Tafelspitz

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Tafelspitz vom Rind • 2 EL Butterschmalz • 2–3 Liter Wasser
- 2 Zwiebeln • 2 Gelbe Rüben • 1 großes Stück Knollensellerie • 1 EL Salz
- 15 schwarze Pfefferkörner • 3 Lorbeerblätter • 10 Wacholderbeeren
- 1 EL Senfkörner • 1 Bund Petersilie

Meerrettich-Soße

- 2 EL Butter • 1 EL Mehl • 100 ml Weißwein • 200 ml der Tafelspitz-Brühe
- 150 ml Sahne • frisch geriebener Meerrettich

Zubereitung:

Das Gemüse kleinschneiden, in Butterschmalz scharf anbraten. Mit dem Wasser aufgießen und mit Salz, Gewürzen und gehackter Petersilie aufkochen. Das Fleisch in die kochende Brühe gleiten lassen, 2 Stunden sieden lassen. Während der ersten 10–15 Minuten ab und zu den Schaum von der Brühe schöpfen. Das Fleisch abtropfen lassen und quer zur Faser in etwa 1–1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Meerrettich-Soße

Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Das Mehl einrühren und unter dauerndem Rühren zu einer homogenen, cremigen Masse anrösten. Mit dem Weißwein unter Rühren ablöschen, mit Brühe und Sahne angießen, sämig einkochen. Vor dem Servieren etwas frisch geriebenen Meerrettich einrühren. Dazu passen Kartoffelpüree und alle Wintergemüse.

Tipp: Probieren Sie dazu Kartoffel-Sellerie-Püree. Dazu ersetzen Sie 1/3 der Kartoffelmenge mit Sellerie. Wie gewohnt kochen, salzen, etwas Muskat reiben. Mit etwas Butter und heißer Milch abmischen.

Alle TAGWERK-Betriebe arbeiten nach den Richtlinien der anerkannten Öko-Anbauverbände. D.h.: artgerechte Haltung, ökologisches und zum größten Teil hofeigenes Futter

Bioland · Naturland · demeter · bio kreis

TAGWERK
BIO METZGEREI

Alle Schweine- und Rindfleischprodukte stammen von der TAGWERK Bio Metzgerei in Niederhummel / Lkr. Freising

Damit wir Ihnen den Weihnachtsbraten reservieren können, brauchen wir Ihre Bestellung möglichst früh, bis spätestens Samstag, 5.12.2020

artgerechte Tierhaltung / tiergerechte Schlachtung / artgerecht / Öko-Kreislaufwirtschaft / regional

Ihre Sonderwünsche:

_____

_____

_____

_____

Name: _____

Tel.: _____

Gewünschter Abholtag:

- ☐ Dienstag 22.12.20
- ☐ Mittwoch 23.12.20
- ☐ Donnerstag 24.12.20

Wir bedanken uns für Ihre Bestellung

TAGWERK BIO MARKT

'Frisch&Fein' Landshut

Innere Münchner Str. 30, 84036 Landshut

Tel. 0871 / 27 39 30

WEIHNACHTSANGEBOT 2020

» Das Festtagsgericht für die Feiertage aus unserer Region «

TAGWERK
Unsere Bio Nachbarn

	€/100g	Bestellmenge
Rindfleisch von TAGWERK-Betrieben		
Rinderbraten Schulter o.Unterschale ca.1kg	**2,99**	
Rinderbraten Maiserl ca. 600g	**2,99**	
Rinderlende am Stück ca. 1kg	**4,59**	
Rinderlendensteaks 2 St. ca. 300g	**4,59**	
Rindsrouladen 2 St. ca. 300g	**3,29**	

Schweinefleisch von TAGWERK-Betrieben		
Schweinebraten Halsgrat a. Stück ca. 800g	**2,09**	
Schweinefilet ca. 500g *	**4,19**	
Schweinelende am Stück ca. 500g	**3,29**	

Lammfleisch vom TAGWERK-Hof Lachner		
Lammgulasch geschnitten ca. 300g	**4,49**	
Lammkotelett 2 St. ca. 300g	**4,99**	
Lammschlegel ohne Knochen ca. 800g	**4,49**	
Lammschulter ohne Knochen ca. 600g	**3,59**	
Lammstelzen 2 St. ca. 600g	**1,89**	

Hirschfleisch vom TAGWERK-Hof Meindl		
Hirschbraten aus dem Schlegel ca.1 kg	**4,29**	
Hirschbraten aus der Schulter o. Kn. 800G	**3,39**	
Hirschgulasch geschnitten ca. 300g	**3,79**	
Hirschlende am Stück ca. 300g	**4,99**	

* Schweinefilet teilweise gefroren – aufgetaut

alle Artikel aus
kontrolliert biologischer Landwirtschaft
DE ÖKO-006

	€/100g	Bestellmenge
Hähnchen vom TAGWERK-Hof Grosser		
Brathähnchen ca. 1,8-2,5kg	**1,39**	
Brathähnchen halb ca. 0,7-1kg	**1,39**	
Hähnchenbrustfilet 1 St. ca. 270g	**3,89**	
Hähnchenkeule 1 St. ca. 250-350g	**1,69**	
Suppenhuhn ca. 1kg	**1,19**	

Enten vom TAGWERK-Hof Baumgartner und vom Naturlandbetrieb Widmann		
Pekingente ganz ca. 2-3 kg	**2,39**	
Ente ganz ca. 2-3kg	**2,39**	
Wildente ganz ca. 1-1,2kg	**3,39**	

~~**Gänse** vom TAGWERK-Hof Stöckl und vom Naturlandbetrieb Lorenzhof~~		
Gans ganz ca. 4-6kg	**2,49**	

Puten vom TAGWERK-Hof Wallner		
Pute ganz ca. 4,5-6kg	**1,89**	
Pute halb ca. 3-4,5kg	**1,89**	
Putenrollbraten aus d. Oberkeule ca. 600g	**1,99**	
Putenbrust ca. 500g (v. süddeutschen Biobetrieben)	**3,99**	

~~**Tauben** vom Biolandbetrieb Bäuml~~		
Taube ca. 500g	~~**3,49**~~	

Die beim Geflügel angegebenen Gewichte dienen der Orientierung und können nicht garantiert werden, die Tiere sind wie gewachsen.

	€/100g	Bestellmenge
Schinkenspezialitäten *an der Bedientheke*		
Haager Weinschinken	**4,99**	
Klosterschinken luftgetr. (aus Plankstetten)	**4,89**	
Original Südtiroler Speck	**5,69**	
Parmaschinken (original aus Italien)	**6,59**	
Schwarzwälder Schinken	**4,99**	
Serrano-Schinken (orginal aus Spanien)	**7,59**	
TAGWERK-Weihnachtsschinken im Netz am Stück ca. 500G	**3,99**	

Forellen vom TAGWERK Betrieb Baumgartner		
Forelle frisch 1 St. ca. 400-600g	**2,49**	
Forellenfilet frisch ca. 200-300g	**4,49**	
Rauchforelle mit Kopf 1 St. ca. 300-400g	**3,49**	
Rauchforellenfilet 1 St. ca. 150-200g	**4,99**	

Lachs aus Irland (Clare Island) Naturland		
Irischer-Atlantik-Bio-Lachs kaltgeräuchert *an der Bedientheke*	**7,99**	

für Sonderwünsche wenden Sie sich bitte an unser Team

BESTELLSCHLUSS: Sa, 5. Dez.