



# Neue Weihnachtstraditionen.

DEZEMBER 2014

PRODUKT DES MONATS!

Ab sofort **BOLOGNESE IM GLAS (450 G)**. Aus reinem Rinderhack, superlecker und vielseitig. Aktion: Beim Kauf von 2 Gläsern gibt es wahlweise ein Päckchen Spaghetti von Organix oder Lasagneplatten (beides 250 g).



05. Dez. **KARIN LEHMANN** zeigt Ihnen, was Sie aus unserer leckeren Bolognese im Glas zaubern können und lässt Sie gerne gleich kosten (10-14 Uhr).



06. Dez. **BRATAPFEL-ESSEN ZUM NIKOLAUS**. Gudrun Hartmann macht die traditionelle Weihnachtsspezialität aus heimischen Bio-Äpfeln – nicht nur für die Kleinen eine tolle Vorfreude aufs Fest (10-17 Uhr).

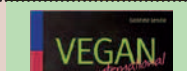
06. Dez. **FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT & SÜDFRÜCHTE** aus Griechenland mit Norman Hahne und Sophoclis Michaelides von Biollios (10-17 Uhr).



13. Dez. Unser Bio-Metzger Gerhard Lechner ist seit kurzem auch ausgebildeter Jäger. Gerne teilt er sein neuerworbenes Wissen mit Ihnen und lässt Sie Connys beliebte **WILDBOLOGNESE** probieren (10-15 Uhr).



13. Dez. Gabriele Lendle kocht aus ihrem neuen Kochbuch „**VEGAN INTERNATIONAL**“ (10-17 Uhr).



20. Dez. **GITARRE UND GESANG** mit den Straßenmusikern Max und Moses (11-15 Uhr). Der Erlös geht an GranerosKids e.V. in Chile. Um 12 Uhr werden die Einnahmen aus dem Organix Tischkicker an die Straßenkinder von Graneros Kids überreicht.



20. Dez. **FEINSTES EDELGEBÄCK** (Cantuccini, Panforte, Nougat) selbst gemacht von Sibel Özdemir. Ist wirklich oberlecker, superschön eingepackt und ein sehr feines Geschenk (10-17 Uhr).



22./23. Dez. **GUTGELAUNTER START INS WEIHNACHTSFEST** mit Matthias Höfflin, Margret und Christof Tenta: Festtagsweine, prickelnde Aperitifs, Neues und Altes aus Matthias' Weinkeller (11-19 Uhr).



An allen 4 Adventssamstagen: Gabi Gäckle macht **WELLNESS-BERATUNG** und hat tolle Ideen für kleine und große Präsente. Immer von 10-17 Uhr in unserer Kosmetikabteilung.



08. Jan. **EINFÜHRUNGSTAG FÜR DAS ORGANIX BASENFASTEN**: Alexandra Schüle und Margret Tenta erklären allen Interessierten wie das gesunde Fasten ohne Hungern geht.



10. Jan. **NEUJAHREMPFANG** mit Margret und Christof Tenta. Es gibt leckeren selbstgebackenen Gugelhupf und leckeren Sekt von Matthias Höfflin (10-15 Uhr). Auf ein gutes Jahr 2015!



**ÖFFNUNGSZEITEN:** Heiligabend: 7-13 Uhr; Silvester: 7.30-14 Uhr

Öffnungszeiten

NEWSLETTER DEZ. 2014



Würstchen mit Kartoffelsalat, eine saftige Gans oder ein Karpfen: kulinarische Weihnachtstraditionen gehören für viele ebenso zum Fest wie der Weihnachtsbaum oder die Geschenke. Die lieb gewonnenen Rituale bei der Zubereitung, das gemeinsame Essen oder der Duft, der einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt und dabei gleichzeitig Erinnerungen an vergangene Festtage weckt. ♥ Aber wenn Sie merken, dass Sie die Gans nie so gut zubereiten werden wie Ihre Schwiegermutter, Sie der Gedanke an ein weiteres Fest mit Toast Hawaii nicht in Weihnachtslaune versetzt oder Sie einfach mal Lust auf etwas Neues haben, dann ist es vielleicht an der Zeit, eine neue Tradition zu starten.



Unter einem Dach:





## Die Festtagsklassiker von morgen.

Unsere drei winterlich-weihnachtlichen Rezepte bringen Abwechslung auf die Weihnachtstafel und haben allesamt das Zeug, echte Festtagsklassiker zu werden. Eines stellen wir Ihnen gleich in diesem Newsletter vor, die anderen erhalten Sie ausgedruckt an unserer Fleischtheke. Die Basis ist immer ein Stück bestes Rindfleisch, wie es auch für einen klassischen Schwäbischen Rostbraten verwendet wird. Und davon haben wir gleich eine ganze Reihe von Spezialitäten im Angebot:

**Salzwiesenrind** von den Weiden der Ostsee-Insel Öhe. Sein aromatisches Fleisch ist besonders zart und mild, feinfaserig, sehr mager und trotzdem schön saftig.

**Limpurger Weideochse** aus der, östlich von Stuttgart gelegenen, ehemaligen Grafschaft gleichen Namens. Das Fleisch hat eine ganz besonders schöne Marmorierung, einen kraftvoll-klares Rindfleischgeschmack mit langem, würzigen Nachklang und verspricht einen saftigen Genuss mit großem Geschmackserlebnis.

### Fleisch von klassischen regionalen Rinderrassen

Es gibt noch viel zu entdecken: Zum Beispiel das Fleisch vom Fleck- und Gelbvieh und weiterer klassischer Rinderrassen der Region – ausgewähltes Rindfleisch mit ursprünglichem, besonders aromatischem Geschmack.

Probieren Sie einfach mal aus, welches Bio-Rindfleisch am besten zu Ihrem Festtagsgericht passt. Weitere Rezepte erhalten Sie an unserer Fleischtheke, die passenden Zutaten in bester Bio-Qualität gleich nebenan im Organix.

Viel Vergnügen beim Ausprobieren und genussreiche Festtage wünschen Ihnen

Metzgermeister Reiner Munz und das Team von Hoflieferant Margret und Christof Tenta und das Team von Organix



# Winterfeiner Rostbraten

- für 4 Personen -

- |                               |                             |
|-------------------------------|-----------------------------|
| 4 Rostbraten à 200 g          | 2 Zweige Thymian            |
| 400 g Schalotten              | 40 g Zucker                 |
| 250 ml Rotwein                | Salz, Pfeffer aus der Mühle |
| 250 ml Portwein               | 1 Scheibe Toastbrot         |
| 2 Nelken                      | 150 g gegarte Maronen       |
| 3 Wacholderbeeren             | 100 g weiche Butter         |
| 1 kleines Stück Zimtstange    | Chili aus der Mühle         |
| 1 kleines Stück Vanilleschote | 20 g Butterschmalz          |

Die Schalotten schälen, in einer Kasserolle den Zucker hell karamellisieren lassen. Die Schalotten hinzufügen und kurz mitbraten. Mit etwas Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Restlichen Rotwein, den Portwein, (Nelken, Zimt, Vanille, Thymian und Wacholder am besten im Gewürz-Ei) zugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf kurz vor dem Servieren noch mit eiskalten Butterwürfeln leicht abbinden.

Das Toastbrot entrinden und in feine Würfel schneiden. Mit den Maroni im Mixer pürieren. Die Butter in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Maronenmischung unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Chilli pikant abschmecken. Den Backofen auf 80° C vorheizen.

Die Rostbraten mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rostbraten von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend die Rostbraten auf einer Platte für 30 Minuten in den Backofen geben.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und den Backofengrill einschalten. Die Steaks mit der Maroni-Butter bestreichen und goldbraun überbacken. Mit den Rotweinschalotten servieren. Dazu passen Kartoffelplätzchen und Rosenkohl oder auch Serviettenknödel und Rahmwirsing.  
Tipp: Die Rotweinschalotten und auch die Maroni-Butter lassen sich gut am Vortag zubereiten.

