



Das
Management
des
Fleischhandels
★★★★

Liebe Kundin,

Sie haben uns während des vergangenen Jahres das Geschenk Ihrer Kundentreue gemacht. Dafür möchten wir uns jetzt, am Jahresende, mit einem Dank besonderer Art revanchieren.

Nämlich mit einer Auswahl an Familienrezepten, die sich sowohl an Grosis gestrigem Chuchichäschtli wie auch an Enkelin Evelynes modernem Kühlschrank orientieren. Wir dachten dabei an all die währschaften oder Feinschmecker-Gerichte, wie sie in Schweizerfamilien von Mutter an Tochter, Tante an Nichte und gar Onkel an Neffen weitergereicht werden. Blitzblank aufpoliert und auf die heutigen Verhältnisse zugeschnitten, geben wir sie an Sie weiter. Dabei schwingt die Hoffnung mit, zum guten Gelingen mit tadelloser Fleischqualität beitragen zu können.

In diesem Sinne wünscht Ihnen ein gutes Jahr

Ihr Metzgermeister



Nonna Biancas Eintopf

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	26	27	28	29	30	31	1
Januar	2	3	4	5	6	7	8
1984	9	10	11	12	13	14	15
	16	17	18	19	20	21	22
	23	24	25	26	27	28	29
1. Neujahr	30	31	1	2	3	4	5

Nonna Biancas Eintopf (Foto)

Zutaten für 6–8 Personen

500 g Linsen

1 grosse Zwiebel
2 EL BIOFIN 10%
3 Tomaten

2 dl Merlot und 3–4 dl Bouillon

12–15 Lugaighe

am Vorabend zum Einweichen in lauwarmes Wasser einlegen.
feinhacken und in
anziehen lassen.
schälen, kleinschneiden, beigegeben. 2–3 Minuten dün-
sten lassen.
zum Ablöschen beigegeben und aufkochen. Feuer redu-
zieren und alles zugedeckt 1¼ Stunden köcheln lassen.
Nach Bedarf noch etwas Bouillon zugiessen.
½ Stunde im Wasser ziehen lassen, dann zu den Linsen
geben. Eventuell etwas Merlot nachgiessen. Salzen,
pfeffern und auftragen.

Tante Lisetts Fleischchräpfli

Zutaten für 4–5 Personen

3 Schweinsbratwürste
300 g gehacktem
Schweinefleisch
1 Büschel Peterli
1 Zwiebel
2 Eier
1 EL Mehl
je 1 Prise Thymian
Majoran, Salz und
Pfeffer
1 grosses Paket Blätterteig

häuten und das Brät mit
sowie mit
feingeschnitten,
feingehackt und glasig gedämpft,

miteinander gut vermischen und verarbeiten.
dünn auswallen, mit einer kleinen Schüssel einen Kreis
ausstechen, ein Häufchen der Fleischmischung dar-
übergeben, die Ränder mit Wasser befeuchten und auf-
einanderlegen, mit einer Gabel zusammendrücken. Das
Chräpfli mit Eigelb bepinseln. Weiterfahren, bis der
ganze Blätterteig aufgebraucht ist. Die Chrapfen im vor-
geheizten Ofen bei ca. 250 Grad während 25–30 Mi-
nuten goldbraun backen.
Mit einem frischen Salat servieren.



Base Trudis Schweinspfeffer

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	30	31	1	2	3	4	5
Februar	6	7	8	9	10	11	12
1984	13	14	15	16	17	18	19
	20	21	22	23	24	25	26
	27	28	29	1	2	3	4

Base Trudis Schweinspfeffer (Foto)

Zutaten für 5–6 Personen

5 dl roter Kochwein, 1 dl Essig
10 Schalotten, 2 Lorbeerblätter
3 Gewürznelken, 1 Rüebli
1 Lauchstengel
1 Bündel Peterli, 1 Knoblauchzehe
Pfeffer, Salz
1,8 kg Schweinsvossen

50 g Speckwürfel
3 EL BIOFIN 10%
2 EL Mehl
200 g Eierschwämme

1 Bouillonwürfel

3 Toastbrotsscheiben
2 EL Butter
Mit Salz, Pfeffer
Thymian und Majoran
½ dl Schweinsblut
(beim Metzger vorbestellen)

geschält,
in Rondellen geschnitten,

in einem grossen Steinguttopf als Beize vorbereiten.
für 3 Tage in die Beize legen. Dann herausnehmen, ab-
tropfen lassen und mit Küchenkrepp trockentupfen.
in

glasig werden lassen, anschliessend das Schweinsvor-
essen zugeben und braun anbraten, mit
bestäuben und gut wenden.
gerüstet und halbiert begeben. Mit der Beize samt Ge-
müse ablöschen und
begeben und 1½ Stunden schmoren lassen. In der
Zwischenzeit von
die Kruste abschneiden, würfeln und in
knusprig werden lassen, warmstellen.

das Voressen nachwürzen, eventuell

unter die Sauce rühren, jedoch nicht mehr kochen las-
sen. Mit den Croutons garnieren und mit Händöpfelstock
servieren.

Schwester Hannis Kutteltopf

Zutaten für 4 Personen

600 g Kutteln
50 g Speckwürfel + 1 grosse Zwiebel
1 EL BIOFIN 10%
2 Lauchstengel + 1 Rüebli
2 Tomaten
1 Stück Wirz

1 EL Tomatenpüree + 1 TL Kümmel
½ l Bouillon
4 Kartoffeln
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Bündel Peterli

in Streifen geschnitten,

feingeschnitten, in
andünsten.

in Rädchen schneiden,

häuten, entkernen und würfeln,

in feine Streifen schneiden, alles zusammen zu den
Kutteln geben und weiterdünsten.

dazugeben und mit
aufgiessen.

schälen und begeben. Mit

nachwürzen und 45–60 Minuten köcheln lassen.

feinschneiden und über den Eintopf streuen.

Mit frischduftendem Weiss- oder Schwarzbrot und ei-
nem grünen Salat servieren.



Götti Henris Gigot d'agneau

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	27	28	29	1	2	3	4
März	5	6	7	8	9	10	11
1984	12	13	14	15	16	17	18
	19	20	21	22	23	24	25
	26	27	28	29	30	31	1

Götti Henris Gigot d'agneau (Foto)

Zutaten für 4–5 Personen

ca. 1½ kg Lammgigot
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, 1 EL Senf und
1 EL Zitronensaft.

2 dl Bouillon

1 EL Mehl
20 g Butter
1½ dl Bouillon

2 EL Zitronensaft,
1 Eigelb, 1 dl Rahm

1 Büschel Schnittlauch

durchpressen und vermischen mit

In dieser Paste den Gigot während mindestens 6 Stunden marinieren. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad ca. 1 Stunde braten. Nach und nach dazugießen und den Gigot regelmässig wenden. In der Zwischenzeit wird die Sauce vorbereitet:

in
anrösten, mit
ablöschen und mit dem Bratenfond des Gigots ca. 10 Minuten köcheln lassen.

zusammen verrühren, unter die Sauce geben, erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen.

feinschneiden und in die Sauce geben.

Den Gigot vor dem Tranchieren einige Minuten an der Wärme stehenlassen, in Tranchen schneiden und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Sauce separat auftragen.

Mit Frühlingsgemüsen und neuen Kartoffeln servieren.

Schwögeri Babettlis Leber-Schnitte

Zutaten für 4 Personen

8 Kalbsleberplätzli
Salz und Pfeffer
8 dünnen Tranchen Rohschinken
je 2 Salbeiblättern
2 EL BIOFIN 10%

½ dl Bouillon

in ca. 1 bis 1½ cm dicke Tranchen geschnitten, mit würzen, mit

belegen und mit
mit Zahnstocher befestigen und kurz in
anbraten. Plätzli herausnehmen und warmstellen. Den
Fleischfond mit
auflösen, nachwürzen und mit dem Fleisch servieren.
Gedünsteter Blattspinat passt gut dazu.



Cousine Alices Gitzitopf

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	26	27	28	29	30	31	1
April	2	3	4	5	6	7	8
1984	9	10	11	12	13	14	15
	16	17	18	19	20	21	22
20 Karfreitag	23	24	25	26	27	28	29
22 Ostern	30	1	2	3	4	5	6

Cousine Alices Gitzitopf (Foto)

Zutaten für 4 Personen

2 kg Gitz
6 Frühlingszwiebeln
3 EL BIOFIN 10%
Salz und Pfeffer
1 dl Bouillon und
1 dl spritzigem Weisswein

1 Tasse gehackte Frühlingskräuter
(Schnittlauch, Basilikum,
Berlauch, Peterli)

in Stücke geschnitten, mit
in
gut anbraten. Darauf mit
würzen und mit

ablöschen. Hierauf 1–1¼ Stunden schmoren lassen,
wenn nötig unter Beifügung von Fleisch herausnehmen
und warmstellen. Sauce etwas einköcheln lassen.

darunterrühren und rasch servieren. Die Sauce separat
dazu reichen. Dazu passen Butternüdeli.

Fleischvögel à la Grand-maman Catherine

Zutaten für 4 Personen

2 Scheiben Toastbrot
½ dl Milch
1 gr. Zwiebel, 1 Büschel Peterli
50 g Magerspeck
1 EL BIOFIN 10%
250 g Champignons
½ dl Bouillon
8 äusserst dünne Kalbs-
plätzchen mit Salz, Pfeffer
und Rosmarin

2 EL BIOFIN 10%
1 dl Rotwein

2 grosse Tomaten, gewürfelt,
in ½ EL Butter
Salz, Pfeffer und Rosmarin

in Würfel schneiden und in
einweichen.

feinhacken,
in feine Streifen geschnitten in
andämpfen.

feinblättrig geschnitten, beigegeben und mit
köcheln lassen. In der Zwischenzeit

würzen. Die Füllmasse vom Herd nehmen und auf die
Plätzchen verteilen. Zu Fleischvögel rollen und mit
Zahnstocher befestigen. In

anbraten.
dazugeben und halb zugedeckt eine Viertelstunde
schmoren lassen.

dünsten, mit
würzen und über die angerichteten Fleischvögel geben.
Ein Risotto schmeckt ausgezeichnet dazu.



Em Ätti sis Kalbsbrust-Rezäpt

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	30	1	2	3	4	5	6
Mai	7	8	9	10	11	12	13
1984	14	15	16	17	18	19	20
	21	22	23	24	25	26	27
31 Auffahrt	28	29	30	31	1	2	3

Em Ätti sis Kalbsbrust-Rezäpt (Foto)

Zutaten für 4 Personen

1 kg Kalbsbrust (*dicke am besten*) am Stück, würzen mit
Pfeffer, Muskatnuss,
Rosmarin und Salbei.
2 EL BIOFIN 10%

in der Bratkasserolle heiss werden lassen, die Kalbsbrust hineinlegen und mit heissem Fett übergiessen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 240 Grad 20 Minuten lang goldbraun werden lassen, wenden und ca. 1 Stunde lang goldbraun braten, wobei die Backofentüre immer einen Spalt offen bleiben muss, damit das Fleisch ausen knusprig gebraten wird.

1 Zwiebel und
3 Knoblauchzehen
1 Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken
1 Rüebli
6 Tomaten
1 dl kräftigem Rotwein
1 ½ dl Bouillon

in der Zwischenzeit feinhacken,

in Rondellen geschnitten, und geschält und gewürfelt, mit in die Kasserolle geben. Mit und ablöschen. Das Fleisch immer wieder damit übergiessen. Dann herausnehmen, mit den Bratenfond aufkochen, Gemüse abgiessen, Sauce etwas köcheln lassen, evtl. nachwürzen. Die Kalbsbrust in zentimeterdicke Tranchen schneiden, die Sauce in einer Saucière auftragen. Mit gebratenen Frühlingkartoffeln servieren.

3 EL Wasser

Tante Lenis Frühlingstoast

Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel
2 EL BIOFIN 10%
800 g geschnetzeltes Kalbfleisch
20 g gedörrte Morcheln (1 Pack)
1 TL Tomatenpüree, 1 dl Bouillon,
1 Schuss Marsala
1 Prise Paprika und Pfeffer
1 ½ dl Rahm
½ Büschel Peterli

feingehackt, in andämpfen und dazugeben und anbraten. (1 Tag im voraus eingeweicht) beigegeben.

und dazugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit und feingehackt, verfeinern und weiter auf der Herdplatte lassen, ohne dass es weiterkocht. Eventuell nachwürzen. In der Zwischenzeit toasten und auf 4 Teller verteilen, die Kalbfleisch-Morchelmischung darübergeben und mit einem grünen Salat servieren.

8 Toastscheiben



Em Grosapapi sin Südfleisch-Salat

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	28	29	30	31	1	2	3
Juni	4	5	6	7	8	9	10
1984	11	12	13	14	15	16	17
	18	19	20	21	22	23	24
10 Pfingsten	25	26	27	28	29	30	1

Em Grosppi sin Südfleisch-Salat (Foto)

Zutaten für 4 Personen

600 g gekochtes Rindfleisch
(erhältl. bei Ihrem Metzgermeister)
250 g Bohnen
2 Kartoffeln

4 Tomaten
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
3 EL Rotweinessig,
2 TL Senf mild,
4–5 EL Öl
½ Tasse frischen Kräutern
(Bohnenkraut, Peterli,
Schnittlauch, Thymian)
Salz und Pfeffer

in Stäbchen schneiden.
und
rüsten und im Salzwasser knackig kochen. Kalt spülen
und die Kartoffeln in Scheiben schneiden.
in Schnitze schneiden,
und
feinhacken. Verrühren mit

und

feingehackt. Mit
würzen. Sauce und Zutaten sorgfältig mischen und den
Salat eine halbe Stunde ziehen lassen. Dazu passt ein
Glas kühler Süss- oder Sauermost.

Base Hedys Rippli vom Grill

Zutaten für 4 Personen

4 geräucherte Rippli zu ca. 180 g
(am besten vorbestellen)
etwas Öl
je 1 TL Rosmarin und Thymian,
2 Äpfel

etwas Zitronensaft

Zucker und einer Spur Muskat
4 TL Preiselbeeren

bepinseln mit
und würzen mit

ungeschält querdurch halbieren, Gehäuse ausstechen
und Schnittfläche mit
einreiben. Rippli 4–5 Minuten grillieren, die Äpfel – mit
Schnittfläche nach unten – für 1–2 Minuten ebenfalls
auf den Grill legen, dann wenden. Mit
bestreuen,
in die Apfel-Höhlen einfüllen und noch zwei Minuten
fertig grillieren. Je eine gefüllte Apfelhälfte auf ein grill-
liertes Rippli legen und sofort servieren.



Dr Mame ihres Rezäpt für dä Chüngel vom Grill

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	25	26	27	28	29	30	1
Juli	2	3	4	5	6	7	8
1984	9	10	11	12	13	14	15
	16	17	18	19	20	21	22
	23	24	25	26	27	28	29
	30	31	1	2	3	4	5

Dr Mame ihres Rezäpt für dä Chüngel vom Grill (Foto)

Zutaten pro Person

*Pro Person 300 g Kaninchen von
Ihrem Metzgermeister in gleich-
mässige, handtellergrosse Stücke
schneiden lassen,*

etwas Öl

Salz, Pfeffer, Thymian

Je 1 Magerspeck-Tranche

diese mit

bepinseln und mit

würzen. Bei schöner Glut auf dem Rost unter Wenden
20–25 Minuten goldbraun grillieren.

lockig braten und je zu einer Portion Kaninchen servie-
ren.

In der Alufolie gebackene Kartoffeln oder Tomatenhäl-
ften (mit Salz, Pfeffer und Knoblauch gewürzt) schmek-
ken hervorragend dazu.

Em Schwigervater sin Quickburger-Hit

Zutaten für 4 Personen

4 Quickburger

1 Zwiebel

etwas Butter

4 dünne Scheiben Emmentaler

4 EL Ketchup

1 EL BIOFIN 10%

querdurch halbieren.

feinhacken und goldgelb in

rösten.

mit der Zwiebel und mit

auf die 4 Quickburger-Hälften verteilen, die anderen
Hälften daraufsetzen und in

auf jeder Seite 4–5 Minuten braten.

Mit einem Sommersalat servieren.



Onkel Augusts Sonntagsbraten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	30	31	1	2	3	4	5
August	6	7	8	9	10	11	12
1984	13	14	15	16	17	18	19
	20	21	22	23	24	25	26
	27	28	29	30	31	1	2

Onkel Augusts Sonntagsbraten (Foto)

Zutaten für 5 Personen

ca. 1½ kg Rindfleisch
vom Hohrücken

Marinade:

Saft einer Zitrone,

5 EL Öl,

2 EL Tomatenketchup

je 1 TL Zucker

und Paprika,

je ½ TL Salz, gehackter

Oregano und Thymian,

2 durchgepresste Knoblauchzehen,

3–4 Tropfen Tabasco.

einpinseln mit folgender

Das Fleisch zugedeckt an einem kühlen Ort 24 Stunden stehen und die überschüssige Marinade abtropfen lassen. Den Braten auf dem Grill über grosser Glut auf allen Seiten rasch anbraten, dann bei grösserer Distanz zur Glut weiterbraten, für «A point» ca. 1 Stunde. Ab und zu mit der restlichen Marinade bepinseln. Nach dem Braten einige Minuten ruhen lassen, dann tranchieren.

Mit Kräuterbutter und einer grossen Schüssel Salat geniessen.

Cousine Veras feine Schweinsplätzli

Zutaten für 4 Personen

6–10 Schweinsplätzli

Salz und Senf

3 EL Mehl

1 TL Paprika

50 g BIOFIN 10%

würzen mit

in

gemischt mit

wenden und hierauf während 4–7 Minuten in beidseitig braten, herausnehmen und warmstellen.

Für die Sauce:

2 Zwiebeln

2 Tomaten

2–3 grüne Peperoni

1–2 dl sauren Rahm

2 dl Bouillon

feingehackt, und

gewürfelt, im Bratenfond andämpfen,

in feine Streifen schneiden, begeben.

und

in die Sauce geben und abschmecken. Die Schnitzel in die Sauce geben und kurz aufkochen.

Zu Teigwaren oder Polenta und einem grünen Salat auftischen.



Schwager Ruedis pikante Hackfleisch-Pastete

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	27	28	29	30	31	1	2
September	3	4	5	6	7	8	9
1984	10	11	12	13	14	15	16
	17	18	19	20	21	22	23
16 Eidg. Bettag	24	25	26	27	28	29	30

Schwager Ruedis pikante Hackfleisch-Pastete (Foto)

Zutaten für 6–8 Personen

150 g Geflügel- oder
Kalbsleber gewürfelt,
150 g frische Champignons
20 g Butter
1 Büschel Peterli
3 Eier
2 TL Salz, 1 TL süssem Paprika,
1 TL getrockneter Majoran,
Pfeffer aus der Mühle
1 kg Hackfleisch «dreierlei»

500 g Blätterteig

1 Ei

blättrig schneiden, leicht in
anbraten, herausnehmen und kühlstellen.
feinhacken,
gut verklopfen, würzen mit

und alles mit
vermischen. Leber und Champignons begeben und gut
miteinander vermischen.
in zwei Teile teilen, der eine soll etwas grösser sein. Den
kleineren ausgewallt in ein Kuchenblech (28–30 cm Ø)
legen, die Füllung darauf verteilen. Aus dem restlichen
Teig einen Deckel ausschneiden, der in der Grösse ge-
nau passt. Die beiden Teiggränder mit Eiweiss aufeinan-
derkleben. Aus den Teigresten Formen ausstechen und
die Pastete damit verzieren. In der Mitte einen «Kamin»
ausstechen, damit der Dampf entweichen kann.
verklopfen und die Pastete damit bestreichen. Im vor-
geheizten Ofen bei 220 Grad in ca. 45 Minuten gold-
braun backen und heiss, mit einem gemischten Salat,
auftragen.

Schwiegertochter Charlottes Lieblings-Lauchgemüse mit Waadtländer Saucissons

Zutaten für 4 Personen

800 g Gemüselauch
1 Zwiebel
1 EL BIOFIN 10%
100 g Speckwürfeli
Salz und Pfeffer
1 dl Waadtländer Weisswein
600 g Kartoffeln

1½ dl Bouillon
und 2 Waadtländer Saucissons

waschen, in ca. 4 cm lange Stücke schneiden.
gehackt, in
und
glasig dämpfen. Den Lauch begeben, mit
würzen. Mit
ablöschen und köcheln lassen.
rüsten und in Stücke schneiden und dem Gemüselauch
begeben. Mit
begiessen und aufkochen. Hitze reduzieren
zugeben. Während ungefähr 40 Minuten garen lassen.
Je nach Geschmack eventuell nachwürzen. Die Würste
aufschneiden und auf dem Lauch anrichten.



Kalbsrollbraten à la Papa Louis

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	1	2	3	4	5	6	7
Oktober	8	9	10	11	12	13	14
1984	15	16	17	18	19	20	21
	22	23	24	25	26	27	28
	29	30	31	1	2	3	4

Kalbsrollbraten à la Papa Louis (Foto)

Zutaten für 4 Personen

1 kg gerollter Kalbsbraten
1 EL THOMY-Senf Dijon
1 TL ital. Kräutermischung
Pfeffer aus der Mühle
1 EL BIOFIN 10%
3 Zwiebeln,
2 Knoblauchzehen
50 g Speckwürfelchen

1 Lorbeerblatt und 1 Nelke
1 Lauchstengel
1 Rosmarinzwieglein
2 Salbeiblättern.
1 Rüebli

2 dl Weisswein

1 Dose geschälte Tomaten

etwas Saucenpaste aus der Tube

Peterli

einstreichen mit

und in
heiss anbraten.
2 davon mit
hacken und
beifügen. Alles leicht anrösten. Die dritte Zwiebel, be-
steckt mit
begeben.
zusammenbinden mit
und

in Rädchen schneiden und alles beifügen, dünsten. Ab-
löschen mit
und den Braten ungedeckt in den auf 220 Grad vorge-
heizten Ofen schieben. Nach 30 Minuten
abtropfen lassen und begeben.
Das Fleisch wenden und eine weitere Stunde braten.
Herausnehmen und warmstellen. Die Sauce durch ein
Sieb passieren und mit
binden. Den Braten in Tranchen schneiden und etwas
gehackten
darüberstreuen.
Am besten mit goldgelbem Safranrisotto oder Polenta
geniessen.

Bruder Wernis Rehschnitzel

Zutaten für 4 Personen

12 Rehschnitzel in etwas Mehl
2 EL Kochbutter
½ dl Gin
Salz, Pfeffer und Thymian
2 EL Preiselbeermarmelade
1 dl Bouillon

1 weisse und 1 rote Traube

wenden und mit
kurz anbraten. Mit
flambieren. Die Schnitzelchen mit
würzen und warmstellen.
zum Bratenfond geben,
dazugießen und etwas köcheln lassen. In der Zwi-
schenzeit
sorgfältig waschen, die Beeren lösen und mit Küchen-
krepp einzeln abreiben. Beifügen und weitere 5 Minuten
ziehen lassen. Sofort mit den Schnitzelchen servieren.
Dazu passen Eierspätzli.



Gotte Ilonas geschnetzeltes Schweinefleisch

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	29	30	31	1	2	3	4
November	5	6	7	8	9	10	11
1984	12	13	14	15	16	17	18
	19	20	21	22	23	24	25
	26	27	28	29	30	1	2

Gotte Ilonas geschnetzeltes Schweinefleisch (Foto)

Zutaten für 4 Personen

600 g geschnetzeltes

Schweinefleisch

1 EL SCHWEINEFETT EXTRA

1 Zwiebel

Salz, Pfeffer

1–2 EL süßem Paprika

2 dl klare Sauce

Streuwürze

2 dl Sauerrahm

600 g gekochtes Sauerkraut

portionenweise in
anbraten.

feinhacken und ebenfalls mitrösten. Alles zusammen mit

würzen.

dazugießen, etwas

beigeben und

beifügen. 10–15 Minuten köcheln lassen.

heiss machen, auf einer Platte ringförmig anrichten, das
Geschnetzelte in die Mitte geben und die Sauce separat
auftragen.

Salzkartoffeln oder Roggenbrot schmecken ausgezeichnet dazu.

Vetter Gustis Zungenwurst im Teig

Zutaten für 2 Personen

1 Zungenwurst

etwas Emmentalerkäse

1 Paket Blätterteig

1 Ei

in 2-cm-Abständen bis zur Hälfte einschneiden und in
jedem Schnitt

in dünnen Scheiben, stecken.

auswallen und die Zungenwurst darin einpacken. Mit
Teigresten verzieren, mit

bestreichen und in ca. 30 Minuten im vorgeheizten
Ofen bei ca. 220 Grad goldbraunknusprig backen.



Urgrosi Kläris Kalbssteak-Rezept

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	26	27	28	29	30	1	2
Dezember	3	4	5	6	7	8	9
1984	10	11	12	13	14	15	16
	17	18	19	20	21	22	23
	24	25	26	27	28	29	30
25 Weihnachten	31	1	2	3	4	5	6

Urgrosi Kläris Kalbssteak-Rezäpt (Foto)

Zutaten für 4 Personen

*4 dicke Kalbssteaks
Senf, Typ Dijon
2 EL Kochbutter
Salz und Pfeffer
1 TL Maizena in
1 dl Weisswein*

*2 EL Senf mild
1 dl Rahm
etwas Rosmarin*

beidseitig mit
bestreichen und während je 4–5 Minuten beidseitig in
braten, herausnehmen, würzen mit
und warmstellen.

anrühren und den Bratenfond damit auflösen. Etwas
einkochen lassen.
einrühren, mit
verfeinern und etwas einköcheln. Mit
würzen und sofort mit den Steaks zusammen servieren.
Verschiedene Gemüse und Bratkartoffeln passen gut
dazu.

Enkelin Evelines Tournedos

Zutaten für 4 Personen

Sauce:

*300 g frische Champignons
1 EL Butter*

½ dl Madeira

Bratensauce aus der Tube

1 dl Bouillon

1 dl Vollrahm

Salz, Pfeffer und Paprika

4 Rindsfilet-Steaks à ca. 180 g

2 EL Öl

Salz und Pfeffer.

4 Scheiben Toastbrot

4 Scheiben Gänseleber-Terrine

blättrig schneiden und in
dünsten. 4 schöne Champignon-Scheiben herausneh-
men und für die Dekoration behalten.
beigeben. Mit
binden.

zugeben und zur Hälfte einkochen.
dazugiessen und weiterköcheln lassen. Mit
nachwürzen. Warmstellen.
bei hoher Hitze beidseitig in
anbraten, und zwar saignant, dann würzen mit

toasten und auf die vorgewärmten Teller oder Platten
geben.

Die Steaks daraufsetzen, mit
belegen und mit den zurückbehaltenen Champignon-
Scheiben dekorieren.

Die Sauce separat dazu servieren.

INHALTSVERZEICHNIS

Titelblatt	Das Charcuterie-Angebot Ihres Metzgermeisters
Januar	Nonna Biancas Eintopf Tante Lisetts Fleischchräpfli
Februar	Base Trudis Schweinspfeffer Schwester Hannis Kutteltopf
März	Götti Henris Gigot d'agneau Schwögeri Babettlis Leber-Schnitte
April	Cousine Alices Gitzitopf Fleischvögel à la Grand-maman Catherine
Mai	Em Ätti sis Kalbsbrust-Rezäpt Tante Lenis Frühlingstoast
Juni	Em Gros-papi sin Südfleisch-Salat Base Hedys Rippli vom Grill
Juli	Dr Mame ihres Rezäpt für dä Chüngel vom Grill Em Schwigervater sin Quickburger-Hit
August	Onkel Augusts Sonntagsbraten Cousine Veras feine Schweinsplätzli
September	Schwager Ruedis pikante Hackfleisch-Pastete Schwiegertochter Charlottes Lieblingslauch-gemüse mit Waadtländer Saucissons.
Oktober	Kalbsrollbraten à la Papa Louis Bruder Wernis Rehschnitzel
November	Gotte Ilonas geschnetztes Schweinefleisch Vetter Gustis Zungenwurst im Teig
Dezember	Urgrosi Kläris Kalbssteak-Rezäpt Enkelin Evelines Tournedos

Herausgeber: Verband Schweizer Metzgermeister,
Steinwiesstrasse 59, 8032 Zürich

Druck und
Ausführung: Kalenderfabrik Luzern AG, Luzern
Rezepte und
Gestaltung: Werbeagentur J.-P. Christen, Zürich
Fotografie: Marco A. Frangi, Zürich
Bestellungen: Kalenderfabrik Luzern AG, Luzern
Metzger-
kleidung: Otto Zimmermann AG, Wil SG

Nachdruck, auch auszugsweise, verboten – Alle Rechte vorbehalten