



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

SOMMERG'SCHICHT VOM GRILL

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM JUNI

SÜSSER GRILL- FLAMMEN NIE KLINGEN...

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

VENI VIDI GRILLEN

AUSGABE JUNI/2024



SONNENTAGE UND RAUCHAROMEN: WIR SCHREIBEN SOMMERGESCHICHTEN VOM GRILLROST

Spätestens nach den vergangenen warmen Frühsommertagen haben die Raucharomen vom Grill den Letzten in seinem Garten, auf seinem Balkon oder draußen am See erreicht und die Hauptgrillsaison ist nun – Eisheiligen und Wetterkapriolen zum Trotz – wirklich eröffnet. Zeit also, den Vorrat an hochwertiger Grillkohle zu checken, den Rost zu reinigen bzw. zu ölen und sich auf eine kulinarische Reise durch die Vielfalt des Angebotes zu begeben. Essen ist nicht nur Nahrung, sondern Leidenschaft. Es ist eine Kunstform, die uns verbindet und unsere Sinne anspricht, auf so viele verschiedene Arten: Es riecht, es knackt, es wärmt, es verbindet. Feuer ist ein Element, das uns Menschen seit jeher in den Bann zieht. Und wenn es um die Zubereitung auf dem heißen Rost geht, dann ist das eine Angelegenheit, die ernst genommen werden darf: Die richtige Würzung, die perfekte Temperatur, das Timing – alles entscheidend für das ultimative Grillerlebnis. Was an Lebensmitteln alles geeignet ist und welche Varianten es gibt, haben wir bereits in voran gegangenen Kolumnen ausführlich besprochen.

Daher möchten wir heute unseren Blick auf eine kürzlich durchgeführte Umfrage werfen, die vor allem bei uns regionalen Handwerksbetrieben ein warmes Gefühl, nicht nur in der Bauchgegend hinterlässt. Gemeinsam mit den Meinungsmachern von Civey brachte das Forum Moderne Landwirtschaft (FML) den Grillkompass 2024 heraus. Was uns in dem Zusammenhang wirklich sehr freut, ist zu erfahren, dass die überwiegende Mehrzahl der Befragten angibt, ihr Fleisch beim Metzger ihres Vertrauens und aus regionaler Herkunft zu beziehen. Mein besonderes Lob geht dabei an die jüngeren Altersgruppen, die hier besonders punkten! Dieser Trend stimmt uns zuversichtlich für die weitere Zukunft. Unsere Realität im Handwerk ist leider immer noch die, dass als Optionen natürlich auch billigste Alternativen aus den Supermärkten und Discountern zur Verfügung stehen. Umso erfreulicher ist es zu lesen, dass viele von uns den Weg zum Metzger finden, um Sommergeschichten vom Grillrost zu schreiben, nachhaltig und lokal. Regionalität und Tierwohl stehen also nach wie vor hoch im Kurs. Diese Wertschätzung für die Arbeit unserer Landwirtinnen und Landwirte, die täglich dafür sorgen, dass wir beste Qualität auf unseren Tellern haben, halte ich persönlich für außerordentlich wichtig. Und wenn's dann auch noch richtig gut schmeckt, umso besser. In diesem Sinne: Feuer frei für die Sommer-Grillsaison 2024! Lassen Sie es brutzeln, rauchen und schmecken – denn dieser Sommer 2024 gehört uns und unseren Grills!

**GEÄNDERTE ÖFFNUNGSZEITEN IM STAMMHAUS IN DER
KATHARINENSTRASSE: SAMSTAG 7:30 - 13:00 UHR**



EMPFEHLUNGEN IM JUNI

SÜSSER GRILLFLAMMEN NIE KLINGEN...

„CUSCINO“ der Geheimtipp vom Strohschwein	1,86 € / 100g
KACHELFLEISCH das Spydersteak vom Strohschwein	1,86 € / 100g
RINDERHÜFTE IRL vom Black Angus	3,76 € / 100g
RINDERSTEAKS, MARINIERT von der Strohfülle	2,95 € / 100g
PUTENSTEAKS mariniert	2,29 € / 100g
JOGHURTSPIEßE unsere Spezialität für Grill und Pfanne	1,87 € / 100g
CHORIZO (SPANISCHE BRATWURST) hausgemacht	2,29 € / 100g
ROSMARINSCHINKEN geräuchert und heiß gegart	2,75 € / 100g
GRILLKÄSE Kräuter oder Chili-Kräuter	3,38 € / 100g
KRÄUTERBUTTER hausgemacht	1,82 € / 100g
SCHNITTLAUCHFRISCHKÄSE unser Frischkäseklassiker	2,29 € / 100g
COLE SLAW amerikanischer Krautsalat	1,33 € / 100g



Sommer-Highlight: Unser Grillkäse

Der Sommer ist Grillzeit, und was wäre ein Grillfest ohne eine köstliche vegetarische Option? Unser Grillkäse ist die perfekte Wahl für alle, die etwas Besonderes suchen. Erhältlich in den Geschmacksrichtungen „Kräuter“ und „Kräuter mit Chili“, bietet unser Käse für jeden Geschmack das Richtige.

Das Geheimnis seines einzigartigen Geschmacks liegt im würzigen Appenzeller Käse, aus dem er überwiegend besteht. Diese aromatische Käsesorte verleiht unserem Grillkäse eine unvergleichliche Note. Zudem haben wir unsere Rezeptur fein abgestimmt, sodass der Käse auf dem Grill optimal und perfekt goldbraun wird.

Cuscino vom Strohschwein

Das Cuscino, liebevoll auch „kleines Kissen“ genannt, ist ein Muskel, der leicht von Fett und Bindegewebe durchzogen ist, was ihm eine wunderbare Marmorierung und Geschmackstiefe verleiht. Beim Braten oder Grillen entfaltet das Cuscino seine ganze Pracht, indem es aufgeht und eine unvergleichliche Textur bietet.

Es eignet sich auch gut zum Füllen. Mit einem kleinen Schnitt an der Seite lässt sich leicht eine Tasche formen, die Sie nach Herzenslust füllen können – Ihrer Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt! Ob klassisch gefüllt mit Kräutern oder experimentell mit exotischen Gewürzen und Früchten, das Cuscino bietet eine perfekte Basis für kulinarische Experimente.





EINE KLEINE WARENKUNDE

Was Sie schon immer über unsere Spezialitäten wissen (wollten)

Kachelfleisch vom Strohschwein

Ein extrem zartes und saftiges Steak, dass aus der Keule des Strohschweins ist. Es sitzt oberhalb des Schlossknochens und ist ein Muss für alle Fleisch-Fans, die einmal etwas Außergewöhnliches ausprobieren möchten. Stammkunden kennen das Kachelfleisch-Steak auch von uns mariniert und als Highlight bei Grillfesten.

Tipp für Ihre Grillparty: Machen Sie doch mal ein kleines Steak-Tasting mit Freunden und Familie – wir beraten Sie gerne!



Chorizo - hausgemacht

Unsere Chorizo ist eine würzige, feste und grobkörnige, mit Paprika und einem Hauch Knoblauch gewürzte Rohwurst vom Strohschwein.

Paprika gibt ihr eine wunderbare rote Farbe und trägt zum typischen Geschmack bei.

Und woher stammt diese Bratwurst eigentlich? Typischerweise ist die Chorizo als spanische Wurst bekannt und beliebt, vor allem angebraten in Tapas oder in Eintöpfen. Wir bevorzugen sie auch gerne gegrillt. Bitte beachten Sie dazu auch unser Rezept des Monats.



VENI
VIDI
GRILLEN

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Folgender Wein, passend zu dem wunderbaren Gericht, gegrillte Chorizo mit Tomaten:

Ramon Bilbao Crianza 2019, DOCa Rioja, Spanien.

Der Ramon Bilbao besteht zu 100 % aus der für Spanien typischen Rebsorte Tempranillo und reifte 14 Monate in amerikanischen Barriquefässern. Er duftet nach Kirschen, Heidelbeeren und Anklängen von Vanille und Zimt. Am Gaumen überzeugt dieser klassische Rioja-Wein durch gereifte, weiche Tannine untermalt von Frucht und Würze und einem harmonisch, samtigen Mundgefühl.

Diesen Wein erhalten Sie im Juni bei uns als Wein des Monats und darüber hinaus im Wein und Sein in Landsberg.

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Minuten – davon Kochzeit 25 Minuten

GEGRILLTE CHORIZO MIT TOMATEN-AVOCADO-SALAT

Ein fantastischer Genuss, besonders wenn das Wetter zum Grillen einlädt. Darüber hinaus ein köstliches und einfaches Rezept.

Zutaten

- 4 Chorizo-Würste
- 2 reife Avocados,
gewürfelt
- 250 g Kirschtomaten,
halbiert
- 1 kleine rote Zwiebel,
fein gewürfelt
- 1 Handvoll frischer Koriander,
grob gehackt
- Saft von 1 Limette
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
nach Geschmack
- 1 TL geräucherter Paprika
(optional für zusätzlichen
Geschmack)

Grill vorbereiten: Heizen Sie Ihren Grill auf mittlere bis hohe Temperatur vor.

Chorizo grillen: Legen Sie die Chorizo-Würste auf den Grill und lassen Sie sie etwa 3-4 Minuten je Seite grillen, bis sie rundum schön gebräunt und durchgegart sind.

Tomaten-Avocado-Salat zubereiten: In einer großen Schüssel die gewürfelten Avocados, die halbierten Kirschtomaten, die gewürfelte rote Zwiebel und den gehackten Koriander vermischen.

Den Limettensaft und das Olivenöl hinzufügen und vorsichtig umrühren, um alles gleichmäßig zu vermischen. Mit Salz, Pfeffer und geräuchertem Paprika abschmecken.

Servieren: Sobald die Chorizo fertig gegrillt ist, nehmen Sie sie vom Grill und servieren Sie sie auf einer Platte mit dem Tomaten-Avocado-Salat.

Dieses Gericht kombiniert die würzige Schärfe der Chorizo mit der Frische und Cremigkeit des Salats, was es zu einem perfekten Sommergericht macht. Der saftige, rauchige Geschmack der gegrillten Chorizo passt hervorragend zum kühlen und zarten Salat. Ideal für ein ungezwungenes Essen im Freien. Guten Appetit!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

TERMINE GRILLSEMINARE 2024

Es ist wieder soweit – die neuen Termine für unsere Grillseminare in diesem Jahr stehen fest:

Freitag,	07. Juni 2024
Freitag,	14. Juni 2024
Freitag,	21. Juni 2024
Freitag,	28. Juni 2024
Freitag,	12. Juli 2024
Freitag,	26. Juli 2024

Buchen sich **JETZT** Ihren
Lieblingstermin direkt
auf unserer Webseite >>



UNSERE WOCHEN – SCHMANKERL JETZT ONLINE.



Unseren Wochen-Schmankerlplan finden Sie online oder als Aushang in unseren Filialen.
Mit dem rechts stehenden QR-Code können Sie diesen einfach abrufen.



Metzgerei Moser GmbH Landsberg am Lech
Katharinenstr. 39 | Tel. 08191/2386
Am Penzinger Feld 9 | Tel. 08191/4281971
info@metzgerei-moser.de

www.metzgerei-moser.de

