www.fleischerei-weber.de
www.facebook.com/weber.natuerlich.fleisch