NEWSLETTER SEPTEMBER 2017

AKTUELL

Herbst

Wollschwein- und Rindspfeffer in Bio-Qualität

Rauchwürste, Saucisson

Rindfleisch

Salami mit und ohne Baumnüsse

Nächster Schlachttermin Bio-Weideschweine

Rezept: Schnitz und drunder

LIEBE KUNDEN UND INTERESSENTEN

Das heisse Sommerwetter hat sich verabschiedet. Die Nächte sind kühl (und man kann wieder gut schlafen ☺), die Tage sind schon merklich kürzer, Nebelschwaden ziehen auf und die ersten Blätter verfärben sich. Der langen Rede kurzer Sinn, es ist Herbst.
Im Genussladen „herbschtelets“ auch.

Wir haben wieder feinen Wollschwein- und Rindspfeffer (Bio!) im Angebot ebenso wie Rauchwürstli und Saucisson.
Unser Rindfleischsortiment ist wieder aufgestockt. Wir haben wider feine gut gelagerte, knochengereifte Entrecotes und Hohrücken und viele weitere leckere Stücke vom Bio-Alpenrind.
Ab Anfang Oktober sind die chüschtigen Salami mit und ohne Baumnüsse fertig gereift.
Der nächste Schlachttermin der Bio-Weideschweine ist am 25. September. Bestellungen für Mischpakete oder spezielle Stücke nehmen wir jederzeit gerne entgegen.

Am Ende eines jeden Tages ist nur wichtig, dass ein schöner Moment dabei war, der dich lächeln liess.

Vielleicht möchten Sie „ein schon fast vergessenes Herbstgericht aus dem Freiamt“ (AZ vom 20.9.) ausprobieren. Einige werden es noch kennen, viele nicht. Für alle Interessierten hier ein Rezeptvorschlag:

Schnitz und drunder:

3 El Zucker
1 El Wasser
In einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein haselnussbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen.
150 g Speckbirnen (weiche Dörrbirnen), Stiele entfernt
100 g getrocknete Apfelschnitze beigeben, gut mischen
5 dl Fleischbouillon dazugiessen
400 g geräucherter Kochspeck, in Streifen beigeben, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 45 Min. schmoren lassen.*
800 g fest kochende Kartoffeln, in Schnitzen beigeben, offen ca. 25 Min. köcheln, bis die Flüssigkeit cremig ist.
Würzen mit Salz und Pfeffer.

**im Genussladen erhältlich!*

Bunte Herbstgrüsse vom Hof Maiengrün.

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