NEWSLETTER OKTOBER 2019

AKTUELL

Rindspfeffer, Alpakapfeffer

Damhirschfleisch

Sure Mocke

Appenzöller Südwürste, grüne Cervelats, Knackerli, Rauchwürstli

Saucisson

Schweinefett / -schmalz

Fleisch v. Wollschwein

Frisches Lammfleisch !!!

LIEBE KUNDEN UND INTERESSENTEN

Schon wieder sind ein paar Wochen vergangen seit dem letzten Newsletter. Die letzten Tage vom goldenen Monat Oktober stehen bevor. Noch sind die Bäume in farbige Gewänder gehüllt und die Natur leuchtet in warmen Herbstfarben sobald sich die Sonne zeigt. Aber bald schon fallen die Blätter und Nebelschwaden überziehen das Land. Es kommt die Zeit, wo man sich wieder vermehrt drinnen aufhält.

In den heissen Sommermonaten dominieren oft Köstlichkeiten vom Grill und Salate unseren Speiseplan. Jetzt kommt aber die Zeit, wo man sich auf Herbst- und Wintergerichte freuen kann. Wie wäre es mit einem leckeren **Pfeffer (vom Rind oder vom Alpaka) fixfertig** gekocht. Er muss nur noch erwärmt werden. Zusammen mit Spätzli ist das ein feines Herbstessen. Momentan haben wir unser Angebot an Herbstspezielitäten mit **Damhirschfleisch** von der Pfrunder Wildfarm in Gansingen ergänzt. Dieses zarte Fleisch lohnt sich auszuprobieren. Natürlich darf auch der **Sure Mocke** im Winterhalbjahr nicht fehlen. Wir haben wieder feine gebeizte Fleischstücke (mit einem Säckli Beize und wenn gewünscht mit Rezept) im Genussladen.

Passend zur kühleren Jahreszeit bieten wir verschiedene Würste zum heissmachen an. **Appenzöller Südwürste**, **grüne Cervelats**, **Knackerli** oder **Rauchwüstli**, es hat fast für jeden Geschmack etwas dabei. Mit einem Stück frischem Bauernbrot und einem Salat sind diese Würste eine herrliche, schnelle Mahlzeit.

Dörrbohnen (auch bei uns erhältlich 😊) mit **geräuchtem oder grünem Speck** oder einer feinen **Saucisson** ist ein weiteres beliebtes Gericht in der kommenden kälteren Zeit.

Auch vom Rind gibt es zahlreiche köstliche Winterrezepte. Probieren Sie doch einmal **Saftplätzli**, ein **Voressen**, **Haxen** oder immer wieder beliebt, ein **Siedfleisch**. Wenn Sie gerne Tipps oder Anregungen für die Zubereitung dieser Fleischteile möchten, finden Sie zahlreiche Rezepte bei uns im Laden.

Wir haben jetzt **Schweinefett /-schmalz im Glas**. Dieses Fett lässt sich hoch erhitzen und eignet sich bestens zum anbraten von Fleisch oder zur Herstellung einer leckeren, knusprigen Rösti. Man kann es auch auf ein Stück Brot streichen und mit Salz, Peffer und Zwiebelringen abgeschmeckt geniessen.

Es hat noch ein paar herrliche **Stücke vom Wollschwein**. Da wir dieses Jahr nur zwei Wollschweine hatten, ist die Anzahl an Wollschweinstücken begrenzt. Es hat solange es hat 😊!

Freitag und Samstag (25. und 26. Oktober) sind wir wieder mit einer Auswahl unserer Produkte am **Fabrikverkauf in der Risa Hutwerkstatt in Hägglingen** (www.risa.ch).

AKTUELL:

Ab sofort frisches Lammfleisch !!!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Herzliche Grüsse 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