

## Weihnachts-Schlemmereien

### *Der Narr und das Glück*

Ein junger Mann fand, er habe zu wenig Glück im Leben, und er beschloss, Gott aufzusuchen, um ihn zu bitten, das zu ändern. Man sagte ihm, Gott wohne in der Tiefe eines dunklen Waldes, und so machte er sich auf den Weg. Am Waldrand traf er einen Wolf. »Junger Mann, wohin gehst du?« rief der Wolf.

»Zu Gott, damit er einen Glückspilz aus mir macht«, antwortete der junge Mann.

»Wenn du Gott siehst«, sagte der Wolf, »frag ihn doch, warum ich immer solchen Hunger habe.« »Mache ich«, versprach der junge Mann und ging weiter.

Als er ein Stück durch den Wald gegangen war, kam er an einem schönen Mädchen vorbei, das traurig an einem Fluss saß. Das Mädchen rief ihn zu sich: »Junger Mann, wohin gehst du?«

»Zu Gott, damit er einen Glückspilz aus mir macht«, antwortete der junge Mann.

»Wenn du ihn siehst, frag ihn doch bitte, warum ich immer so unglücklich bin«, bat das Mädchen. »Ich frage ihn«, sagte der junge Mann und ging weiter.

Nach einer Weile hörte er einen Baum, der in der Nähe des Flusses stand, rufen:

»Junger Mann, wohin gehst du?« »Zu Gott, damit er einen Glückspilz aus mir macht«, antwortete der junge Mann.

»Wenn du ihn siehst, frag ihn doch bitte, warum ich immer so durstig bin, obwohl ich hier am Fluss stehe«, bat der Baum.

»Geht in Ordnung«, sagte der junge Mann und ging weiter. In der Mitte des Waldes traf der junge Mann Gott. »Gott«, sagte er, »ich möchte, dass du einen Glückspilz aus mir machst. Mein ganzes Leben lang habe ich Pech gehabt. Zur Abwechslung könnte ich etwas Glück gebrauchen.«

»Okay«, sagte Gott.

Bevor der junge Mann sich wieder auf den Weg machte, stellte er Gott die Fragen der drei, die er unterwegs getroffen hatte. Dann eilte er zurück, um sein neues Leben zu beginnen. In seiner Aufregung lief er an dem Baum vorbei, aber der rief ihn zurück:

»Junger Mann, was ist mit meiner Frage?«

»Ach ja, Gott sagte, du bekommst nicht genug Wasser, weil zwischen deinen Wurzeln und dem Fluss ein vergrabener Schatz liegt, aber ich kann mich jetzt nicht länger mit dir unterhalten. Ich bin jetzt ein Glückspilz und habe es eilig.«

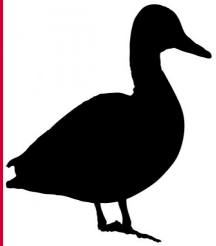
Er rannte weiter, und als er an dem Mädchen vorbeikam, rief es: »Junger Mann, was ist mit meiner Frage?«

*-Fortsetzung auf der letzten Seite-*

**Bitte beachten Sie: Der Annahmeschluss**  
**für die Bestellungen ist am Mittwoch, den 14.12.2022**



## 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 Pers.*

### **Entenbrustfilet**

### **Entenkeule**

### **Puten**

*bratfertig für ca. 6-10 Pers.*

### **Gänse vom**

Tapphorn-Hof,  
*bratfertig für ca. 4-6 Pers.*

### **Gänsebrust**

### **Gänsekeulen**

### **Baby-Puten,**

*bratfertig für ca. 4-6 Pers.*

### Geflügel-Füllung:

1 Zwiebel gewürfelt

2 EL Butter

1 Bund glatte Petersilie , gehackt

150ml erwärmte Milch mit

2 Eier verquirlen

250g harte Brötchen gewürfelt

Salz und Pfeffer

Vermengen u. 30min. ziehen lassen

## 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 14.12.2022 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*



**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

**38,50 €**



## 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*

**Räucherlachs, hausgebeizter Lachs mit  
Zitronenpfeffer**



... als lieben Gruß, Dankeschön oder Geschenk



**Geschenk-Körbe**  
*zusammengestellt für Ihre Lieben*

**Schlemmer-Gutscheine**  
*individuell einlösbar von Ihren Lieben*



## Hirschrückensteaks in Rotwein-Preiselbeersauce

### Zutaten

#### (für 4 Personen):

- 800g Hirschrücken, parierte
- Salz und Pfeffer
- 200 ml Rotwein
- 200 ml Wildfond
- 2 EL Sellerie
- 1 Preiselbeeren
- 1 Schalotte
- 1 Zweig Rosmarin
- 4 Zweige Thymian
- 1 Bund Suppengrün, grob gewürfelt
- 4 EL Olivenöl

### Zubereitung:

1. Den Hirschrücken in 2 EL Olivenöl rundum bei mittlerer Temperatur anbraten, salzen, pfeffern und auf einer flachen Schale in den 160°C heißen Ofen legen. Wer ganz sicher sein möchte, steckt ein Bratenthermometer in den Hirschrücken. Alle 10 Minuten einmal wenden.
2. Für die Sauce die Schalotte, die Gewürze u. das Suppengrün im restlichen Öl anbraten, mit dem Wein ablöschen und den Wildfond dazu geben. Alles in 45 Min. langsam auf etwa 50 - 75 ml einkochen lassen, dabei in der letzten Viertelstunde die Preiselbeeren zufügen. Danach die Masse passieren, evtl mit Mehl binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Nach spätestens 30 Minuten sollte der Rücken schön rosa gebraten sein. Das Thermometer zeigt zwischen 55 und 57°C Kerntemperatur.
4. Das Fleisch nun 7 - 8 Minuten ruhen lassen, dafür in Alufolie einschlagen und dann nach Wunsch aufschneiden und mit Beilagen servieren.



## Glühweinbraten mit Zwetschgenmus

### Zutaten

#### (für 4 Personen):

- 1,5 kg Rinderbraten
- 2 Zwiebeln
- 2 Möhren
- 1/4 Knollensellerie
- 1-2 Lorbeerblätter
- 1-2 Nelken
- 2-3 Wacholderbeeren
- 2-3 Pimentkörner
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Pflaumenmus
- 350ml Fleischfond
- 450ml Glühwein
- Butterschmalz
- Salz u. Pfeffer

### Zubereitung:

1. Das Fleisch gut mit Salz und Pfeffer einreiben und in heißem Butterschmalz rundum anbraten.
2. Die Zwiebel und das Gemüse kleinschneiden und mit anschwitzen. Tomatenmark und Zwetschgenmus dazugeben und auch kurz anrösten. Die Gewürze zum Fleisch geben und mit Fleischfond und Glühwein aufgießen. Aufkochen lassen und bei schwacher Hitze mindestens zwei Stunden auf der Herdplatte köcheln lassen.
3. Das Fleisch aus dem Sud nehmen und warm halten. Den Sud durch ein Sieb gießen und etwas andicken. Evtl. noch nachwürzen und mit etwas Zwetschgenmus abschmecken.
4. Mit Knödel und Apfel-Rotkohl ein festliches Essen.



## Informationen zur Weihnachtsbestellung 2022



- ◆ 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 Mittwoch, den 14.12.2022.

---

## Informationen zur Abholung



- \* Bitte halten Sie Ihren Bestelldurchschlag für die Abholung Ihrer Bestellung bereit.
- \* 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 !**

»Ach ja«, rief er im Laufen zurück, »Gott sagte, du bist so unglücklich, weil du so einsam bist. Er sagte, dass ein gut aussehender junger Mann hier vorbeikommen würde und ihr euch ineinander verlieben und glücklich leben könntet bis ans Ende eurer Tage. Aber nun muss ich schnell weiter, ich habe jetzt Glück, und mein neues Leben wartet.«

Als er aus dem Wald gelaufen kam, rief der Wolf ihm zu: »Junger Mann, was ist mit deiner Frage?« »Ach ja«, antwortete der junge Mann, »Gott sagte, du bist so hungrig, weil du nicht genug zu fressen hast. Doch falls der Narr weit genug kommt, um dir das auszurichten, kannst du ihn zum Mittagessen haben.«

„Happs“, machte der Wolf, doch in diesem Augenblick wachte der junge Mann auf und war froh, dass es ja „nur“ ein Traum war.

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

**Wir freuen uns auf ein gemeinsames 2023 mit Ihnen!**

Unsere Öffnungszeiten an den Feiertagen:

**22.12.2022 08.00 -18.00 Uhr**

**23.12.2022 07.30-18.00 Uhr**

**24.12.2022 07.00-12.00 Uhr**



**30.12.2022 08.00-18.00 Uhr**

**31.12.2022 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