



DER REICHENBACH

Online Zeitung der Metzgerei Reichenbach

KW03
1.2019

Auflage: 12000

Unsere Knüller zum Wochenende

Gültig von Do bis Sa in allen Verkaufsstellen.

Der Rindfleischpreislist
Rumpsteak 100g
Gewürzt, Schmelz
& Wurstes Drei Arten **2,69**

Ribeye-Steak
vom Rindenvälder
& Wurstes gewürzt, knuller
oder knuller auf Knoll **1,99**

Wiener
Tafelberg **11,99**

Frisches Milchsaum aus
eigener Schlächtung.
Lausiback
fleisch 100g **1,49**
Käse, Kresse, Schinken
und Zwiebeln

Rinderbraten oder
Kassler Rücken
vollgegart, gewürzt
6,66

Das BIO
Rindfleischpaket vom
Fränkinger Naturschutz-
gebiet. Spitzengröße für
Familienpakete.
Infos unter:
www.metzgerei-reichenbach.de

Frischurst-
aufschnitt
mit Schinken
1,99

Käseminzer oder
Fleischer Jäger
20 Stück, 200g **1,99**
1 Ring Krakau
2 Drossen Schinken
halbiert, gewürzt

Gültig Mi, Do, Fr bis Sa, 1.11.2019
in allen Verkaufsstellen
Metzgerei Reichenbach

Von der Aufsicht bis auf den Teller. Alle

Hier schmeckt es wie bei Mutter

Ihr Menüplan für November.
Jeden Tag lecker.



Folge I: 1. Schweinehotel in Süddeutschland.

Das erste Schweinehotel Süddeutschlands wird in Buggingen auf dem Hof der Familie Engler gebaut. Das heißt doppelt soviel Platz wie Schweine in herkömmlichen Ställen. Gefüttert wird mit Weizen, Gerste, Körnermais, Soja-schrot, Erbsen und Wiesenkräutern. Geschlachtet und verarbeitet wird in der Metzgerei Reichenbach. Bestes für bestes Fleisch!



Bestes Fleisch vom Schwarzwaldbüffel.



Bis 28.1.2019!

Nachkochen & Sammeln

Das Rezept für Ihren kulinarischen Genuß.



Witz der Woche

Eine Dame beschwert sich im Bus bei Harry: "Nehmen sie ihren Hund da weg! Ich spüre schon die Flöhe an meinem Bein!" Harry: "Karo, komm hierher, die Dame hat Flöhe!"

Bestes Frischfleisch aus dem Schwarzwald.

Die Online-Filiale der Metzgerei Reichenbach.



Nach alter Väter Sitte,
wie vor **100** Jahren!
Schlachtwarm hergestellt!

frische, grobe

Bratwürste



100g

oder
angeräucherte

Bratwürste - ,89

Suppenfleisch

kg **6,90**

v. d. Leiter, wie gewachsen

zarte

Schweinerücken

kg **7,90**

Steaks

Freitag ab 11Uhr!

traditioneller

Beinschinken

kg

9,90

warm + saftig

**"KENNER
VESCHPER"**

Gültig: Do, 17.1. bis Sa, 19.1.2019

in allen Verkaufsstellen

Irrtümer vorbehalten

Verkauf in üblichen Haushaltsmengen.



Herzhaft. Nachhaltig. Alles aus einer Hand.

mageres
Rinderhackfleisch

oder

Pizzafleischkäse

zum Selberbacken

kg **6,66**

Einzigartiges Konzept braucht
einzigartige Mitarbeiter.

Filialleiter/in

Fleischereifachverkäufer/in

Fleischer/in für Produktion

**Wir bieten: Top Team · Top Bezahlung ·
Top Klima · Schöne Wohnungen in Toplage**

Bewerbung an:

Metzgerei Reichenbach, In den Engematten 9,
79286 Glottertal oder info@metzgerei-reichenbach.de

reichlich sortierter
**Frischwurstauf-
schnitt**

100g **- ,89**

Kalbsleberwurst
im Naturdarm

100g **- ,89**

10er Pack Merguez

5,-

1 ganze Rauchlyoner

5,-

10 Stück Bockwürste

5,-



Bis 17h in allen Verkaufsstellen:

Fleischkäse
Frikadellen
Currywurst
Prime Beef
Burger
Schnitzel
Pommes
Hähnchenkeule
Gyrosbraten
Schäufele
etc.

Telefonische Bestellung möglich. Gerne auch zum Abholen oder hier essen.



Talstraße 60
Glottertal
Telefon: 07684 - 221

In den Engematten 9
Glottertal
Telefon: 07684 - 240

Alte Bundesstraße 37
Gundelfingen
Telefon: 0761 - 580 369

Terlaner Straße 12
Freiburg-St. Georgen
Telefon: 0761 - 156 99 77

Hauptstraße 9
Umkirch
Telefon: 07665 - 5020 250

Dorfstraße 65
Sexau
Telefon: 07641 - 913 595



MENÜPLAN für Januar



Tagesessen **nur** in den Verkaufsstellen:

Glottertal, Gewerbegebiet
Engematten 9, 0 76 84 / 2 40

Gundelfingen

Alte Bundesstraße 37, 07 61 / 58 03 69

KW 1

1.1-4.1.2019

Dienstag
Neujahr

Mittwoch
Schäufele mit Kartoffelsalat
und grünem Salat.

Donnerstag
Krautwickel mit Butterkar-
toffeln und Salat ^{7,10,D}

Freitag
Spaghetti Bolognaise
und Salat ^{1,7,10,D}

KW 2

7.-11.1.2019

Montag
Maultaschenauflauf mit
Salat ^{D,C,E,B,1,7,10}

Dienstag
Bratwürste mit Brägele
und Salat ^{10,C,D,E}

Mittwoch
Gefüllter Paprika mit Butter-
reis und Salat ^{10,D,1}

Donnerstag
Grillbraten mit Köpfle
und Salat ^{1,D}

Freitag
Hähnchenkeule mit Rösti
und Salat ^{10,D}

KW 3

14.-18.1.2019

Montag
Schinken-Käsespätzle
mit Salat

Dienstag
Leberle mit Brägele
und Salat ^{10,D}

Mittwoch
Putenbraten mit Butterreis
und Rahmkarotten ^D

Donnerstag
Schweinemedailles mit
Käsespätzle und Salat

Freitag
Penne Carbonara mit
Salat ^{10,7,D,E,B,C}

KW 4

21.-25.1.2019

Montag
Linsen mit Spätzle und
Wienerle

Dienstag
Gefüllte Kalbsbrust mit
Knöpfle und Gemüse

Mittwoch
Wildgulasch mit Spätzle
und Speckbohnen

Donnerstag
Sauerbraten mit Spätzle und
Rotkraut ^{10,D,3,1,7}

Freitag
Paniertes Fischfilet mit Kar-
toffelsalat und Salat ^{10,1,D}

KW 5

28.-31.1.2019

Montag
Hähnchenkeule mit
Kartoffelchen und Salat ^{10,D}

Dienstag
Hasenbraten mit Knödel
und Rotkraut

Mittwoch
Gyros mit Tomatenreis
und Salat ^D

Donnerstag
Cordon Bleu mit Kartoffel-
gratin und Salat ^{1,7,10,E,B,D}

Täglich ab 10.00 Uhr:
Suppe der Woche, € 3,50

Mittwoch ab 9.00 Uhr:
frisch abgekochte
Knöchle & Schälrippe

Täglich ab 10.00 Uhr:
Suppe der Woche, € 3,50
Nudelsuppe

Mittwoch ab 9.00 Uhr:
frisch abgekochte
Knöchle & Schälrippe

Täglich ab 10.00 Uhr:
Suppe der Woche, € 3,50
Kartoffelcremesuppe

Mittwoch ab 9.00 Uhr:
frisch abgekochte
Knöchle & Schälrippe

Täglich ab 10.00 Uhr:
Suppe der Woche, € 3,50
Gulaschsuppe

Mittwoch ab 9.00 Uhr:
frisch abgekochte
Knöchle & Schälrippe

Täglich ab 10.00 Uhr:
Suppe der Woche, € 3,50
Gemüsesuppe

Mittwoch ab 9.00 Uhr:
frisch abgekochte
Knöchle & Schälrippe

1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) und daraus hergestellte Erzeugnisse; 2 Krebs- und Krustentiere; 3 Eier und Eierzeugnisse; 4 Fisch und Fischerzeugnisse; 5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; 6 Soja und Sojaerzeugnisse; 7 Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose); 8 Schalenfruchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Macadamianuss, Pistazien, Queenlandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse; 9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse; 10 Senf und Senferzeugnisse; 11 Sesamsamen und Sesamerzeugnisse; 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l; 13 Lupine; 14 Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus A Farbstoff; B Konservierungsstoff; C Antioxidationsmittel; D Geschmacksverstärker; E Phosphat;



Fränkischer Schweinebraten mit dunkler Brotsoße

die leckerste Schweinebratensoße der Welt!

Zuerst würze ich den Braten mit Bratengewürzsalz (falls nicht vorhanden, einfach mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver) ringsherum kräftig ein. Sollte ich ein Stück Braten mit Kruste haben (z. B. ein Stück Schulter), dann muss die Schwarte noch eingeritzt werden. Das geht wunderbar mit einem scharfen Teppichmesser.

Danach muss ich leider die Zwiebeln klein schneiden. Mit einem scharfen Messer und etwas Tempo kommt man dabei auch ums Heulen herum! Die Möhren schäle ich und schneide sie in größere Stücke. Den Backofen heize ich schon mal auf gute 200 Grad vor.

Jetzt brate ich den Braten auf dem Herd in einem größeren Bräter ringsherum schön knusprig an (Vorsicht - die Gewürze brennen leicht an! Rechtzeitig wenden!). Wenn ich damit halb fertig bin, gebe ich die Zwiebeln und die Möhrenstücke außen herum und brate sie mit an. Wichtig: Der Bräunungsgrad der Zwiebeln und des Bratens bestimmt letztendlich Aroma und Aussehen der Soße! Ganz zum Schluss noch reichlich Kümmel darübergerben und die Brotstücke mit herumdrapieren.

Ist alles soweit schön knusprig angebraten, stelle ich den Bräter in die Röhre und lasse ihn dort erst mal ca eine halbe Stunde, bis die Zwiebeln richtig braun sind. Danach die Temperatur im Ofen auf 180 Grad reduzieren.

In der Zwischenzeit bereite ich die Brühe vor. Ich mische ab und zu mal (Instant-) Gemüsebrühe mit Fleischbrühe - das ist besonders aromatisch. Dann beginne ich nach und nach, die Soße aufzugießen: Das Bier hinzugeben und die Brühe. Darauf achten, dass das Brot schön mit Brühe bedeckt ist - es muss weich werden und zerkochen bis zum Schluss!

Mit einem Bratenthermometer überwache ich den Braten dann die nächsten Stunden. Erfahrungsgemäß dauert ein ordentlicher 2-Kilo-Braten so um die 3 - 3,5 Stunden. Geduld ist angesagt und rechtzeitiges Vorbereiten!

Ist das Fleisch gar, nehme ich es aus dem Bräter und lasse es auf einem Schneidbrett ruhen. In der Zwischenzeit



Zutaten für 8 Portionen:

2 kg	Schweinebraten
2	Zwiebel(n)
2	Möhre(n)
750 ml	Gemüsebrühe
500 ml	Bier, dunkles
4 Stück(e)	Brot(e), z. B Landbrot oder Graubrot, altbacken, die Endstücke
evtl.	Salz und Pfeffer
evtl.	Paprikapulver
	Gewürzmischung (Bratengewürzsalz)
	Kümmel, ganz oder gemahlen



**BÜFFEL
SELECTION**

DER SCHWARZWALDBÜFFEL aus dem Freiburger Naturschutzgebiet

Der Schwarzwaldbüffel

In einem Naturschutzgebiet mit über 100 Hektar Landwirtschaftsfläche wohnt unsere Büffelherde. Das zarte Büffelfleisch zählt zu den besten, und schmackhaftesten Fleischsorten und hat, nebst anderen Vorzügen, sehr viel Eisen und wenig Cholesterin.

Büffelfleisch zeichnet sich durch seine dunkelviolette Farbe, breite Fasern und einen wildähnlichen,

fein nussigen Eigengeschmack aus.

Das einzigartige Konzept der Metzgerei Reichenbach spannt genau den Bogen, der für hervorragende Fleischqualität im Einklang mit der Natur nötig ist.

Die Büffel werden bei uns im Glottertal geschlachtet. Nach zweiwöchiger Reifezeit werden sie truhfertig portioniert und verpackt.



Metzgerei Reichenbach, In den Engematten 9, 79286 Glottertal



20
Büffelsticks
Minisalami vom
Schwarzwaldbüffel
gratis dazu!

Unser BÜFFELFLEISCHPAKET für Sie.

Büffelbrust, zum Schmoren & Kochen, 1x1 kg vak.	1kg
Büffelragout, 2x1kg vak.	2kg
Büffelburger, 5x4 vak.	3kg
Büffelhack, 4x0,5kg vak.	2kg
Büffelsteak-Streifen, 2x0,5kg vak.	1kg
2 Büffelsteak, vak.	ca. 0,5 kg
2 Büffel Rumpsteak, vak.	ca. 0,5 kg
2 Büffel Ribeyesteak, vak.	ca. 0,5 kg
Büffelschmalz Premium, Büffelfett zum Braten & Frittieren, reich an ungesättigten Fettsäuren	1,5kg

Aktionspreis: 199,00 EUR/12kg

Bestellungen unter:

1. www.metzgerei-reichenbach.de oder
2. Tel.07684-240 Herr Reichenbach / Frau Herr

Bestellung bis 28.1.2019

Versandtag am 30.1.2019

Abholung am 1 & 2.2.2019

Lieferarten:

1. Abholung in der Hauptgeschäftsstelle:
In den Engematten 9, 79286 Glottertal
2. Paketversand bundesweit, im Kühlpaket mit DHL, Versandkosten von 15 Euro

Zahlungsarten:

1. Bei Abholung gegen Barzahlung/Kartenzahlung
2. Bei Onlinebestellung per Paypal oder Vorkasse