

# DER AKTUELLE WOCHEN-SCHMANKERLPLAN

Metzgerei  
**MOSER**  
Landsberger Schmankerl



vom 19. November bis 23. November 2018

Montag - Freitag von 11:15 - 13:30 Uhr im Hauptgeschäft Katharinenstraße  
Montag - Freitag von 11:15 - 13:30 Uhr in unserer Filiale Ludwigstraße  
Montag - Freitag von 11:00 - 14:30 Uhr in unserer Filiale Am Penzinger Feld

## Montag:

Gemüse-Curry mit Reis 5,20 €  
1 Stück Moser's Rinderroulade mit Salzkartoffeln, dazu Rosenkohl 7,90 €

## Dienstag:

Mediterranes Ratatouille in einer Tomatensoße, dazu gekochter Langkornreis 5,20 €  
Lammragout, dazu gebratene Prinzessbohnen mit Speck und Kartoffeln 6,90 €

## Mittwoch:

Gemüsestrudel im Blätterteig, dazu hausgemachte Tomatencreme 5,20 €  
Gebratenes Schweinefilet mit Zwiebel-Kartoffel-Püree 7,50 €

## Donnerstag:

Hausgemachte Gemüsequiche 5,20 €  
2 Stück Trüffelbratwurst mit Soße und Spätzle 6,20 €

## Freitag:

Hausgemachte Dampfnudel mit einer Waldbeerenglace 5,20 €  
Knusprig gebackenes Alaska Seelachsfilet mit hausgemachter Remoulade, dazu Kartoffel Salat und frische Zitronenspalten 6,60 €

## MOSER'S GENUSS-NACHRICHTEN

vom 19. November bis 24. November 2018

### Entschleunigung mit Geschmack, oder „Was lange währt, wird endlich gut“

„In der Kunst der Langsamkeit liegt der Schlüssel zum Genuss“, sagt man in Persien. Wer ein Faible für Schmorgerichte hat, der kann diesen Satz nur bestätigen. Unter dem Deckel eines Gulaschtopfs geht es sanft zu und eben hier zeigt sich, dass „Entschleunigung“ seine Qualität hat. Schon im Mittelalter kochten auch in unseren Landen Schäfer Stücke geschnittenes Fleisch stundenlang mit Zwiebeln, trockneten es und nahmen es mit auf die Weiden. So konnten sie überall, wo ein Feuer brannte, die konservierten Fleischstücke in heißem Wasser aufkochen. Je nach Wassermenge führte das zu einer Suppe, einem Eintopf oder zu der sämigen Konsistenz, die in Ungarn als "Pörkölt" oder "Paprikás" auf den Speisekarten steht. Die besten Teile für ein Schmorgericht stammen übrigens von Hals, Schulter, Keule und Haxe. Optimaler Weise verwendet man kerniges Fleisch mit einem gewissen Anteil an Bindegewebe. Beim Anbraten schließen sich die Fleischfasern, das ist wichtig, damit das Fleisch nicht aussaftet. Wird das Fleisch stärker erhitzt, verwandelt sich das Bindegewebe in Gelatine und das Schmorgericht wird zu einer saftigen Angelegenheit. Für diese Umwandlung braucht es Feuchtigkeit, schmelzendes Fett in gut marmoriertem Fleisch unterstützt den saftigen Eindruck. Allen Erscheinungsformen eines Schmorgerichts gemeinsam - von den ungarischen Rezepten über das Wiener(Rinds-)Saftgulasch bis hin zu Ragouts - ist die wundersame Entschleunigung, die sich bei der Zubereitung einstellt. Gibt man dem jeweiligen Gericht seine Zeit, geschieht ein kleines Wunder im Topf: Das Fleisch wird nicht nur schön mürbe, es entwickelt zugleich ein herrliches Aroma. Dazu verleihen Bindegewebe und Fett der Sauce eine Substanz, die sich weder aus einem Kochfond noch aus dem Bratensatz eines Steaks je holen lässt. Je länger der Fleischtopf schmort, je öfter er wieder aufgewärmt wird, umso leckerer das Gericht. Nicht umsonst sind Ossobuco oder Sauerbraten gern gesehene Gaumenfreuden auf Speisekarten, nicht nur bei uns in Bayern!

## Zum Wochenanfang

von Mo. 19. November - Mi. 21. November 2018

### Aktuelle Angebote:

ab Mo.: Nürnberger Rolle Hackbraten in der Backschale	100g	<b>1,56 €</b>
ab Mo.: Jalapeno-Schinkenwurst mit fruchtiger Schärfe	100g	<b>1,66 €</b>
ab Mo.: Festtagsleberwurst im Naturdarm, geräuchert	100g	<b>1,63 €</b>
ab Mo.: Leberwurst (schlachtfrisch) im Ring	100g	<b>1,05 €</b>
ab Mo.: Blutwurst (schlachtfrisch) kesselfrisch	100g	<b>0,89 €</b>

### Angebote aus unserer Feinkostküche:

ab Mo.: Gyrospfanne mit Schweinefleisch und Zwiebeln	100g	<b>1,39 €</b>
ab Mo.: Schinken-Lauch-Salat mit Ananas	100g	<b>1,84 €</b>
ab Mo.: Tomaten-Basilikum-Frischkäse sommerlich frisch	100g	<b>1,84 €</b>

## Zum Wochenende

von Do. 22. November – Sa. 24. November 2018

### Aktuelle Angebote:

ab Do.: Kalbsgulasch vom Milchkalb bestens gelagert	100g	<b>2,59 €</b>
ab Do.: Moser's „Coppa“ luftgetrocknet	100g	<b>3,04 €</b>
ab Do.: Vorstadtschmankerl nach Art gebackener Bierschinken	100g	<b>1,69 €</b>
ab Do.: Käsebeisser für Grill und Pfanne	100g	<b>1,36 €</b>
ab Do.: Schwedenstangerl Brotzeitwürstl	100g	<b>1,79 €</b>

### Angebote aus unserer Feinkostküche:

ab Do.: Schinken-Sahne-Soße im praktischen Vorratspack	100g	<b>1,01 €</b>
ab Do.: Geflügelsalat „Hawaii“ mit Ananas	100g	<b>1,97 €</b>
ab Do.: Paprika-Frischkäse unser Frischkäseaufstrich der Woche	100g	<b>1,95 €</b>

