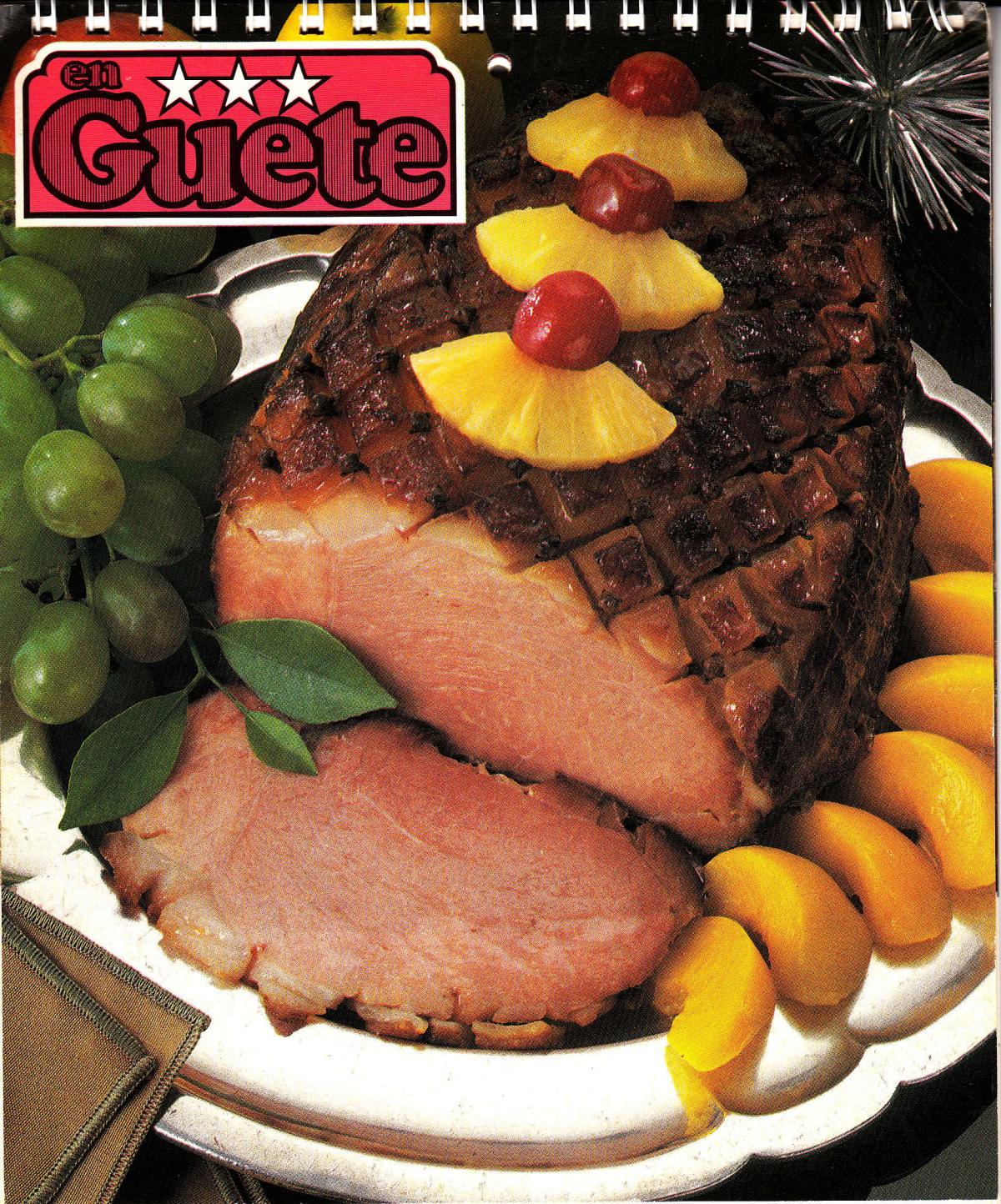


en
Guete



Liebe Kundin, lieber Kunde



Es ist beileibe keine Weisheit, dass wir essen müssen, um zu leben. Die Festzeit am Jahresende zeigt immer wieder, wie wichtig gutes Essen doch für ein schönes Lebensgefühl ist. Mit den vielen köstlichen Rezepten im neuen Metzgerkalender, den wir Ihnen als Dank für Ihre Treue und als Glückwunsch zum neuen Jahr überreichen, möchten wir ein Stück weit dazu beitragen, dass durchs ganze Jahr hindurch das Leben noch mehr zum Fest wird. Was wir alle wissen und oft nur zu schnell vergessen, dass nämlich kleine Dinge die grössten Freuden bereiten können, trifft auch fürs Kochen zu. Deshalb haben wir für Sie neben einigen exklusiveren auch eine Reihe Rezepte ausgewählt, die vielleicht wegen ihrer Einfachheit so besonders gut schmecken.

Was will man noch mehr? Zufriedene Gesichter sind für jede Köchin und jeden Koch das grösste Lob.

Uns Metzgern geht es nicht anders. Zufriedene Kunden sind treue Kunden. Und weil das uns freut, stehen wir Ihnen auch immer mit fachmännischem Rat und erstklassigen Fleisch- und Wurstwaren zur Seite. Damit sich alle aufs und beim Essen freuen können. Für das kommende Jahr wünschen wir Ihnen alles Gute und freuen uns, Sie wieder bedienen und beraten zu dürfen.

Ihr Metzgermeister

Süss-saurer Festtagsschinken (Foto)

Zutaten für 5–6 Personen:

ein Rollschinkli von ca. 1,5 kg
einige Nelken
2 Esslöffel Rohzucker
2 Esslöffel Senf
1 Esslöffel Honig
3 Esslöffel Weissweinessig

Zubereitung:

Das Schinkli in reichlich kaltes Wasser geben, aufkochen und knapp unter dem Siedepunkt 1½–2 Stunden ziehen lassen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann Netz und Schwarze entfernen.

Die Fettschicht gitterförmig einschneiden und an den Schnittpunkten je eine Nelke hineinstecken. Zucker, Senf, Honig und Essig verrühren. Die Fettschicht damit bepinseln. Das Schinkli in eine feuerfeste Form legen und ganz wenig Kochwasser dazugeben. Im Ofen bei 220° ca. ¾ Stunden backen – dabei immer wieder mit Glasur bepinseln.

Rosenkohl, Kartoffelkroketten und halbe Preiselbeeräpfel oder auch verschiedene Wintersalate dazu reichen.



Leber im Gemüsereisring Foie en turban de riz Fegato nella corona di riso e verdure

1986

Januar

Janvier
Gennaio

Montag Lundi Lunedì	Dienstag Mardi Martedì	Mittwoch Mercredi Mercoledì	Donnerstag Jeudi Giovedì	Freitag Vendredi Venerdì	Samstag Samedi Sabato	Sonntag Dimanche Domenica
30	31	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	1	2

Leber in Gemüsereisring (Foto)

Zutaten für 4 Personen:

600 g geschnetzelte

Kalbs- oder Schweinsleber

1 Zwiebel

1 Esslöffel Biofin 10%

2–3 Salbeiblättchen

Salz, Pfeffer

2 Esslöffel Madeira oder Weisswein

1 dl klare Sauce

Reis:

1 Zwiebel

2 Lauchstengel

2 Rüebli

1 Esslöffel Biofin 10%

300 g Vialonereis

1 l Fleischbrühe

1 Büschel Petersilie

Butter für die Form

Zubereitung:

Zunächst für den Reis die Zwiebel feinhacken, den Lauch in feine Rädchen und die Rüebli in kleine Würfchen schneiden. Alles im heißen Fett gut anziehen. Den Reis beifügen und glasig dünsten. Mit der Fleischbrühe ablöschen und auf kleinem Feuer 18–20 Minuten köcheln.

Für die Leber die feingehackte Zwiebel im heißen Fett goldgelb rösten. Die Leber und die feingeschnittenen Salbeiblättchen beifügen. Leber unter Wenden leicht anbraten, bis sie nicht mehr roh ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, Madeira oder Weisswein und klare Sauce beifügen. Bis vor den Kochpunkt erhitzen.

Die Petersilie feinhacken. Die Hälfte unter den Reis mischen und diesen in eine leicht gebutterte oder geölte Ringform füllen. Gut anpressen und stürzen.

Die Leber in die Mitte geben und mit der restlichen Petersilie überstreuen.

Mexikanisches Gulasch

Zutaten für 4 Personen:

je 300 g Kalb- und Schweinefleisch, in mittelgrosse Würfel geschnitten

2 Esslöffel Biofin 10%

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

3–4 Esslöffel Tomatenpüree

1 Chilischote oder wenig

Chilipulver

eine Prise Zimt

eine Prise Nelkenpulver

½ l Fleischbrühe

2 Esslöffel Sultaninen

1 Dose Maiskörner

1 Banane

Zubereitung:

Die Fleischwürfel im heißen Fett gut anbraten. Die gehackten Zwiebeln und Knoblauchzehen beifügen und ein paar Minuten mitrösten. Tomatenpüree, Chilischote (sehr scharf!) oder Chilipulver, Zimt und Nelkenpulver beifügen. Umrühren und mit der Fleischbrühe aufgießen. $1\frac{1}{4}$ – $1\frac{1}{2}$ Stunden schmoren. Während der letzten Viertelstunde Sultaninen, die abgetropften Maiskörner und die in Scheiben geschnittene Banane zugeben. Chilischote entfernen und je nach Geschmack noch etwas nachwürzen.

Mit Trockenreis servieren.



Siedfleischeintopf Potée de ménage Carne lessa con verdure

1986

Februar

Février

Febbraio

	Montag Lundi Lunedì	Dienstag Mardi Martedì	Mittwoch Mercredi Mercoledì	Donnerstag Jeudi Giovedì	Freitag Vendredi Venerdì	Samstag Samedi Sabato	Sonntag Dimanche Domenica
27	28	29	30	31	1	2	
3	4	5	6	7	8	9	
10	11	12	13	14	15	16	
17	18	19	20	21	22	23	
24	25	26	27	28	1	2	

Siedfleisch-Eintopf (Foto)

Zutaten für 4 Personen:

*700 g Rindfleisch zum Sieden,
in Stücken à ca. 80 g
einige Suppenknochen
4 Markbeine
1 Zwiebel, mit Nelke und Lorbeer
besteckt
4 Rüebli
eine halbe Sellerieknotte
2 Lauchstengel
1 kleiner Wirz
½ Bund Petersilie
4 Kartoffeln
etwas Salz*

Zubereitung:

2½ Liter Wasser mit den Suppenknochen, der besteckten Zwiebel, den zähen Teilen des Gemüses und den Stielen der Petersilie aufkochen und abschäumen. Salzen, Fleisch dazugeben und auf kleinem Feuer 1½ Stunden kochen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen und mit dem Fleisch wieder in den Kochtopf geben. Aufkochen und das in mundgerechte Stücke geschnittene Gemüse sowie die grobgewürfelten Kartoffeln beifügen. Weitere 30 Minuten kochen. Zehn Minuten vor Ende der Kochzeit die Markbeine beifügen. Die gehackten Petersilienblättchen über den fertigen Suppentopf streuen.

Geschnetzeltes Kalbfleisch, mit Whisky flambiert

Zutaten für 4 Personen:

*500 g Kalbfleisch, von Hand
geschnetzt
1 kleiner roter Peperone
1 Schalotte
etwas Petersilie
2 dl Sauce Hollandaise
(aus Glas oder Beutel zubereitet)
1 dl Rahm
1 Esslöffel Biofin 10%
20 g Butter
1 dl Weisswein
½ dl Whisky
Salz, Pfeffer aus der Mühle
etwas Bratensaucenpaste*

Zubereitung:

Den Peperone entkernen und in feine Streifen schneiden, Schalotte und Petersilie feinhacken. Sauce Hollandaise – sofern nicht bereits fertig vorhanden – zubereiten und den Rahm steifschlagen. Alle andern Zutaten bereitstellen.

Das Fleisch in zwei Portionen im heißen Fett scharf anbraten. Herausnehmen und zugedeckt warmhalten. Überschüssiges Fett abgießen und die Butter in der Pfanne schmelzen. Peperone und Schalotte beifügen und fünf Minuten dünsten. Weisswein dazugießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Fleisch samt ausgetretenem Saft beigeben. Gut heiß werden lassen und mit dem Whisky flambieren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Hollandaise und Bratensaucenpaste beifügen, gut umrühren und heiß werden lassen. Kurz vor dem Servieren Petersilie und Rahm daruntermischen. Mit feinen Nüdeli servieren.

**Marinierter Lammgigot****Gigot d'agneau mariné****Gigot d'agnello marinato****1986****März****Mars****Marzo**28 Karfreitag
Vendredi-Saint
Venerdì Santo30 Oster
Pâques
PasquaMontag
Lundi
LunedìDienstag
Mardi
MartedìMittwoch
Mercredi
MercoledìDonnerstag
Jeudi
GiovedìFreitag
Vendredi
VenerdìSamstag
Samedi
SabatoSonntag
Dimanche
Domenica**24****25****26****27****28****1****2****3****4****5****6****7****8****9****10****11****12****13****14****15****16****17****18****19****20****21****22****23****24****25****26****27****28****29****30****31****1****2****3****4****5****6**

Marinierter Lammgigot (Foto)

Zutaten für 5–6 Personen:

ein Gigot von 1,5 bis 1,8 kg

1 Zitrone

5 Esslöffel Öl

je ein Teelöffel Majoran, Thymian und Salbei

oder 3 Teelöffel italienische Kräutermischung

Pfeffer aus der Mühle

½ Teelöffel Paprika

2 Knoblauchzehen

1 Glas Weisswein

1 dl klare Sauce

Salz

Zubereitung:

Saft und abgeriebene Schale der Zitrone mit dem Öl, den Gewürzen und den Knoblauchzehen vermischen. Den Gigot rundum damit einstreichen und mit einer Folie bedeckt über Nacht marinieren.

Auf dem Rost oder in einer Bratiform in den auf 220° vorgeheizten Ofen schieben. 1¼–1½ Stunden braten. Ab und zu mit der restlichen Marinade beträufeln und nach und nach den Weisswein dazugießen. Den Bratfond zum Schluss mit der klaren Sauce auflösen und aufkochen. Den fertigen Gigot in Tranchen schneiden und diese ganz leicht mit Salz überstreuen. Die Sauce separat dazureichen.

Dazu passen Bratkartoffeln.

Diesen Gigot können Sie auch auf dem Holzkohlengrill zubereiten.

Fleischkäse Cordon bleu

Zutaten für 4 Personen:

8 Tranchen Fleischkäse, ca. halbzentimeterdick

8 Scheiben Raclettekäse, etwa halb so gross wie der Fleischkäse

etwas Senf

Mehl

1–2 Eier

Paniermehl

3–4 Esslöffel Biofin 10%

1 Zitrone

etwas frische Petersilie

Zubereitung:

Die Fleischkäsetranchen dünn mit Senf bestreichen. Halbieren und je eine Käsescheibe dazwischenlegen. Mit Zahnstochern zusammenstecken. In Mehl, verklopftem Ei und Paniermehl wenden und im heißen Fett beidseitig goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, anrichten und mit Zitronenschnitzen sowie Petersiliesträuschen garnieren. Mit Hörnli auftischen.



Kalbssteaks an Zitronensauce Steaks de veau sauce citron Fette di vitello in salsa al limone

1986

**April
Avril
Aprile**

	Montag Lundi	Dienstag Mardi	Mittwoch Mercredi	Donnerstag Jeudi	Freitag Vendredi	Samstag Samedi	Sonntag Dimanche
31	1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13	
14	15	16	17	18	19	20	
21	22	23	24	25	26	27	
28	29	30	1	2	3	4	

Kalbssteaks an Zitronensauce (Foto)

Zutaten für 4 Personen:

*4 Kalbssteaks
Salz, Pfeffer
Mehl
1 Esslöffel Biofin 10%
1 dl Weisswein
1½ dl klare Sauce
1 Zitrone
1 Büschel Schnittlauch
½ Teelöffel italienische Kräuter-
mischung
4 Esslöffel Rahm*

Zubereitung:

Schale der Zitrone dünn abschneiden und in feine Streifchen schneiden. Mit kochendem Wasser übergießen und ein paar Minuten stehen lassen. Gut abtropfen lassen.

Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden und gut schütteln, damit alles überflüssige Mehl abfällt (das Fleisch soll nur von einer ganz dünnen Schicht überzogen sein). Die Steaks im heißen Fett auf jeder Seite 2–3 Minuten braten, herausnehmen und warmhalten.

Fett abgießen und den Bratfond mit dem Weisswein auflösen. Auf die Hälfte einkochen lassen, dann die klare Sauce und den Saft der Zitrone beifügen. Aufkochen. Feingeschnittener Schnittlauch, italienische Kräuter-
mischung und Rahm beifügen. Nochmals aufkochen, über die Steaks gießen und mit den Zitronenstreifchen überstreuen.

Nudeln dazu servieren.

Kutteln à la provençale

Zutaten für 4 Personen:

*600 g Kutteln, vorgekocht und
in Streifen geschnitten
50 g Speckwürfelchen
1 Esslöffel Olivenöl
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 kleiner Lauchstengel
1 Rüebli
1 Stück Sellerie
2 Tomaten
Salz, Pfeffer
1 Teelöffel Herbes provençales
2 dl Weisswein
frischer Basilikum*

Zubereitung:

Kutteln und Speckwürfelchen im heißen Olivenöl leicht anrösten. Gehackte Zwiebel und durchgepresste Knoblauchzehen beifügen und kurz mitrösten. Den Lauch in feine Rädchen schneiden, Rüebli und Sellerie raffeln. Tomaten entkernen und kleinschneiden. Alles dazugeben und mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Kräutern würzen, den Wein dazugießen und gut umrühren. 30 Minuten auf kleinem Feuer schmoren. Zum Schluss den feingeschnittenen Basilikum daruntermischen.

Dazu passen Salzkartoffeln.



Kalte Saucisson mit Kartoffelsalat Saucisson froid et salade de pommes de terre Saucisson freddo con insalata di patate

1986

Mai
Mai
Maggio

8 Aufahrt
Ascension
Ascensione

18 Pfingsten
Pentecôte
Pentecoste

	Montag Lundi Lunedì	Dienstag Mardi Martedì	Mittwoch Mercredi Mercoledì	Donnerstag Jeudi Giovedì	Freitag Vendredi Venerdì	Samstag Samedi Sabato	Sonntag Dimanche Domenica
1986							
Mai	28	29	30	1	2	3	4
Mai	5	6	7	8	9	10	11
Maggio	12	13	14	15	16	17	18
8 Aufahrt Ascension Ascensione	19	20	21	22	23	24	25
18 Pfingsten Pentecôte Pentecoste	26	27	28	29	30	31	1

Kalte Saucisson mit Kartoffelsalat (Foto)

Zutaten für 4 Personen:

600–800 g Saucissons
8 mittelgrosse Kartoffeln
1 dl Fleischbrühe
½ dl Weisswein
1 Esslöffel Senf
1 Esslöffel Essig
3 Esslöffel Öl
1 Eigelb
1 Zwiebel
Petersilie und Schnittlauch
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Reichlich Wasser aufkochen. Die Saucissons hineingeben und knapp unter dem Siedepunkt 30–40 Minuten ziehen lassen. Im Wasser abkühlen, dann abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln in der Schale kochen. Etwas abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Fleischbrühe und Weisswein zusammen aufkochen, über die Kartoffelscheiben giessen und etwas ziehen lassen.

Senf, Essig, Öl und Eigelb glattrühren. Feingehackte Zwiebel, Petersilie und Schnittlauch dazugeben und sorgfältig mit den Kartoffeln vermischen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und noch lauwarm zur aufgeschnittenen Wurst servieren.

Gefüllter Hackbraten

Zutaten für 4 Personen:

600 g gehacktes «Dreierlei»
(das heisst Rind, Schwein, Kalb)
200 g Brät
1 Stück Brot
1 dl Fleischbrühe
1 Zwiebel
20 g Butter
1 Teelöffel italienische Kräuter-
mischung
1 Büschel Petersilie
1 Ei
2 Esslöffel Paniermehl
Salz, Pfeffer
2 hartgekochte Eier
2 Gewürzgurken
1 Stück Schweinsnetz
1 Esslöffel Fett

Zubereitung:

Hackfleisch und Brät in einer Schüssel gut vermischen. Das Brot kleinschneiden, mit der heißen Fleischbrühe übergießen und etwas stehen lassen. Die Zwiebel fein-hacken, in der Butter leicht anziehen. Das gut ausge-drückte Brot dazugeben, kurz mitdünsten und mit einer Gabel fein zerdrücken. Gut mit dem Fleisch vermischen. Kräutermischung, gehackte Petersilie, das verklopfte Ei und das Paniermehl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse sehr gut durchkneten.

Das Schweinsnetz in lauwarmes Wasser einlegen und ausbreiten. Die Hälfte der Fleischmasse daraufgeben. Die harten Eier und die längs halbierten Gewürzgurken der Länge nach darauflegen und mit dem restlichen Fleisch überdecken. Einen gleichmässigen Braten for-men und ins Netz packen. In eine mit etwas Fett ausge-strichene Form legen und bei 180° während einer Stunde braten. Ein paar Minuten stehen lassen, dann in nicht zu dünne Tranchen schneiden.

Dieser Hackbraten schmeckt auch kalt. Sie können ihn ohne Netz in einer Cakeform backen.



Feines zum Brunch Pour le brunch des gourmets Bocconcini per il Brunch

1986

Juni

Juin

Giugno

	Montag Lundi Lunedì	Dienstag Mardi Martedì	Mittwoch Mercredi Mercoledì	Donnerstag Jeudi Giovedì	Freitag Vendredi Venerdì	Samstag Samedi Sabato	Sonntag Dimanche Domenica
1986							
Juni	26	27	28	29	30	31	1
Juin	2	3	4	5	6	7	8
Giugno	9	10	11	12	13	14	15
	16	17	18	19	20	21	22
	23	24	25	26	27	28	29
	30	1	2	3	4	5	6

Feines zum Brunch (Foto)

Fleischkäse mit Rührei

Gebratene Fleischkäsetranchen mit je einem Häufchen Rührei bedecken, gehackte Petersilie darübergeben und mit Tomatenschnitzen garnieren.

Toasts mit Geflügelleber

Geschnetzelte Geflügelleber, zusammen mit einer sehr fein gehackten Schalotte, in etwas Butter kurz anbraten. Gehackte Petersilie daruntermischen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und auf getoastete Brotscheiben anrichten. Mit gehacktem Ei überstreuen und sofort servieren.

Cervelat-Meringues

Quark mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kümmel rassig würzen. Cervelats häuten, der Länge nach einschneiden, und zwar so, dass die beiden Hälften noch aneinander halten und mit der Quarkmasse füllen.

Was sonst noch zu einem Brunch gehört:

Kaffee oder Tee, Milch, Kakao, verschiedene Brote, Zopf, Butter, Konfitüre, Honig, eine Käseplatte, Wurst, Dreiminuten- oder Spiegelei, Orangen- oder Grapefruitsaft oder ein Tomatencocktail.

Marinierter Hohrücken vom Grill

Zutaten für 4–5 Personen:

1 kg Hohrücken

Marinade:

2 Esslöffel Zitronensaft

2 Esslöffel Öl

2 Esslöffel Tomatenketchup

1 Teelöffel Paprika

1 Teelöffel Zucker

½ Teelöffel Salz

½ Teelöffel Pfeffer

1 Teelöffel italienische Kräutermischung

eine feingehackte Zwiebel

eine durchgepresste Knoblauchzehe

Kalte Sauce:

1 Becher Sauerrahm

5 Esslöffel Mayonnaise

2 Esslöffel Dijon-Senf

1 Esslöffel Cognac

*4 Esslöffel Peperonisalat
(aus dem Glas)*

1 Esslöffel Zitronenmelisse

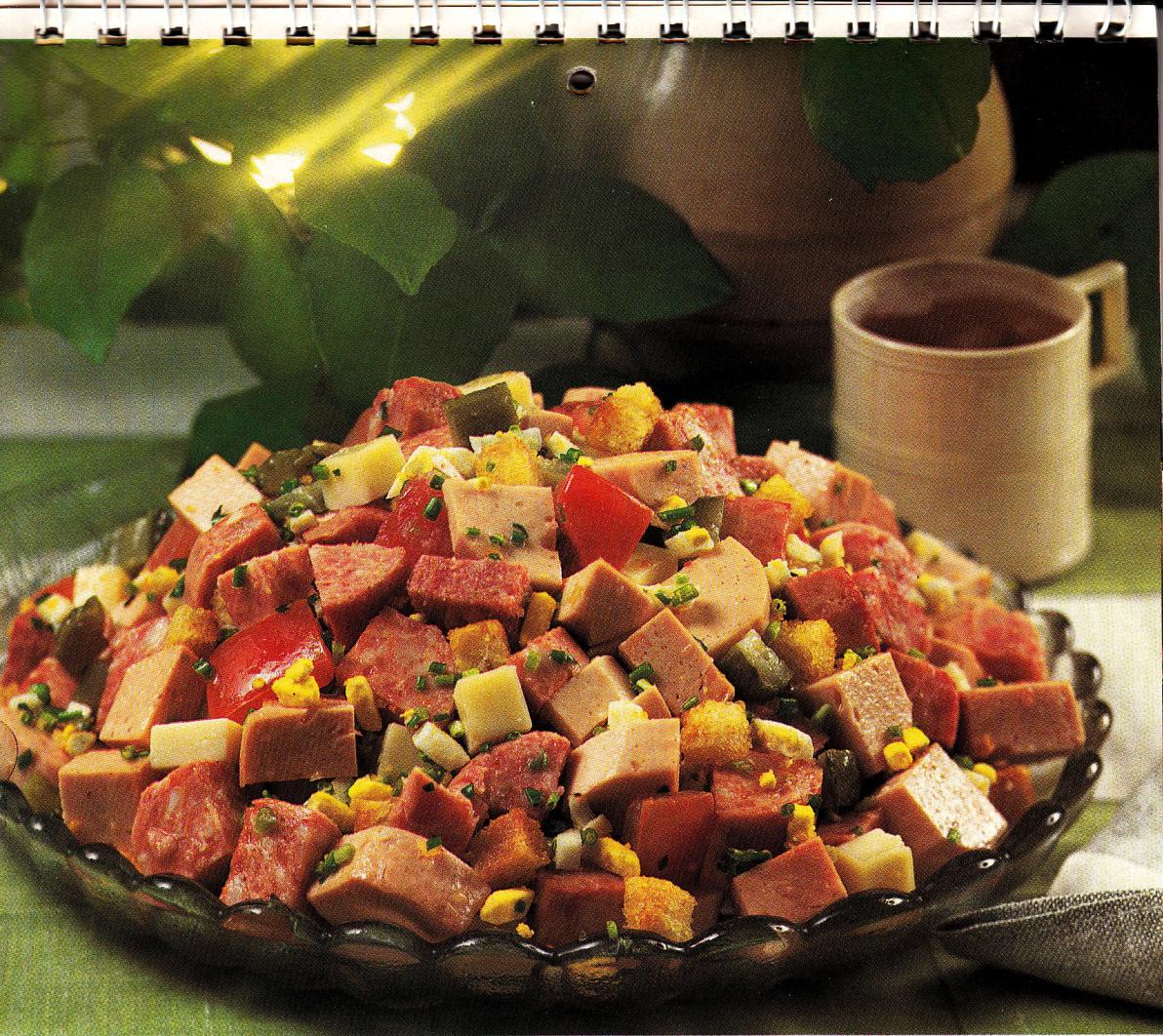
Zubereitung:

Marinadezutaten verrühren und den Hohrücken rundum damit einstreichen. Zugedeckt an kühlem Ort 24 Stunden marinieren. Gut abtropfen lassen und am Spiess oder im Grillkorb über mässiger Glut 60–70 Minuten grillieren. Ab und zu mit Marinade bepinseln. Vor dem Aufschneiden 5 Minuten ruhen lassen.

Die Glut kann auch gleich für die Zubereitung von Baked Potatoes genutzt werden. Kartoffeln waschen, einzeln in Alufolie wickeln und auf den Grillrost legen. Garprobe mit einem Holzspießchen machen.

Dazu servieren Sie diese kalte Sauce:

Den Peperonisalat und die frische Zitronenmelisse ganz fein hacken. Dann alle Zutaten miteinander gut vermischen und mit grobem Pfeffer abschmecken.



Rassiger Wurstsalat Salade charcutière Insalata del salumiere

	Montag Lundi Lunedì	Dienstag Mardi Martedì	Mittwoch Mercredi Mercoledì	Donnerstag Jeudi Giovedì	Freitag Vendredi Venerdì	Samstag Samedi Sabato	Sonntag Dimanche Domenica
1986							
Juli	30	1	2	3	4	5	6
Juillet	7	8	9	10	11	12	13
Luglio	14	15	16	17	18	19	20
	21	22	23	24	25	26	27
	28	29	30	31	1	2	3

Rassiger Wurtsalat (Foto)

Zutaten für 4 Personen:

250 g Lyoner am Stück

250 g Berner Zungenwurst
am Stück

100 g Gruyére Käse

2 Gewürzgurken, 2 feste Tomaten

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe

Sauce:

2 Esslöffel Essig

2 Esslöffel Sonnenblumenöl

2 Esslöffel Mayonnaise

1 Teelöffel Senf

1 Teelöffel geraffelter Meerrettich

eine Prise Zucker

1 Teelöffel Streuwürze

Pfeffer aus der Mühle

ferner:

2 Scheiben Toastbrot, Butter

1 Bund Schnittlauch, 2 gekochte Eier

Zubereitung:

Lyoner, Berner Zungenwurst, Käse und Gewürzgurken in Würfelchen schneiden. Tomaten entkernen und kleinschneiden, Zwiebel fein hacken und die Knoblauchzehe durchpressen. Die Saucenzutaten verrühren, alles untereinander mischen und etwa 20 Minuten ziehen lassen. Brot in Würfelchen schneiden, in der Butter goldbraun rösten und zusammen mit dem feingeschnittenen Schnittlauch und den gehackten Eiern über den Salat verteilen.

Kaltes Siedfleisch Vinaigrette

Zutaten für 4 Personen:

800 g gekochtes Rindfleisch,
selber gekocht oder fix fertig aus
Ihrer Metzgerei

Sauce:

1½ dl Sonnenblumenöl

½ dl Kräuteressig

1–2 Teelöffel Senf

eine gute Prise Salz

1 Zwiebel

1 Tomate

2 Cornichons

je ein Büschel Schnittlauch und

Petersilie

Pfeffer aus der Mühle

eine winzige Prise Zucker

Zubereitung:

Das Fleisch – falls es selber gekocht wird, in der Brühe auskühlen und dann gut abtropfen lassen – in Tranchen schneiden und schuppenartig auf eine Platte anrichten.

Für die Sauce Öl, Essig, Senf und Salz verrühren. Zwiebel sehr fein hacken, Tomate entkernen und wie die Cornichons in feine Würfelchen schneiden. In die Sauce geben, ebenso den feingeschnittenen Schnittlauch und die gehackte Petersilie vermischen und mit Pfeffer aus der Mühle und ganz wenig Zucker abschmecken.



Grillierte Lammkoteletts à la française Cotelettes d'agneau grillées à la française Costolette d'agnello grigliate alla francese

1986

**August
Août
Agosto**

Montag Lundi Lunedì	Dienstag Mardi Martedì	Mittwoch Mercredi Mercoledì	Donnerstag Jeudi Giovedì	Freitag Vendredi Venerdì	Samstag Samedi Sabato	Sonntag Dimanche Domenica
28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Entrecôtes mit Basilikumsauce (Foto)

Zutaten für 4 Personen:

*4 Entrecôtes à 180–200 g
2–3 Esslöffel Öl, Salz, Pfeffer*

Basilikumsauce:

*½ Zwiebel,
eine Handvoll Basilikum,
60 g Butter, 1 dl Weisswein,
1 Eigelb, Salz und Pfeffer*

Zubereitung:

Die Entrecôtes mit Öl bepinseln und auf jeder Seite 4–5 Minuten grillieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce Zwiebel und Basilikum feinhacken. Zwiebel und die Hälfte des Basilikums in 10 g Butter anziehen. Mit dem Wein aufgiessen und auf die Hälfte einkochen. Absieben und in einem Schüsselchen mit Eigelb verrühren. Ins Wasserbad stellen und die restlichen 50 g Butter nach und nach dazurühren, bis eine dicke Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den restlichen Basilikum daruntermischen.

Grillierte Lammkoteletts à la française (Foto)

Zutaten für 4 Personen:

*2–3 Lammkoteletts pro Person
100 g geträufelte Kalbsleberwurst
1 Esslöffel Cognac
Zwiebelpulver
Pfeffer aus der Mühle
2–3 Esslöffel Rahm
Sonnenblumenöl*

Zubereitung:

Die Kalbsleberwurst mit dem Cognac, einem Hauch Zwiebelpulver, Pfeffer und dem geschlagenen Rahm verrühren. Die Lammkoteletts mit Öl bepinseln, auf jeder Seite 2–3 Minuten grillieren, mit Salz und Pfeffer würzen und je ein Häufchen Leberwurstmasse daraufgeben.

Schweinskoteletts mit Peperoni (Foto)

Zutaten für 4 Personen:

*4 Schweinskoteletts
3 Esslöffel Sonnenblumenöl
1 Esslöffel Senf
1 Teelöffel Paprika
je 1 roter, grüner und gelber
Peperone
1 Zwiebel
Salz und Pfeffer
Alufolie*

Zubereitung:

Öl, Senf, Paprika zusammen mit etwas Salz verrühren. Schweinskoteletts damit bepinseln und 1 Stunde stehen lassen. Die Peperoni entkernen und in feine Streifen schneiden. Alles mit etwas Öl, Salz und Pfeffer vermischen. In 4 Portionen teilen und jede Portion in Alufolie wickeln. Die Koteletts und die Folienpäcklein auf den heißen Grill legen. Auf jeder Seite 6–8 Minuten grillieren. Anrichten und über jedes Kotelett den Inhalt eines Päckleins verteilen.



Stufato alle verdure mit Polenta Stufato alle verdure con polenta Stufato con verdure e polenta

1986

**September
Septembre
Settembre**

Montag Lundi	Dienstag Mardi	Mittwoch Mercredi	Donnerstag Jeudi	Freitag Vendredi	Samstag Samedi	Sonntag Dimanche
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	1	2	3	4	5

Stufato alle verdure mit Polenta (Foto)

Zutaten für 4–5 Personen:

*ca. ein Kilo Rindsbraten, gespickt
50 g Speckwürfelchen
Salz, Pfeffer
1 Esslöffel Biofin 10%
2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen
2 Lauchstengel, 2 Rüebli
1 kleine Sellerieknette
2 Esslöffel Tomatenpüree
1 Lorbeerblatt, 1 Nelke
2 Teelöffel italienische Kräutermischung
2 dl Rotwein, 2 dl Fleischbrühe
1–2 Esslöffel Bratensaucenpaste Petersilie*

Polenta:

*1 l Wasser, 1–2 Teelöffel Salz
250 g Maisgriess, wenig Muskat
1 Stück Butter
nach Belieben geriebener Käse*

Zubereitung:

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben und im heißen Fett rundum gut anbraten. Zwiebeln und Knoblauchzehen hacken, das Gemüse kleinschneiden. Alles, zusammen mit den Speckwürfelchen, zum Fleisch geben und kurz mitrösten. Tomatenpüree und Gewürze dazugeben und mit Wein und Fleischbrühe ablöschen. Zugedeckt im Ofen oder auf dem Herd bei kleiner Hitze 2–2½ Stunden schmoren. Wenn nötig, von Zeit zu Zeit etwas Flüssigkeit nachgiessen und den Braten einmal wenden.

Die Flüssigkeit zum Schluss mit der Saucenpaste binden und die gehackte Petersilie daruntermischen. Den Braten aufschneiden, mit einem Teil der Sauce übergießen. Den Rest separat dazu reichen. Für die Polenta Wasser und Salz aufkochen. Maisgriess unter Rühren einlaufen lassen und 30 Minuten auf kleinem Feuer kochen. Dabei oft rühren. Die fertige Polenta mit wenig Muskat abschmecken. Die Butter und – nach Belieben – geriebenen Käse darunterziehen.

Rehschnitzel mit Wacholdersauce und Weichseln

Zutaten für 4 Personen:

*12 Rehschnitzel
1 Rüebli
1 kleines Stück Sellerie
1 Schalotte
10–12 Wacholderbeeren
20 g Butter
½ Teelöffel Thymian
1 kleines Lorbeerblatt
½ dl Gin, 2 dl klare Sauce
½ dl Doppelrahm
2 Esslöffel Biofin 10%
Salz, Pfeffer
die Hälfte einer kleinen Dose Weichseln*

Zubereitung:

Rüebli und Sellerie raffeln, Schalotte feinhacken und die Wacholderbeeren zerdrücken. In der Butter gut durchdünsten. Thymian und Lorbeerblatt beifügen und den Gin dazugießen. Etwas einkochen lassen. Klare Sauce dazugeben, aufkochen. Rahm beifügen und nochmals etwas einkochen.

Schnitzel im heißen Fett auf jeder Seite eine halbe Minute braten. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und zugedeckt warmhalten. Überschüssiges Fett abgießen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, dazugeben und den Bratfond damit auflösen. Die gut abgetropften Weichseln beifügen und heiß werden lassen. Über die Schnitzel geben und mit Spätzli servieren.



Schweinsragout Böhmer Art Ragoût de porc à la bohémienne Spezzatino di maiale alla boema

1986

**Oktober
Octobre
Ottobre**

Montag Lundi Lunedì	Dienstag Mardi Martedì	Mittwoch Mercredi Mercoledì	Donnerstag Jeudi Giovedì	Freitag Vendredi Venerdì	Samstag Samedi Sabato	Sonntag Dimanche Domenica
29	30	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	1	2

Schweinsragout Böhmer Art (Foto)

Zutaten für 4 Personen:

*600 g Schweinefleisch in Würfeln
1 Esslöffel Biofin 10%
2 Zwiebeln
2 Rüebli
1 Teelöffel Kümmel
½ Teelöffel Majoran
Salz und Pfeffer
ein Stücklein Zitronenschale
2½ dl helles Bier
1 Teelöffel Maizena
2–3 Esslöffel Rahm*

Zubereitung:

Die Fleischwürfel im heißen Fett rundum gut anbraten. Zwiebeln und Rüebli in Scheiben schneiden und mitrösten. Mit Kümmel, Majoran, Salz und Pfeffer würzen und die Zitronenschale dazugeben. Mit dem Bier ablöschten und zugedeckt auf kleinem Feuer 1½–2 Stunden schmoren.
Zitronenschale entfernen. Maizena und Rahm verrühren und die Sauce damit binden. Allenfalls noch nachwürzen.
Kartoffelstock dazu servieren.

Gratin vaudois mit Saucisson

Zutaten für 4 Personen:

*eine grosse oder 2 kleine
Saucissons (600–800 g)
800 g Kartoffeln
1 grosse Zwiebel
50 g Butter
3 Knoblauchzehen
300 g geriebener Gruyère
2 dl Weisswein
Pfeffer aus der Mühle*

Zubereitung:

Kartoffeln in der Schale zehn Minuten vorkochen. Gut auskühlen lassen. Schälen und in Scheiben schneiden. Saucisson fünf Minuten kochen. Abtropfen und mehrmals einstechen. Zwiebeln und Knoblauch feinhacken. Eine feuerfeste Form ausbuttern. Etwas vom Zwiebel-Knoblauch-Gemisch daraufstreuen und eine Schicht Kartoffelscheiben darübergeben. Saucisson in die Mitte legen und auf allen Seiten abwechselungsweise eine Schicht Käse, Zwiebel-Knoblauch-Gemisch und Kartoffelscheiben geben. Jede Schicht mit etwas Pfeffer aus der Mühle überstäuben. Salzen ist nicht nötig, da Saucisson und Käse genügend würzen. Zum Schluss die Wurst noch mit einer 3 cm dicken Schicht Kartoffelscheiben zudecken. Mit geriebenem Käse überstreuen und einige Butterflöcklein darüber verteilen. Mit dem Wein übergießen und während 15 Minuten in den auf 250° vorgeheizten Ofen schieben. Hitze auf 200° reduzieren und den Gratin noch eine Stunde backen. Den Saucisson sorgfältig herausnehmen, in Scheiben schneiden, wieder zu einem Ganzen zusammenfügen und in die Kartoffeln betten.



Fondue bouilli-bœuf

Fondue bouilli-bœuf

Fondue bouilli-bœuf

1986

November

Novembre

Novembre

Montag Lundi Lunedì	Dienstag Mardi Martedì	Mittwoch Mercredi Mercoledì	Donnerstag Jeudi Giovedì	Freitag Vendredi Venerdì	Samstag Samedi Sabato	Sonntag Dimanche Domenica
27	28	29	30	31	1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Fondue bouilli-bœuf (Foto)

Zutaten für 4–5 Personen:

ca. ein Kilo mageres Rindfleisch zum Sieden, in Stäbchen von 4 cm Länge und 1 cm Dicke geschnitten

*1½ l Fleischbrühe
eine besteckte Zwiebel
1 Rübli
1 Lauchstengel*

Beilagen:

Verschiedene selber gemachte oder fixfertig gekaufte Traiteursaucen (bei Ihrem Metzger erhältlich), Mixed pickles, Senffrüchte, Salate, Zweifel-Chips usw. Sherry oder Madeira nach Belieben.

Zubereitung:

Die Fleischbrühe mit besteckter Zwiebel, Rübli und Lauchstengel aufkochen. Das Fleisch beigeben und auf kleinem Feuer 2–2½ Stunden köcheln lassen.

Brühe absieben und in ein Caquelon einfüllen. Die Fleischstäbchen dazugeben und auf einem Rechaud auf den Tisch stellen. Die verschiedenen Beilagen hübsch in Schälchen anrichten und dazu servieren. Jeder Tischgast bedient sich mit Fleisch direkt aus der Brühe, taucht es in eine der Saucen und geniesst dazu die Beilagen nach Belieben. Zum Schluss die nun kraftvoll gewordene Fleischbrühe mit Sherry oder Madeira aromatisieren und in Tassen servieren.

Im Dampfkochtopf beträgt die Kochzeit des Fleisches nur ca. 40 Minuten. In diesem Fall nur ein Liter Brühe nehmen.

Gulaschsuppe «Maison»

Zutaten für 4–5 Personen:

*600 g Rindfleisch in Würfelchen
3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Peperoni
1 Esslöffel Schweinefett extra
1 Teelöffel Salz
2–3 Teelöffel Paprika
1 Teelöffel Kümmel
1 Dose geschälte Tomaten (pelati)
1½ l Fleischbrühe
750 g Kartoffeln
1–2 dl Sauerrahm oder Joghurt
1 Bund Schnittlauch*

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauchzehen hacken. Peperoni entkernen und in feine Streichchen schneiden. Alles im heißen Fett gut durchdünsten. Fleischwürfelchen dazugeben, kurz mitbraten und mit Salz, Paprika und Kümmel überstreuen. Tomaten durch ein Sieb streichen und samt Dosenflüssigkeit dazugeben. Mit der Fleischbrühe aufgiessen und 1–1½ Stunden leise kochen. Kartoffeln schälen und in etwa gleich grosse Würfelchen wie das Fleisch schneiden. Dazugeben und alles in einer weiteren halben Stunde gar kochen. Rahm oder Joghurt beifügen und mit dem feingeschnittenen Schnittlauch überstreuen.



Roastbeef in Salzkruste

Rosbif en croûte de sel

Roastbeef in crosta di sale

1986

Dezember
Décembre
Dicembre

Montag Lundi Lunedì	Dienstag Mardi Martedì	Mittwoch Mercredi Mercoledì	Donnerstag Jeudi Giovedì	Freitag Vendredi Venerdì	Samstag Samedi Sabato	Sonntag Dimanche Domenica
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31		1	2	3
						4

25 Weihnachten
Noël
Natale

Roastbeef in Salzkruste (Foto)

Zutaten für 4–5 Personen:

*ca. ein Kilo Roastbeef
2 Esslöffel Öl
ca. 3 kg Meersalz (in der
Drogerie erhältlich)*

Zubereitung:

Das Roastbeef ohne zu würzen im heißen Öl rasch auf allen Seiten anbraten. In einen Bräter eine dicke Schicht Meersalz geben und das Fleisch darauflegen. Mit einer 3 cm dicken Schicht Salz überdecken. Mit etwas Wasser bespritzen und in den 250° vorgeheizten Ofen schieben. 20–30 Minuten braten. Temperatur eventuell mit Bratenthermometer kontrollieren (saignant ca. 50 Grad, à point 60 Grad). Etwas stehen lassen, dann die Salzkruste sorgfältig wegschlagen, den Braten herausnehmen und in Tranchen schneiden.

Das fertig gebratene Roastbeef kann im Salzmantel bis eine Stunde stehen gelassen werden; es bleibt so immer noch heiß und verändert sich nicht.

Schweinsfilet im Teig

Zutaten für 4–5 Personen:

*2 Schweinsfilets zu 350–400 g
200 g Kalbsbrät
2 Teelöffel Senf
1 Esslöffel Biofin 10%
150 g Champignons
1 Zwiebel
10 g Butter
je eine Prise Majoran und Thymian
etwas Streuwürze
1 Büschel Petersilie
400 g Blätterteig
Mehl
1 Ei*

Zubereitung:

Die Schweinsfilets mit Senf bestreichen und im heißen Fett rasch anbraten. Auskühlen lassen.

Champignons blättrig schneiden und Zwiebel feinhacken. Beides in der Butter leicht anrösten. Mit Majoran, Thymian und Streuwürze würzen und mit dem Brät vermischen. Petersilie feinhacken und ebenfalls daruntermischen. Den Teig auf bemehltem Tisch zu einem Rechteck auswalzen. Die Hälfte des Brätes in die Mitte streichen, die Schweinsfilets darauflegen und mit dem restlichen Brät überdecken. Die Teigränder mit verklopftem Eiweiß bepinseln, die Filets einpacken und die Ränder gut zusammendrücken. Aus Teigresten Verzierungen schneiden und mit Eiweiß aufkleben. Die ganze Oberfläche mit verklopftem Eigelb bepinseln und die Filets im Ofen bei 200° 30 Minuten backen.

Mit Gemüsen oder Salat servieren.

INHALTSVERZEICHNIS

Titelblatt	Süss-saurer Festtagsschinken
Januar	Leber in Gemüsereisring Mexikanisches Gulasch
Februar	Siedfleisch-Eintopf Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Whisky flambiert
März	Marinierter Lammigot Fleischkäse Cordon bleu
April	Kalbssteaks an Zitronensauce Kutteln à la provençale
Mai	Kalte Saucisson mit Kartoffelsalat Gefüllter Hackbraten
Juni	Feines zum Brunch Marinierter Hohrücken vom Grill
Juli	Rassiger Wurstsalat Kaltes Siedfleisch Vinaigrette
August	Entrecôtes mit Basilikumsauce Grillierte Lammkoteletts à la française Schweinkoteletts mit Peperoni
September	Stufato alle verdure mit Polenta Rehschnitzel mit Wacholdersauce und Weichseln
Oktober	Schweinsragout Böhmer Art Gratin vaudois mit Saucisson
November	Fondue bouilli-bœuf Gulaschsuppe «Maison»
Dezember	Roastbeef in Salzkruste Schweinsfilet im Teig

Herausgeber: Verband Schweizer Metzgermeister,
Steinwiesstrasse 59, 8032 Zürich

Druck und
Ausführung: Kalenderfabrik Luzern AG, Luzern

Rezepte und
Gestaltung: Werbeagentur J.-P. Christen AG, Rüschlikon

Fotografie: Marco A. Frangi, Zürich

Bestellungen: Kalenderfabrik Luzern AG, Luzern

Nachdruck, auch auszugsweise, verboten — Alle Rechte vorbehalten