



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE SONDERAUSGABE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

ALLESKÖNNER SUPPE

SEELENTRÖSTER. RESTEVERWERTER.
SCHNELLGERICHT. HERZERWÄRMER.

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM NOVEMBER

IN DER SUPPE, UM DIE SUPPE UND UM DIE SUPPE HERUM

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

MÖGE DIE SUPPE MIT DIR SEIN

AUSGABE NOVEMBER/2022

SUPPENZEIT!

Auch wenn wir uns noch einen sonnigen, goldenen Herbst wünschen, so wird die kalte Jahreszeit uns doch irgendwann einholen. Wenn wir dann von draußen kommen ins kuschelige Daheim, braucht es nur noch die passende Mahlzeit um den Körper richtig aufzuwärmen und die Seele gleich mit. Nach den leichten Speisen im Sommer bekommen wir jetzt wieder richtig Lust auf deftige Küche und Hausmannskost. Oder auf Suppen!

Eine Schüssel Suppe etwa ist wie eine weiche Decke, die man sich an kalten, grauen Herbsttagen um die Schultern legt. Das Beste ist dabei wie so oft vom Einfachen und Guten: Eine selbstgemachte Kraftbrühe mit frischen Zutaten nach altem Rezept ist eine kulinarische Wohltat. Schützend und wärmend gibt sie uns ein Gefühl von Geborgenheit, in das man sich löffellweise hineinkuscheln kann. Vielleicht liegt es ja daran, dass man eine Suppe langsamer isst, als das Tellergericht? Sie ist heiß, man pustet, man inhaliert Gewürze und Essenzen, der Duft fördert Appetit und Hunger. Und gut für das Immunsystem sind sie auch.

Suppen sind eben echte Alleskönner: als Eröffnung für ein köstliches Menü, als Schnellgericht zwischendurch, als „Resteverwerter“ für all das, was im Gemüsefach schlummert oder als Kreation und Komposition voller Düfte, Aromen, Würzigkeit und Wohlgerüchen. Wenn es schnell gehen muss, sind unsere fertig gekochten und portionierten Suppen im Schlauch die perfekte Lösung. Sie lassen sich wunderbar einfrieren und schenken uns einen satten Bauch, ein zufriedenes Lächeln und ein wohliges Ankommen zwischen all den Alltagswichtig- und -nichtigkeiten. Sie sind aber auch einfach selber zu machen. Tante Christl zeigt in ihrem Video auf unserer Webseite, wie man eine klassische Rinderkraftbrühe ohne großen Aufwand selber kochen kann. Fragen Sie auch nach der Rezeptkarte in unseren Läden.

Und kaum haben wir uns an den Herbst mit seiner gemütlichen Seite gewöhnt, steht auch schon die wunderbare Adventszeit vor der Tür. Und wir freuen uns riesig, dass nach drei Jahren endlich wieder unser über alles geliebter (und vermisster) Christkindlmarkt am 25. November seine Pforten öffnet. Wir sind natürlich auch wieder mit unserem Grillstand vertreten und freuen uns auf Sie – und eine unbeschwertere, stade Zeit für uns alle!



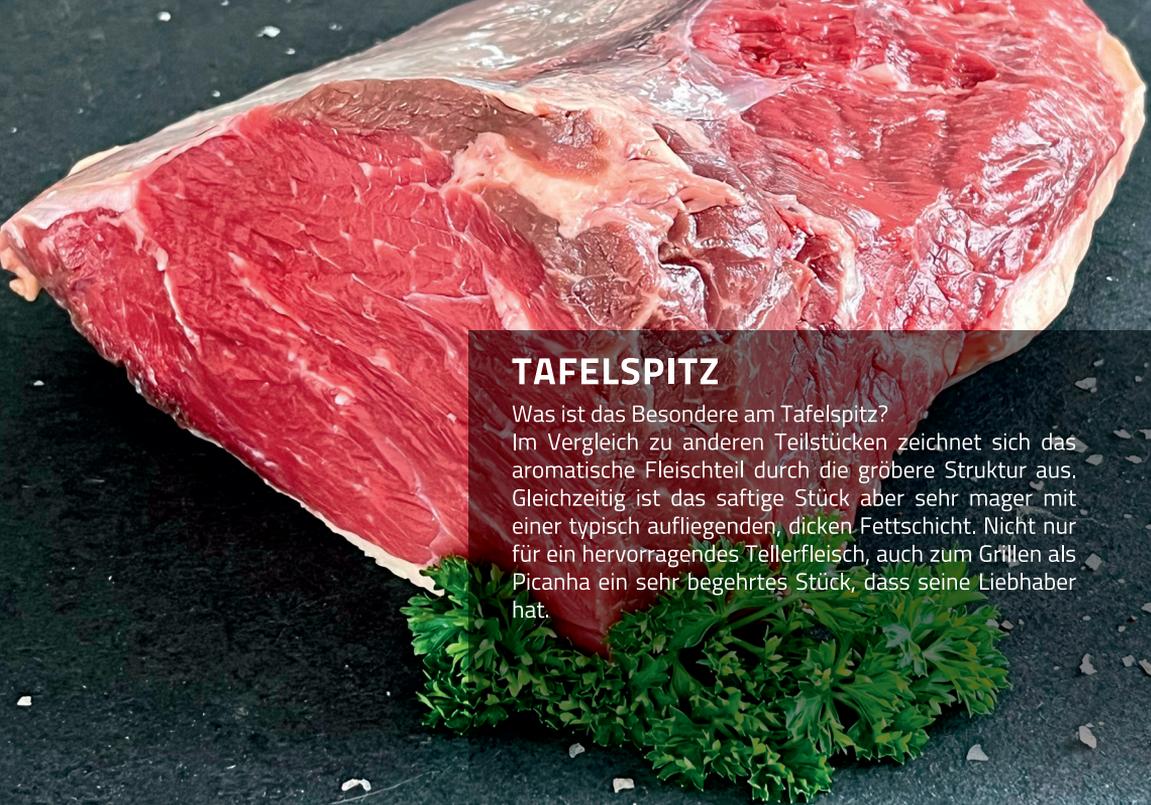
EMPFEHLUNGEN IM NOVEMBER

IN DER SUPPE, UM DIE SUPPE UND UM DIE SUPPE HERUM

TAFELSPITZ	2,80 € / 100g
DAZU SUPPENKNOCHEN	0,37 € / 100g
SUPPENKLEINFLEISCH	0,60 € / 100g
KALBSBEINSCHNITTE/OSSO BUCO	2,29 € / 100g
BLAUKRAUT, HAUSGEMACHT	0,98 € / 100g
HALS-KASSLER-ROH GERÄUCHERT	1,60 € / 100g
ROH GERÄUCHERTES WAMMERL	1,79 € / 100g
BRÄTNOCKERL	1,33 € / 100g
BRÄTSPÄTZLE	1,47 € / 100g

DEFTIG UND FEIN

GRIEBENSCHMALZ, HAUSGEMACHT	0,99 € / 100g
FESTTAGSLEBERWURST IN DER DOSE	1,85 € / 100g
KOCHSALAMI - AUCH ABGEPACKT FÜR IHREN VORRAT	1,84 € / 100g
DEBREZINER	1,65 € / 100g



TAFELSPITZ

Was ist das Besondere am Tafelspitz?

Im Vergleich zu anderen Teilstücken zeichnet sich das aromatische Fleischteil durch die gröbere Struktur aus. Gleichzeitig ist das saftige Stück aber sehr mager mit einer typisch aufliegenden, dicken Fettschicht. Nicht nur für ein hervorragendes Tellerfleisch, auch zum Grillen als Picanha ein sehr beehrtes Stück, dass seine Liebhaber hat.



KALBS-BEINSCHEIBE

„Osso Buco“ heißt wortwörtlich „Knochen mit Loch“ und kommt vom Bein des Kalbes. Die geschmorten Beinscheiben werden gerne mit frisch gehackten Kräutern, Gremolata und Polenta mit viel Parmesan genossen. Typisch dafür ist auch ein guter Weißwein in der Sauce für einen runden und leckeren, ausgewogenen Geschmack.

SCHOCK...

...gefrostet ist dieses herrliche Stück Kalbs-Beinscheibe zwar auf unserem Bild, was aber nicht heißt, dass der Geschmack darunter leidet, den Schockfrosten ist ein sensationelles Verfahren um Produkte haltbar zu machen, sie allerdings nicht an Geschmack und Qualität zu beeinflussen. Alle zwei Wochen gibt es diese aber auch bei uns frisch!



EINE KLEINE WARENKUNDE

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

KOCHSALAMI

Ist ähnlich wie die Bierwurst eine Brühwurst mit grober Einlage. Wie der Name bereits vermuten lässt, ist die Kochsalami keine Rohwurst. Ausgewähltes Rind- und Schweinefleisch sowie eine harmonisch – kräftige Gewürzmischung unserer Metzger machen diese hausgemachte Spezialität zu einem echten Brotzeit- und Bergklassiker.

FESTTAGSLEBERWURST

Diese grobe Leberwurst gibt es bei uns in der Metzgerei Moser in der Dose. Für Ihren eigenen Vorrat oder zum Verschicken an Freunde und Familie, um den würzig-herzhaften Genuss unserer Landsberger Wurstwaren zu teilen. Viel gutes Schweinefleisch und rund 25 % beste Leber, aber auch Kalbfleisch kommen mit ausgewählten Gewürzen unter die kundigen Hände unserer Metzger, um die beliebte Leberwurst herzustellen.



MÖGE DIE
SUPPE
MIT DIR SEIN





MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

Unser Rezepttipp im November

Rezept für 4 Person

Zubereitungszeit ca. 20 Min. / Kochzeit 2 Stunden

RINDERKRAFTBRÜHE VON TANTE CHRISTL

Zutaten

1 - 1,5 kg
Suppenknochen und
Suppenfleisch (je mehr
desto geschmackiger)
ca. 2l Wasser
Suppengemüse (Sellerie,
Karotten,
Zwiebel mit
Schale angeröstet,
Lauch,
Liebstöckel)
Salz/Pfeffer

Zubereitung

Großen Topf mit Wasser erhitzen, Suppenknochen darin kurz abbrühen, um anhaftendes Fett zu entfernen. Dann in einem Sieb abseihen und Topf kurz ausspülen.

Suppenknochen und -fleisch wieder in den Topf geben und mit kaltem, frischem Wasser neu ansetzen. Salz gleich dazugeben und aufkochen lassen. Nach dem Aufkochen das Suppengrün hinzufügen und ca. 2 Stunden (geht auch länger) bei niedriger Temperatur sanft köcheln lassen.

Anschließend die Suppe vorsichtig durch ein Sieb gießen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Am Besten schmeckt die Suppe dann natürlich mit unseren hausgemachten Suppeneinlagen wie z. B. Brätstrudel, Leberknödel, Brätspätzle usw.

Wir wissen zwar, dass die Geschichte vom Suppenkaspar ein wenig an den Haaren herbeigezogen ist. Aber eine gute, selber gemachte Suppe hilft schon bei manchem Weh und Ach und bewirkt oft mehr Wunder, als man denkt.

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

