



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE SONDERAUSGABE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

ALLES NEUE MACHT DER MAI

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM APRIL

BRENNA DUATS GUAT

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

DIE EINFACHSTE ART, FETT ZU VERBRENNEN

AUSGABE **MAI/2023**



Alles Neue macht der Mai!

Wir eröffnen unser Stammhaus nach Umbau voraussichtlich am **5. Mai** in neuem Glanz und freuen uns darauf, Sie wieder bei uns im Hauptgeschäft in der Katharinenstraße willkommen zu heißen!

Neue Termine - GRILLSEMINARE 2023:

26. Mai - 23. Juni - 30. Juni - 14. Juli - 28. Juli (jeweils Freitag von 18-21 Uhr)

Fürs Erste haben wir nur diese Termine angesetzt aufgrund unseres Ladenumbaus im April/Mai und des Ruethenfestes im Juli. Eventuell folgen noch weitere Termine. Da dies aber noch ungewiss ist, seien Sie **SCHNELL** und buchen sich **JETZT** Ihren Lieblingstermin auf unserer Webseite unter <https://metzgerei-moser.de/genuss-erlebnisse/grillseminare/>



EMPFEHLUNGEN IM MAI

BRENNA DUATS GUAT

RINDFLEISCH-BURGERPATTYS der Klassiker, schockgefrostet	1,79 € / 100g
RIB EYE STEAK von der Strohfärsche	3,99 € / 100g
KIKOK HÄHNCHENKEULE unser Maishähnchen	1,59 € / 100g
CHEESY-BRATWURST mit Käse und Röstzwiebeln	1,89 € / 100g

JETZT KOMMT SCHWUNG IN DIE FRÜHLINGSKÜCHE

BRUSCHETTA-PFANNE schnelle Pfanne des Monats	1,87 € / 100g
NÜRNBERGER ROLLE in der Backschale	1,86 € / 100g
MOSER'S KOCHSALAMI , abgepasst seit über 60 Jahren unverändert gut	1,98 € / 100g
GELBWURST geschnitten oder abgepasst	1,63 € / 100g
GELBWURST MIT PETERSILIE geschnitten oder abgepasst	1,63 € / 100g
MOSER'S COPPA hausgemachte Rohschinkenspezialität	3,44 € / 100g
CHILI-MANGO-FRISCHKÄSE unser Frischkäseaufstrich des Monats	2,23 € / 100g
PESTO ROSSO NUDELSALAT aus unserer Feinkostküche	1,74 € / 100g



CHILI-MANGO-FRISCHKÄSE

Wir holen das schöne Wetter auf unseren Frühstückstisch. Aus Doppelrahmfrischkäse, Mango und fruchtigem Chili zaubert unsere Küchencrew in unserer Filiale Am Penzinger Feld den köstlichen Aufstrich, der nach Sonne und Urlaub schmeckt. Nicht nur auf dem Brot, sondern auch als Dip für Gemüsesticks oder als Topping auf einer gegrillten Kartoffel. Sie werden begeistert sein!



MOSER'S COPPA

Für unseren Coppa, der natürlich hausgemacht wird von unseren Metzgern, gibt es tatsächlich fast keine Zutaten. Denn am besten ist der Schweinehals, gepökelt und lange luftgetrocknet, so wie er gehört: ursprünglich und unverfälscht!

Aber wo kommt dieser Leckerbissen, der ganz zart aufgeschnitten und am besten mit mindestens Zimmertemperatur gegessen werden soll, um sein ganzes Aroma zu entfalten – denn ursprünglich eigentlich her?

Natürlich aus Italien, aber unsere hausgemachte Spezialität kann sich durchaus bestens damit messen!



EINE KLEINE WARENKUNDE

Was Sie schon immer über unsere Spezialitäten wissen wollten

KIKOK-HÄNCHENSCHENKEL UND DRUM STICK

Schon oft haben wir über die vielen Vorzüge der langsam wachsenden und überwiegend mit Mais gefütterten Hähnchen gesprochen und geschrieben. Aber die Vorzüge, die diese Teile vom Schenkel mit sich bringen, sind noch nicht allzu bekannt. Durch die alte Hähnchenrasse und die hochwertige Fütterung schmecken die Hähnchen „wie früher“.

Besonders beim Grillen reicht ein Hauch Salz und Pfeffer. Und auch beim Garen und Grillen verzeihen Sie gerne mal 10 Minuten. Auch heuer sind sie bei unseren Grillseminaren kulinarisch nicht wegzudenken!

==> Termine übrigens online verfügbar!



BRUSCHETTA-PFANNE

Was darf rein in unsere beliebte Bruschetta-Pfanne? Natürlich mageres Schnitzfleisch. Neben Zucchini, Kirschtomaten und Zwiebeln darf aber etwas Wichtiges nicht fehlen: die ausgewogenen Gewürze. Ausgesuchte Gewürze, Petersilie und Lauchzwiebelröllchen machen unsere Pfanne erst richtig rund im Geschmack. Beilagen-Tipp: Nudeln, Reis und natürlich auch die beliebten Smashed Potatoes (Quetsch-Kartoffeln).



WIR MÜSSEN
FETT
VERBRENNEN,
SCHMEISS
DEN GRILL AN



MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

Unser Rezepttipp im Mai

Rezept für 1 Person

Vorbereitung ca. 20 Min. / Garzeit ca. 3 Min.

MAIBURGER

Burger-Tipp von unseren zertifizierten Grillmeistern Michi und Kathi

Zutaten

1 Burger-Bun
(auch diese gibt's bei uns in
unseren TK-Schränken
vorrätig!)

1 Rindfleisch-Patty
(oder nach Wahl)

2 Scheiben Wammerl –
roh, geräuchert

1 kleine Zwiebel, rot
Etwas Öl

1 TL Butter

1 EL brauner Zucker
nach Belieben
Salz/Pfeffer

Burger-Bun mit Sesam mit Butter bestreichen. Die in Scheiben geschnittene Zwiebel in etwas Öl und Butter auf der Plancha bei nicht zu großer Hitze anbraten.

Mit etwas Salz würzen und unter milder Hitze weichschmoren. Zucker unterrühren und karamellisieren lassen. Nach Bedarf mit Pfeffer würzen, eventuell nachsalzen. Den Bun mit der gebutterten Seite auf mittlere Hitze legen und goldbraun braten lassen. Eine Scheibe Cheddar auf die Plancha legen und den gegrillten Bun draufsetzen, um den Käse in den Burger-Bun schmelzen zu lassen. Rindfleisch-Patty und zwei Scheiben roh geräucherten Speck mit auf die Plancha legen. 220 °C wäre hier auf der Platte perfekt. Circa 2:45 Minuten je Seite grillen und bei Bedarf nochmals wenden. In dieser Zeit unbedingt auf den Bun aufpassen, damit der Käse nicht zu dunkel wird. Wenn der Patty medium gegrillt ist – oder nach Belieben – kann zusammengebaut werden!

Ein Auszug unserer Sorten bei Moser:

Angus Patty

Lamm Patty

Dry Aged Pork Patty

Reh Patty

Wagyu/Galloway Patty

Dry Aged Patty

Wild Patty

Immer solange der Vorrat reicht!

Tipp: Für diesen Burger braucht man keine Extra-sauce. Durch die karamellisierten Zwiebeln ist dieser wunderbar saftig.

Tipp von den Profis:

Wollen Sie den karamellisierten Zwiebeln und somit Ihrem Burger eine weitere Geschmackskomponente geben, dann löschen Sie die Zwiebeln mit Rotwein, Weißwein, Sojasoße oder Balsamico-Essig ab!

Unser Grill-Tipp:

Immer den Patty gefroren auf den Grill legen! Er lässt sich besser grillen und wenden. Lieber statt 2x den Patty 4x wenden – er bleibt wunderbar saftig und zerbricht nicht.

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

