NEWSLETTER JULI 2017

AKTUELL

Weideschwein

Wollschwein

Buurebratwürste

Siedfleisch

Essig

Oellämpchen

Rezept: Siedfleischsalat

*Gekochtes Siedfleisch in Würfel geschnitten**
Gehackte Zwiebel,
Essiggurken, Peperoni in Würfeli*
Kräuter gehackt
Französische Salatsauce zubereiten und alles zusammen mischen
ca. 1 Std. ziehen lassen
Garnieren mit hart gekochten Eiern, Tomatenschnitzen, fein geschnittenen Schnittlauch*
Mit einem frischen Bauernbrot servieren.*

En Guete!

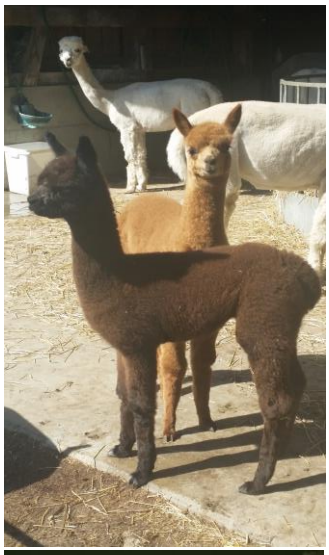
**bei uns im Genussladen erhältlich*

LIEBE KUNDEN UND INTERESSENTEN

Das erste Halbjahr 2017 ist schon wieder vorbei. Für viele von Ihnen stehen die Sommerferien vor der Tür. Doch auch zu Hause kann man die Sommerzeit geniessen. Unser Genussladen ist während den Sommerferien für Sie offen. Wir haben viele leckere Sachen für einen gemütlichen Grillabend. Feine Stücke vom Weideschwein, saftige Koteletten vom Wollschwein, eine grosse Auswahl an Grillwürsten, diverse Spiessli, usw.
Aktuell hat es wieder Buurebratwürste sowohl vom Weideschwein, als auch vom Wollschwein.
Immer ein Gaumenschmaus sind natürlich auch unsere chüschtigen, gut gelagerten Entrecote und Hohrückensteaks auf dem Grill.
In unserem Hofladen finden Sie auch diverse Zutaten rund ums Fleisch wie Gewürze, verschiedene Senfsorten, Marinade und Bärlauchbutter.
Es muss natürlich nicht immer gegrillt werden. Grad so gut schmeckt an heissen Sommertagen auch ein würziger Siedfleischsalat (siehe Rezept). Da haben wir verschiedene Möglichkeiten im Angebot. Entweder kocht man ein ganzes Stück Siedfleisch selber oder einfacher ist es, wenn man unser bereits gekochtes und gewürfeltes Siedfleisch (gefroren in Päckli à ca. 200 g) nimmt. Dann haben wir auch noch fertig gekochte Siedfleischscheiben im Glas (zum warm machen oder kalt geniessen). Im Glas haben wir auch fertig gekochte Scheiben von Rindszunge (www.stadt-land-gnuss.ch, dort findet man unter Rezepte Vorspeisen ein interessantes Rezept für ein Zungen-Carpaccio).
Auch immer ein Genuss an heissen Tagen ist Melone mit Rohschinken vom Weideschwein oder vom Wollschwein oder ein erfrischender Salat mit einem von unseren verschiedenen Essigsorten (Apfelbalsamico aus Eigenproduktion oder diverse, ganz leckere Essigsorten von Traumgenuss (www.traumgenuss.ch). Diese Essigspezialiäten sind wirklich ein Traum und ein Genuss!
Für einen gemütlichen Sommerabend im Freien finden Sie bei uns ganz spezielle Oellämpchen (www.leonhard-art.ch). Diese sind auch ein tolles Mitbringsel.

Wenn später einmal, warum nicht jetzt? Und wenn nicht jetzt, wie dann später einmal?
Augustinus

Kleiner Rundgang auf dem Hof Maiengrün ☺:



Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Herzlichst

Sabine und Lukas Meier
Igelweid 8
5607 Hägglingen
056 558 91 33
076 309 44 31
info@hof-maiengruen.ch
www.hof-maiengruen.ch