

Weihnachts-Schlemmereien

Weihnachten 2021

Liebe Kundinnen und Kunden,

Vielen Dank für Ihre Treue auch in diesem Jahr. Wir sind sehr dankbar für Ihren Zuspruch in diesen turbulenten Zeiten!

Das gesamte Schwiecker-Team wünscht Ihnen für das nächste Jahr Gesundheit und viel Glück!



Gib jedem Tag die Chance,
der Schönste deines Lebens zu werden.

Marc Twain

Das Glück wohnt
nicht im Besitze
und nicht im Golde.

Das Glücksgefühl ist
in der Seele
zu Hause.

Demokrit

Für dankbare Menschen
macht das Glück gerne
Überstunden.

Ernst Ferstel

Man soll sich nicht ärgern,
dass der Rosenstrauch
Dornen trägt.

Man soll sich freuen,
dass der Dornenstrauch
Rosen trägt!

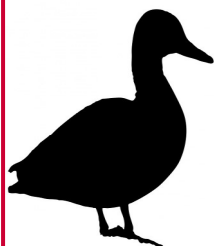
Volksgut

Wer Glück finden möchte,
der folge seiner Sehnsucht.

Volkswisheit

**Bitte beachten Sie: Der Annahmeschluss
für die Bestellungen ist am Mittwoch, den 15.12.2021**

Geflügel-Spezialitäten



Auch in diesem Jahr haben wir wieder frisches Geflügel von konventionell arbeitenden Bauernhöfen aus Norddeutschland.

Wir bitten Sie, Ihre Bestellung rechtzeitig aufzugeben, da wir nur ein gewisses Kontingent an Geflügel zur Disposition haben. Vielen Dank!

Flugenten

bratfertig für ca. 3-5 Personen

Entenbrustfilet

Entenkeule

Puten

bratfertig für ca. 6-10 Personen

Gänse vom

Tapphorn-Hof,
bratfertig für ca. 4-6 Personen

Gänsebrust

Gänsekeulen

Baby-Puten,

bratfertig für ca. 4-6 Personen

Geflügel-Füllung:

2 Äpfel, gewürfelt
2-3 Zwiebeln, gewürfelt
1-2 EL getrockneter Majoran
Salz und Pfeffer

Bio-Geflügel

Sie können alle Geflügelprodukte auch vom Hof Freiland Puten aus Farenzhausen aus biologischer Aufzucht bei uns beziehen.

**Bitte beachten Sie,
dass der Annahmeschluss für Bio-Geflügel
am 15.12.2021 ist.**

Wild-Spezialitäten



Wie in jedem Jahr werden Sie in unseren Geschäften eine vielfältige Wildauswahl finden. Unser Wildfleisch, z.B. **Reh, Rotwild, Damwild oder**

Wildschwein stammt aus dem Sachsenwald oder aus Mecklenburg-Vorpommern und ist zum Braten, Schmoren oder Kurzbraten geeignet.

Unser Tipp für Sie:

„Schonend garen“

Rehkeule mit Speck und Suppengemüse anbraten, im Ofen bei 100°C Umluft 4½ bis 5 Stunden garen, Soße mit Sahne und Johannisbeergelee abschmecken

Gerne geben wir Ihnen Tipps und Rezepte zur Zubereitung.

Bitte sprechen Sie uns gerne als Ihre Fleischexperten an.

Blätterteig-Spezialitäten

- **Festtagsbraten,**
*Hähnchenbrustfilet oder Kasseler umhüllt mit einer Brokkoli-Farce, für 3 Personen
ca. 60 Minuten bei 160°C backen*
- **Filet Wellington,**
*Rinderfilet umhüllt mit einer Champignon-Farce,
ab 4 Personen
ca. 60-75 Minuten bei 160°C backen*



Unser Tipp für Sie:

„Schonend garen“

Im Umluftofen bei 100°C

Roastbeef ca. 4 Stunden

Rinderfilet ca. 2 Stunden

Kalbsrücken ca. 2 Stunden

Kalbsfilet ca. 1 Stunde

**Das Fleisch bleibt
saftig und zart!**

Rindfleisch-Spezialitäten

- **Roastbeef,**
*im Stück zum Braten
Kerntemperatur: 60°C*
- **Rinderfilet,**
*im Stück zum Braten
Kerntemperatur: 60°C*

Kalbfleisch-Spezialitäten

- **Kalbsrücken,**
*im Stück zum Braten
Kerntemperatur: 60°C*
- **Kalbsfilet,**
*im Stück zum Braten
Kerntemperatur: 60°C*



Fisch-Spezialitäten

...wie immer nur auf Bestellung

- **Karpfen**
portioniert ab 3 Personen
- **Forellen**
küchenfertig
- **Lachsforelle**
küchenfertig ab 2 Personen
- **Lachsfilet**
mit oder ohne Haut

Fondue-Spezialitäten

- Putenbrustfilet
- Rinderfilet oder -hüfte
- Hähnchenbrustfilet
- Schweinefilet
- Kalbfleisch
- Lammfilet
- Wildfleisch
- Kalbfleisch

Dazu unsere hausgemachten Ergänzungen :

- * *Curry-Dip*
- * *Whisky-Dip*
- * *Aioli*
- * *Remoulade*
- * *Kräuterbutter*
- * *Rinderbrühe*



**Gerne schneiden wir Ihnen das Fleisch in Würfel oder
in Scheiben für Fondue Chinoise.**

Fondue komplett für 4 Personen

mit zartem, gewürfeltem Fleisch vom

Schwein, Rind und Pute

Party-Salat und Farmersalat

Remoulade, Whisky-Dip und Curry-Dip

35,00 €



Raclette

Zum Raclette schneiden wir Ihnen gerne **kleine
Medaillons von den oben aufgeführten
Fleischsorten.**

Zusätzlich bereiten wir Ihnen gerne **Kabanossi,
Bündner Fleisch, verschiedene Käsesorten
und andere Köstlichkeiten** vor.



Lassen Sie sich von uns beraten!

Leckereien...



Kartoffel-Gratin
mit Lauch und Speck

**Wild-, Geflügel- und
Bratensoßen**

Grünkohl
nach Omas Rezept

Apfel-Rotkohl

... zum Menü von unserem Chefkoch zubereitet

Auf Wunsch

- Individuelle Bratanleitung für Ihren Festtagsbraten
- Wir füllen Ihr Weihnachtsgeflügel mit Äpfeln und Rosinen
- Wir garen Ihren Festtagsbraten vor, sodass Sie diesen nur noch erwärmen brauchen

... zum Frühstück, Brunch oder auch als Vorspeise

hausgeräucherter Wildschinken,
lecker auch auf Apfel-Carpaccio

hausgeräucherte Gänsebrust,
köstlich auf Blattsalat

Adventsleberpastete,
eigene Herstellung, mit Mandeln und Preiselbeeren

Hirschsalamì,
aus Südtirol



... als lieben Gruß, Dankeschön oder Geschenk



Geschenk-Körbe
zusammengestellt für Ihre Lieben

Schlemmer-Gutscheine
individuell einlösbar von Ihren Lieben

Roastbeef mit Cassis-Jus

Zutaten (für 4 Personen):

1kg Roastbeef
Senf
Salz und Pfeffer

Für die Jus

2 EL Tomatenmark
1 Karotte
1/2 Sellerie
1 Zwiebel
1 Zweig Rosmarin
2EL Butter
1/2 Porreeestange
etwas Cassis
200ml Rotwein
150ml Wasser
2EL Mehl
je 3 Lorbeerblätter, Nelken

Zubereitung:

1. Das Fleisch von allen Seiten gut salzen und pfeffern. Dann scharf von beiden Seiten 4 - 5 Minuten anbraten. Wir fangen mit der Hautseite an. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und rundherum mit Senf bestreichen.

2. Dann das Fleisch in einen Bräter geben und im vorgeheizten Ofen bei 150°C 25 - 35 Minuten fertig garen. Alternativ kann man zur Bestimmung des Garpunktes ein Fleischthermometer verwenden. Bei einer Kerntemperatur von 54°C ist das Fleisch medium. Bei 58°C ist das Fleisch medium well.

3. Für die Cassis-Jus den Bratenansatz in der Pfanne mit etwas Butter lösen. Die Karotten, die Zwiebeln und den Sellerie dazugeben. Mit einem Teigschaber lässt sich der Bratenansatz gut lösen. Anschließend Tomatenmark, Lauch und Knoblauch dazugeben. Kurz anbraten.



Dann zum Andicken Mehl dazugeben. Alles mit Cassislikör und Rotwein ablöschen. Die Gewürze dazugeben. Aufkochen lassen und köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist. Ganz am Ende mit Salz, und Pfeffer abschmecken und evtl. mit Wasser verdünnen.

Dammhirschkeule mit Rotweinsoupe

Zutaten (für 4 Personen):

1,5 kg Keule ohne Knochen
1 EL Pflanzenöl
4 Wacholderbeeren
1 Msp Piment
1/2 TL Ingwerpulver
200g Knollensellerie
4 Schalotten
1 Bund Karotten
6 Zw Rosmarin
250ml Rotwein
250ml Wildfond
100ml Schlagsahne
Salz u. Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 160°C Unter- und Oberhitze vorheizen.

2. Die Dammhirschkeule waschen und trocken tupfen. Anschließend mit Küchengarn in Form binden. Die Wacholderbeeren zerdrücken, mit Piment und Ingwer mischen und die Keule damit einreiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem großen Bräter erhitzen und die Keule von beiden Seiten scharf anbraten. Karotten, Schalotten und Sellerie putzen, schälen und in Stücke schneiden. Alles um die Hirschkeule legen und kurz mitbraten. Mit Rotwein und der Hälfte des Wildfonds ablöschen. Rosmarin-zweige dazulegen und den Braten im Backofen ca. 2 Stunden braten, dabei den restlichen Wildfond angießen.

3. Die Hirschkeule aus dem Ofen nehmen und mit Alufolie abdecken, 5 Minuten ruhen lassen, dann quer zur Faser in Scheiben schneiden. Die Sauce passieren, mit der Sahne aufkochen lassen und nach Bedarf noch ein wenig einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Beilagen-Empfehlung:

Knödel
Apfel-Rotkohl
Pilze

Informationen zur Weihnachtsbestellung 2021



- ◆ Bitte planen Sie Ihr Weihnachtsessen rechtzeitig, sodass Sie frühzeitig Ihre Bestellung aufgeben können.
- ◆ **Sie wollen dem Weihnachtstrubel entgehen? Dann haben Sie auch die Möglichkeit, Ihren Festtagsbraten eingeschweißt in der Adventszeit zu kaufen und diesen Zuhause einzufrieren. Dies ist ohne Qualitätsverlust bei Rindfleisch, Ententeilen, Wildfleisch sehr gut möglich.**
- ◆ **Bitte beachten Sie, dass wir zu den Festtagen keine Aufschnitt-, Hackfleisch- und Salatbestellungen annehmen können.**
- ◆ Bitte bewahren Sie Ihren Bestelldurchschlag oder Ihre Bestellnummer gut auf.
- ◆ Bitte beachten Sie: Der Annahmeschluss für die Bestellungen ist am Dienstag, den 15.12.2021.

Informationen zur Abholung



- * Bitte halten Sie Ihren Bestelldurchschlag für die Abholung Ihrer Bestellung bereit.
- * **Wir werden am 24.12.21 eine zweite Abholstation ausweisen, an der ausschließlich Bestellungen abgeholt werden können. Bitte beachten Sie, dass dabei nur Barzahlung möglich sein wird.**
- * Im Laden freuen sich alle Mitarbeiter auf Ihren Einkauf für die Festtage. Bestellungen können hier natürlich auch abgeholt werden. Im Laden ist auch bargeldlose Zahlung möglich.
- * Bitte kalkulieren Sie eine erhöhte Wartezeit für Ihren Einkauf über die Weihnachtszeit bei uns ein. Wir bitten um Ihr Verständnis und versichern Ihnen, dass wir unser Bestes geben, um Ihren Einkauf so angenehm wie möglich zu gestalten.

Wir freuen uns auf Ihren Einkauf !



Das Schwiecker-Team wünscht Ihnen
eine schöne Adventszeit
und ein gesegnetes Weihnachtsfest.

Wir freuen uns auf ein gemeinsames 2022 mit Ihnen!

Unsere Öffnungszeiten an den Feiertagen:

20.12.2021 08.00-18.00 Uhr
21.12.2021 08.00-18.00 Uhr
22.12.2021 07.30-18.00 Uhr
23.12.2021 07.30-18.00 Uhr
24.12.2021 07.00-12.00 Uhr



27.12.2021 -
30.12.2021 08.00-18.00 Uhr
31.12.2021 07.00-12.30 Uhr

Aumühle

Große Straße 21
21521 Aumühle
Telefon: 0 41 04 - 21 79

Börnsen

Lauenburger Landstraße 30
21039 Börnsen
Telefon: 040 - 7 20 59 69