



# GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE SONDERAUSGABE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

## KULINARISCHES BRAUCHTUM IM FASCHING

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM FEBRUAR

## JETZT WIRD'S NOCHMAL RICHTIG BUNT

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

## BEIN ODER NICHT BEIN, DA STELLT SICH NICHT DIE FRAGE

AUSGABE FEBRUAR/2023

## **KULINARISCHES BRAUCHTUM IM FASCHING**

Ist Ihnen schon aufgefallen: Das ganze Jahr über gibt es faszinierenden Verflechtung von Brauchtum und Essen! Von den schlaraffischen Lustbarkeiten der Faschingszeit bis zu den kleinen Köstlichkeiten, mit denen man die bösen Geister der Rauhächte besänftigen wollte, von den kultischen Ursprüngen des Ostereis bis zu den verräterischen Martinsgänsen, um nur einige Beispiele zu nennen. Je tiefer das Brauchtum verwurzelt ist und je stärker sich unser Alltag aus Traditionen speist, desto einfacher ist es meist auch, die Entstehung der jeweiligen Gerichte zu ihren Ursprüngen zurück zu verfolgen.

Für die so genannte fünfte Jahreszeit - Fastnacht, Fasching, Karneval - scheint es, neben religiösen, auch eine Vielzahl an historischen Erklärungen zu geben. So lassen sich manche Faschingsspeisen auf Feste der Römer, Fruchtbarkeitsriten unserer Vorfahren oder Bräuche aus dem Mittelalter zurück führen. Nach christlichem Glauben darf von Aschermittwoch bis Karfreitag kein Fleisch gegessen werden. Dies drückt sich auch aus im Begriff Karneval, der sich ableitet aus dem lateinischen und so viel bedeutet wie "Das Fleisch geht". Aus diesem Grund stand während des europäischen Karnevals des 16. und 17. Jhdt. auch das ordinäre "Fressen" ganz im Vordergrund. Fleisch zu essen war zu dieser Zeit noch etwas Besonderes und nur zu bestimmten festlichen Anlässen geboten. Zudem wollte man die letzten Tage vor Beginn der Fastenzeit am Aschermittwoch noch voll auskosten. Im Fasching enthielten die verzehrten Speisen darum traditionell jene Zutaten, welche während der Fastenzeit von der Kirche über Jahrhunderte verboten waren: So zum Beispiel Fleisch, Eier oder Fett. Wobei Fett sich einerseits auf Schweinefleisch und Speck bezog. Andererseits aber auch auf Gebäck - zum Beispiel süße Krapfen - welches noch heute noch traditionell in Fett heraus gebacken wird.

Eine traditionelle Faschingsspeise sind übrigens auch die Fastnachtshühner. Das kam so: Eier galten lange als flüssiges Fleisch und waren in der Fastenzeit verboten. Deswegen schlachteten die Bauern traditionell zum Fasching viele ihrer Hühner, um die Eierzahl zu senken. Darum ist ein Huhn im Topf ein alter Brauch in der närrischen Zeit. So wie man Huhn mag oder nicht, so verhält es sich auch mit dem Fasching: Reine Geschmacksache! Die einen lieben es, die anderen lehnen es ab. Und weil sich über Geschmack bekanntlich kontrovers diskutieren lässt, gibt es an dieser Stelle keine Handlungsempfehlung, wie man am besten durch die „tollen Tage“ kommt. Nur eine Bemerkung, angelehnt an Ringelnatz, sei erlaubt: „Humor ist der Knopf, der verhindert, dass uns der Kragen platzt.“ Darum hilft - wahlweise - nur eins: Mitmachen, verreisen oder sich daran freuen, dass der ganze Spuk spätestens am Aschermittwoch vorbei ist.





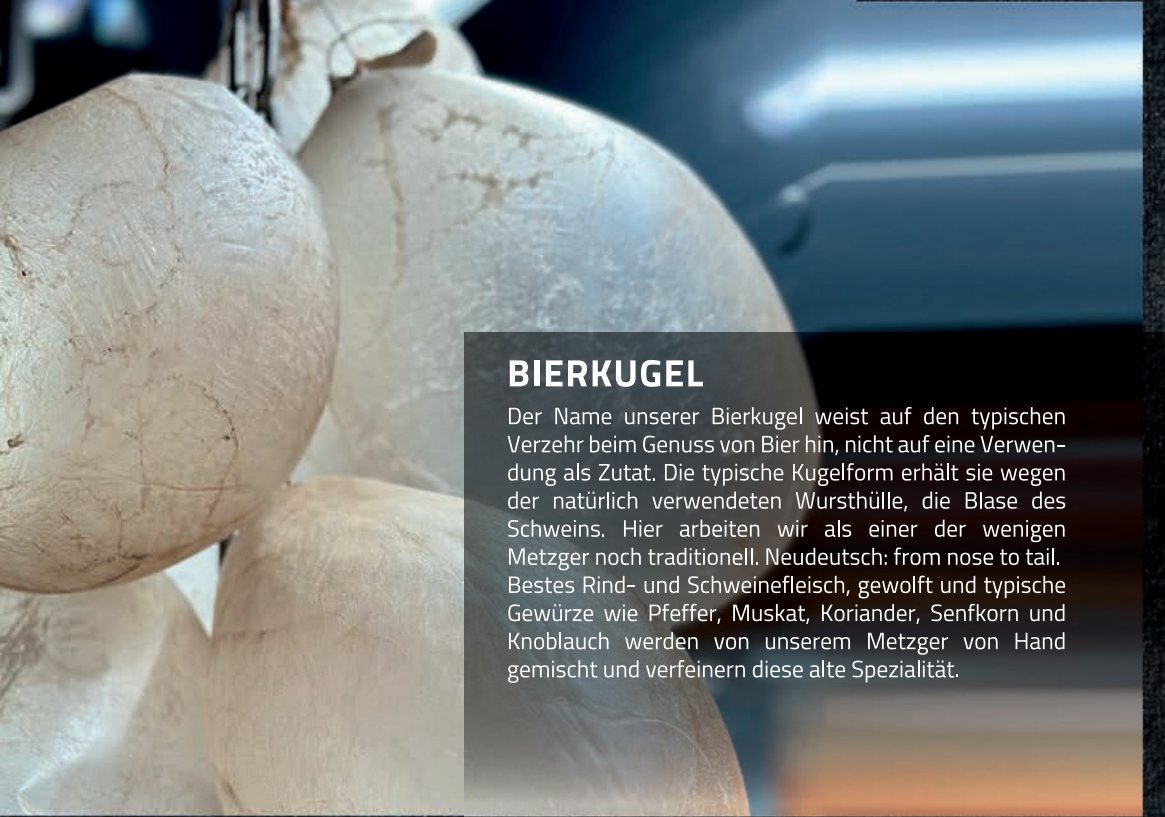
## EMPFEHLUNGEN IM FEBRUAR

### JETZT WIRD'S NOCHMAL RICHTIG BUNT

<b>SCHWEINEKOTELETT</b> vom Strohschwein	1,39 € / 100g
<b>RINDERSCHÄUFERL</b> zum Schmoren oder Sieden	1,89 € / 100g
<b>RINDERBEINSCHEIBEN</b> zum Schmoren oder Sieden	1,39 € / 100g
<b>PASTETEN-AUFSCHNITT</b> gemischt	1,99 € / 100g
<b>BIERKUGEL</b> geräuchert und heißgegart	1,86 € / 100g
<b>VORSTADTSCHMANKERL</b> unser gebackener Bierschinken	2,09 € / 100g
<b>SCHWEINSKÄS</b> mit feiner Majoronnote	1,99 € / 100g
<b>REGENSBURGER</b> würzige Handwurst	1,64 € / 100g

### RATZ FATZ AUF DEM TISCH

<b>RINDERPFEFFER-PFANNE</b> schnelle Pfanne des Monats	2,22 € / 100g
<b>SCHWEINEPFEFFER-PFANNE</b> schnelle Pfanne des Monats	1,72 € / 100g



## BIERKUGEL

Der Name unserer Bierkugel weist auf den typischen Verzehr beim Genuss von Bier hin, nicht auf eine Verwendung als Zutat. Die typische Kugelform erhält sie wegen der natürlich verwendeten Wursthülle, die Blase des Schweins. Hier arbeiten wir als einer der wenigen Metzger noch traditionell. Neudeutsch: from nose to tail. Bestes Rind- und Schweinefleisch, gewolft und typische Gewürze wie Pfeffer, Muskat, Koriander, Senfkorn und Knoblauch werden von unserem Metzger von Hand gemischt und verfeinern diese alte Spezialität.



## VORSTADTSCHMANKERL

Das Vorstadtschmankerl ist in Form und Aussehen dem Leberkäse ähnlich, jedoch ist das Brät erheblich würziger und gröber. Grobe Schinkenstücke geben ihm das gewisse Etwas. Saftig und herzhaft hat das Vorstadtschmankerl bei uns in den Läden seine Liebhaber. Noch nicht probiert? Unbedingt bei einer richtigen Brotzeit – vielleicht jetzt im Fasching – mit der Familie testen. Ein toller Begleiter bei jeder Brotzeit.





## EINE KLEINE WARENKUNDE

Was Sie schon immer über unsere Spezialitäten wissen w(s)ollten

### RINDERSCHÄUFERL

Das Schäufelr vom Rind wird aus der Schulter geschnitten und ist ein klassisches Schmorstück. Sein Muskelfleisch gibt ihm einen kräftigen Geschmack und macht es so interessanter als manch ein Edelteil. Apropos Edelteil: viele unserer Grillkunden kennen das besonders schmackhafte Teilstück auch als Flat Iron. Besonders im Sommer wird das zarte Marmorierungswunder aus der Schulter gerne auf den Grill gelegt. Ohne sehen und Haut, besonders zart und geeignet für die bevorstehenden warmen Tage.



### SCHWEINEPFEFFER

Eine Pfanne, die schnell geht und alle am Tisch mögen? Mager, aber trotzdem saftig?

Unser Schweinepfeffer ist das richtige - ob mit Nudeln oder Reis, Salat oder Püree, die schnelle Pfanne geht immer!

Aus magerem Schnitzel, Fleisch und mit der besonderen Pfeffer Mischung, die unser Küchenteam eigenhändig herstellt und mischt, gelingt nicht nur die Pfanne. Auch für gefüllte Taschen im Gyros - oder Döner Style wird sie oft von unseren Kunden mitgenommen.





# BEIN

ODER NICHT BEIN,  
DA STELLT SICH NICHT DIE

FRAGE





# MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

Unser Rezepttipp im Februar

Rezept für 2 Person

Zubereitungszeit ca. 30 Min. / Garzeit ca. 3 Stunden

## GESCHMORTE BEINSCHIEBE VOM RIND

### Zutaten

- 2 Beinscheiben vom Rind
  - Salz, Pfeffer,  
etwas Paprikapulver
  - 20 g Butterschmalz
  - 6 Schalotten
  - 3 Knoblauchzehen
  - 1 Zweig Rosmarin
  - 2 Zweige Thymian
  - 2 Zweige Majoran  
(geht auch getrocknet)
  - 1 kleines Stück Ingwer
  - 2 Lorbeerblätter
- 1 kleine Dose Tomaten  
(stückig)
- 150 ml Rotwein, trocken
- 150 ml Bratenfond

### Zubereitung

Die Beinscheiben vor dem anbraten mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver einreiben. Schalotten vierteln, Knoblauch fein hacken, die Ingwerwurzel der Länge nach vierteln. Die Gewürzweige zu einem Sträusschen binden (so wird das entnehmen später einfacher). Ofen auf 140 °C Umluft vorheizen.

Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Die beiden Scheiben kurz und scharf von beiden Seiten anbraten und dann herausnehmen.

Schalotten, Knoblauch, Ingwer und Lorbeer im Bratensatz kurz andünsten. Tomate und Gewürzsträusschen dazugeben und kurz köcheln lassen. Mit Wein und Fond App löschen und noch mal kurz aufkochen lassen. Die beiden Scheiben in den Fond legen. Bräter mit dem Deckel schließen und in den vorgeheizten Ofen circa 3 Stunden schmoren lassen. Am Ende Ingwer und Gewürzsträusschen entfernen.

Beilagen-Tipp: Spätzle oder Bandnudeln

Wein-Empfehlung: Malbec oder würziger Primitivo.

### Beinscheiben vom Rind?

#### ... geht auch geschmort!

Als Hesse oder Wade, österreichisch Wadschunken, werden Teile des Unterschenkels des Rindes bezeichnet. Die zur Hinterkeule gehörende Hesse ist größer und hat einen höheren Fleischanteil als die Vorderkeule.

Wissenswertes: durchschnittlich hat die Beinscheiben nur einen Fettanteil von 6%.



# UNSERE WOCHEN-SCHMANKERL JETZT ONLINE.



Unseren Wochen-Schmankerlplan finden Sie ab sofort nur noch Online oder als Aushang in unseren Filialen. Mit dem rechts stehenden QR-Code können Sie diesen einfach abrufen.



## ALLES NEU. DER UMWELT ZULIEBE!

Nachhaltig wirtschaften und leben ist bei uns ein großes Thema. Ebenso auch Ressourcen zu schonen. Darum gibt es ab sofort keine Wochenzettel mehr, sondern diese monatlich erscheinende, kleine Broschüre und das nur, solange der Vorrat reicht.



Metzgerei Moser GmbH Landsberg am Lech  
Katharinenstr. 39 | Tel. 08191/2386  
Ludwigstr. 158 | Tel. 08191/427826  
Am Penzinger Feld 9 | Tel. 08191/4281971  
info@metzgerei-moser.de

[www.metzgerei-moser.de](http://www.metzgerei-moser.de)

