

NEWSLETTER OKTOBER 2016



AKTUELL

Rauchwürste

Bureschüblig

Saucisson

Wollschweinpfeffer

Rindspfeffer

Sure Mocke (Rezept!)

Käse

Alpakastübli

LIEBE KUNDEN UND INTERESSENTEN

Nach einem warmen September ist der Herbst nun doch noch angekommen. Die Tage werden spürbar kürzer und auch die Temperaturen sind merklich gesunken.

Auch im Genussladen „herbschtelets“. Wir haben wieder Rauchwürste und Bureschüblig im Angebot. Zu der Saucisson oder zum Kochspeck empfehlen wir die feinen Schweizer Bio-Dörrbohnen.

Sie finden bei uns momentan auch typische Herbstspezialitäten wie Wollschwein- oder Rindspfeffer fixfertig gekocht oder einen „Sure Mocke“ (Sauerbraten) fertig gebeizt. Das ist ein Rindsbraten, der einige Tage in einer Beize aus Rotwein, Essig und Gewürzen eingelegt wird. Wir haben wieder verschiedene Käse im Sortiment, einen leckeren Bio-Mutschli und einen milden Bergkäse, beide aus Rohmilch, sowie milden und rezenten Bio-Greyerzer. Ab Mitte November bieten wir auch einen feinen Bio-Racelettekäse aus Rohmilch an.

Bei einem Besuch in unserem Genussladen finden Sie immer wieder neue Produkte. Wir haben zum Beispiel die Senf- und Gewürzangebot erweitert. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich überraschen.

Auch in unserem Alpakastübli gibt es viel Neues zu entdecken. Rechtzeitig für die kältere Jahreszeit finden Sie bei uns viele kuschlige Accessoires aus Alpakawolle (Handschuhe, Mützen, Schals, Pulswärmer, Stirnbänder, Socken,...). Neben unseren beliebten Alpakaduvets haben wir jetzt auch Kopfkissen (70 x 100 cm) gefüllt mit Alpakawolle.

Rezept: Sure Mocke

Beize (von uns mitgegeben) aufkochen, evtl. Schaum abschöpfen
fertig gebeizter Sure Mocke abtupfen und salzen. Bratbutter erhitzen und das Fleisch rundum gut anbraten
Fleisch rausnehmen und in der Pfanne das Gemüse (Rüebli, Sellerie in Stücken und Zwiebeln achteln) darin ca. 5 Min. anbraten. Beize und Fleisch begeben und ca. 2 ½ -Std. bei kleinster Hitze schmoren. Fleisch rausnehmen und 10 Min. zugedeckt ruhen lassen.
Flüssigkeit absieben und etwas einkochen lassen. 2 El Rotwein mit 2 Tl Maizena anrühren und unter Rühren zur Flüssigkeit geben. 5 Min. köcheln
Fleisch tranchieren und mit dem Gemüse, der Sauce und Kartoffelstock servieren.
En Guete!

Der Herbst ist ein zweiter Frühling, wo jedes Blatt zur Blüte wird. (Albert Camus)

Unsere Öffnungszeiten sind weiterhin:

Mittwoch und Freitag: 14.00 – 18.00 Uhr
Samstag: 9.00 – 13.00 Uhr
oder nach telefonischer Vereinbarung.

Herzliche Grüsse

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

