

Weihnachtsbestellung 2018

Name

Adresse

Telefon

Bestelldatum

angenommen von

Abholdatum

Gerne liefern wir Ihnen Ihre Bestellung nach Hause!



Bitte abtrennen und im Geschäft abgeben oder faxen an 02406 / 669152

Rezeptvorschlag · Rezeptvorschlag · Rezeptvorschlag

Rinderfilet mit Steinpilz-Pfifferling-Sauce

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN:

1 Handvoll getrocknete Steinpilze in Scheiben, 1 Handvoll getrocknete Pfifferlinge, 3 EL getrocknete, gehackte Steinpilze, 1 Lt. Waldpilzfond, 500 ml trockenen Weißwein, 400 ml Sahne, 250 ml Milch, 4 Eigelb, 2 Zwiebeln, Salz und Pfeffer, Fett zum Anbraten (z.B. Palmin), 1½ kg Rinderfilet(s) am Stück, 2 Zweige Rosmarin

ZUBEREITUNG:

Rinderfilet von den Sehnen und Fett befreien. Filetspitze abschneiden. Filetende etwas in Form schneiden. Das Filet rundum scharf anbraten. Anschließend leicht pfeffern (nicht salzen) und auf ein Gitter mit Auffangform setzen. Bei 100°C ca. 2,5 Stunden im Ofen (ohne Umluft) sanft garen. Das Fleisch ist noch leicht rosa bei 70°C Kerntemperatur.

Für die Sauce: Die Steinpilze bereits am Vorabend in ca. 250 ml Weißwein einlegen und quellen lassen. Die Pfifferlinge in 250 ml Milch einlegen und quellen lassen. Zwiebeln fein hacken und in etwas Fett andünsten. Die gehackten Steinpilze zugeben, kurz mit anbraten und mit 500 ml Pilzfond aufgießen. Ca. 30 Minuten köcheln lassen und anschließend mit einem Pürierstab pürieren. Die Steinpilze und Pfifferlinge vom Vortag abgießen und abtropfen lassen. Zu der pürierten Sauce hinzufügen, die restlichen 500 ml Fond hinzugießen und nochmals 30 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Die Sahne mit dem Eigelb verquirlen. Den Wein zu der Soße gießen, kurz aufkochen lassen und nun die Kochplatte zurückschalten. Sahne-Eigelb-Gemisch unterrühren und nochmals erhitzen. Die Sauce sollte aber nicht mehr kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. die Sauce etwas andicken.

Wenn das Filet fertig ist, mit der Sauce servieren.

Dazu passen gut Herzoginkartoffeln und Brokkoli mit Buttermandeln.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.



Weihnachten 2018 genießen

Genuß ist unterwegs

Weihnachts-
- Menüis
- Angebote
- Verlosung



Geilenkirchener Straße 444 · 52134 Herzogenrath
Telefon 02406 - 61650, Telefax 02406 - 669152
Mobil 0172 - 8036698
E-Mail: info@fleischerei-hellebrandt.de
www.fleischerei-hellebrandt.de



Frische, weihnachtliche Gourmetfreuden

Dry aged Roastbeef
6 Wochen a. Knochen gereift
kg **42,90 €**

Ganze frische Puter
mit Maronen- oder
herzhafter Brotfüllung
kg **11,90 €**

Frisches Schweinefilet
auch mit Blattspinat oder
Backpflaumen-Füllung
kg **14,90 €**

Bester Kalbsbraten
vom deutschen Milchkalb
kg **22,90 €**

**Nürnberger
Weihnachtsbraten**
mit Mandeln und Rosinen
kg **6,90 €**

Rinderfilet
vom Charolais Rind
kg **39,90 €**

Rinderrouladen
aus der Oberschale
kg **15,90 €**

Lummerbraten
vom Schwein
kg **10,90 €**

Zarter Rinderbraten
aus der Keule
kg **14,90 €**

Adventspfanne
mit Backpflaumen
und weihnachtl. Marinade
kg **7,90 €**

**Unsere Beste:
Weihnachtsleberwurst**
mit Honig und Sahne
100 g **1,89 €**

Raclette und Fondue
vom Kalb, Rind, Schwein
und Geflügel
(bitte vorbestellen)



Nur noch genießen! Fertig zubereitete Spezialitäten

Vorspeise

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Balsamico-Dressing

Kalbsbraten im
Kräutermantel mit
Steinpilzrahmsauce

Beilagen

Kartoffelgratin

oder

Apfelrotkohl

oder

Rahmwirsing mit Speck

Hauptspeise

Zarte Rinderrouladen in
kräftiger Waldpilzsauce

oder

Rehedelgulasch mit
Rotwein und Preiselbeeren

oder

Hausgemachter
Sauerbraten mit Printen
und Apfelkraut

oder

Hasenkeule in Schoko-
Portwein Sauce

oder

Dessert

Weihnachts-Tiramisu mit
Cointreau und Zimt

**Nähere Infos
im Geschäft**

**Bitte
vorbestellen!**



Liebe Kunden,

jetzt ist es wieder soweit – die besinnliche Zeit des Jahres steht vor der Tür.

Für viele Menschen eine besonders schöne Zeit.

Mit diesem Weihnachtsflyer möchte Ihr Fleischer-Fachgeschäft dazu beitragen, Ihnen die festliche Zeit besonders schmackhaft zu machen: kulinarisch, appetitanregend, planvoll, besinnlich!

Tauchen Sie ein in die besinnliche Weihnachtszeit und reisen Sie mit uns durch das weihnachtliche Europa. Wählen Sie aus unseren Rezeptempfehlungen das schönste Menü für Ihre Festtagstafel.

Wir wünschen Ihnen

Frohe Festtage

*und viele genussvolle Stunden
mit unseren Weihnachtsempfehlungen!*

Unsere jährliche Weihnachts-Verlosung

1. Preis:

1 gebratenes Spanferkel
für ca. 10 Personen

2. Preis:

1 Gutschein
im Wert von 50,- €

3.-5. Preis:

1 Gutschein
im Wert von 10,- €

Wir wünschen viel Glück!

*Mein Gott –
schon wieder Weihnachtszeit,
das Jahr verging im
Sauseschritt –
geschwindigkeit neben Achtsamkeit,
fast alle machten wieder mit.
Und jedesmal das gleiche Spiel –
selbst der Genießer ist gestresst –
hat alle Welt das gleiche Ziel:
das etwas bleibt vom frohen Fest.*