

# Auf dem Teller

FEINE SEITEN VOM LUTZ



**Oho!** Infos & Ideen  
für Sofortgenießer



# Liebe Kundinnen und Kunden,

nicht immer nur an sich selbst denken, das sollte man sowieso das ganze Jahr über tun. Doch ganz besonders rund um Weihnachten ist eine gute Zeit, anderen eine Freude zu machen und Menschen zu überraschen, die einem wichtig sind. Doch wir geben es zu: In diesem Jahr haben wir uns selbst beschenkt, und das auch noch ein ganzes Stück vor Heilig Abend: **Am 7. November haben wir unsere Metzgerei-Filiale in Tutzing eröffnet!**

Es hat gedauert, bis in den neuen Räumen alles seinen Platz hatte. Und auch die Ladengestaltung nach außen zeigt, was uns im Inneren wichtig ist: **Die schöne Tradition des Metzgerhandwerks mit einem modernen Lebensgefühl zu verbinden.** Wir waren aufgeregt wie die kleinen Kinder, haben über Plänen die Köpfe zusammen-

gesteckt, Ideen ausgetüftelt – solange, bis wir sagen konnten: *Ois passt!*

An einem haben wir aber nicht gerüttelt: An dem, was Sie schon von unserem Pöckinger „Stammhaus“ kennen: Ein abwechslungsreiches Imbiss-Angebot, erstklassiges Fleisch und unterschiedlichste Wurstspezialitäten in gesunder UNSER LAND Qualität – wie gewohnt mit viel Sorgfalt, Erfahrung und Liebe zum Genuss frisch produziert. Dazu noch feinste Feinkost, eine kleine Weinauswahl und köstliche Küchenhelfer von der Kräutermischung bis zum Blutorangen-Essig.

Und so haben wir am Ende doch – wie wir hoffen – vor allem auch unsere Kunden beschenkt. Eben Menschen, die uns wichtig sind.



**Wir wünschen Ihnen entspannte & genussvolle Weihnachtstage, viel Zeit für die Menschen, die Ihnen besonders am Herzen liegen und ein neues Jahr ganz nach Ihren Wünschen!**

Ihr Oliver Lutz & Mitarbeiter



## Mehr LUTZ auf dem Gabentisch



### Unsere Würstl-Klassiker für Heilig Abend:

Hausgemachte Münchner Weißwurst, Stockwürst, Rohe Schweinswürstl, knackige Wiener, saftige Pfälzer, feine Kalbsbratwürstl

### Unser Wild- und Geflügelangebot für die Feiertage:

Frische Bauernenten- und gänse, Entenkeulen, Entenbrust, Gänsekeulen, Gänsebrust, Truthahn, Babyputen, Bauernhähnchen, Hähnchenteile, Hirsch, Reh, Gams, Feldhase, Wildschwein, Fasan, Rebhuhn, Wachtel, Stubenküken

### Der frühe Vogel fängt den Braten: Rechtzeitig vorbestellen!

Auch heuer können Sie bei uns all diese Fleischsorten für Ihr Festtagsmenü vorbestellen, ebenso fertig geschnittenes Fondue-Fleisch (bourguignonne und chinoise) vom Rind, Schwein, Kalb und von der Pute.

Bitte bestellen Sie rechtzeitig, Annahmeschluss für Ihren Wunschzettel ist Samstag, der 15. Dezember, bei uns im Laden!



**Bernhard Simon** seit 2011

**Metzger** | Spezialgebiet: Füllen und Fertigstellung | LUTZ Liebling: Edelsalami | Kontrastprogramm: Milchreis | Typisch für ihn: Sorgfalt ist sein zweiter Vorname



**Ernst Teichner** seit 1988

**Metzger** | Spezialist für: Zerlegung und Füllen | LUTZ Liebling: Weißwurst, Pfälzer | Kontrastprogramm: Joghurt, Griesbrei | Typisch für ihn: Immer da, wenn man ihn braucht



**Manuel Schöpf** seit 09/2012

**Metzgermeister** | Spezialgebiet: Zerlegung und Produktion | LUTZ Liebling: Käsegriller | Kontrastprogramm: Krapfen | Typisch für ihn: Waches Auge und stets bereit für neue Taten



**Mirko Göttfert** seit 2010

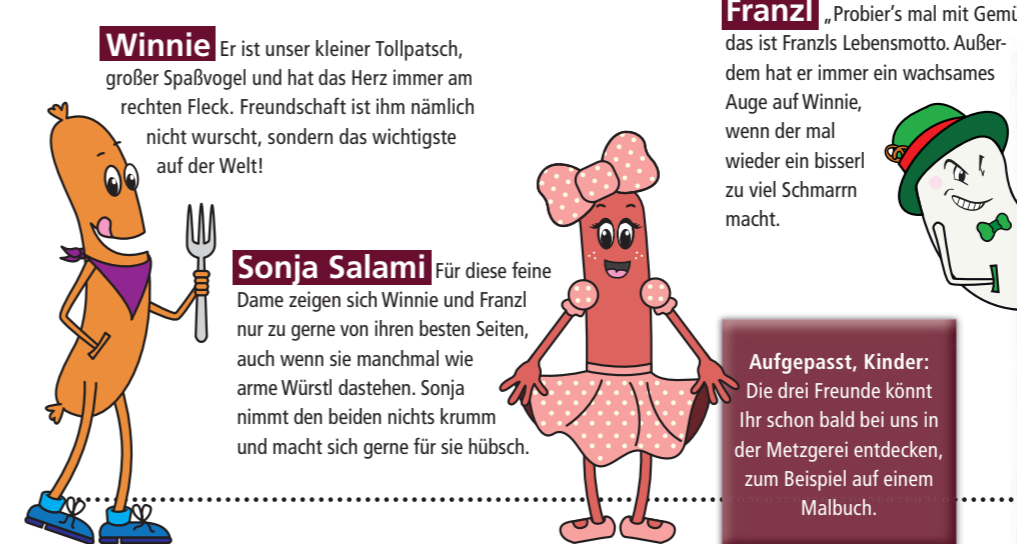
**Metzgermeister** | Spezialgebiet: Schlachten und Zerlegen | LUTZ Liebling: Possenhofener Schlossschinken | Kontrastprogramm: Mousse au chocolat | Typisch für ihn: Behält die Übersicht mit viel Know-how



**Patrick Ulbricht** seit 09/2012

**Azubi zum Metzger** | LUTZ Liebling: Gegrillte Sparerips | Kontrastprogramm: Dampfnudel mit Vanillesauce | Typisch für ihn: Hellwach und extra-freundlich

## Zuwachs beim LUTZ: Großer Spaß für unsere Kleinen



**Winnie** Er ist unser kleiner Tollpatsch, großer Spaßvogel und hat das Herz immer am rechten Fleck. Freundschaft ist ihm nämlich nicht wurscht, sondern das wichtigste auf der Welt!

**Sonja Salami** Für diese feine Dame zeigen sich Winnie und Franzl nur zu gerne von ihren besten Seiten, auch wenn sie manchmal wie arme Würstl dastehen. Sonja nimmt den beiden nichts krumm und macht sich gerne für sie hübsch.

**Franzl** „Probier’s mal mit Gemütlichkeit“ – das ist Franzls Lebensmotto. Außerdem hat er immer ein wachsaues Auge auf Winnie, wenn der mal wieder ein bisschen zu viel Schmarren macht.

**Aufgepasst, Kinder:** Die drei Freunde könnt Ihr schon bald bei uns in der Metzgerei entdecken, zum Beispiel auf einem Malbuch.

## Messerscharf & Herzensgut

Wie kommt eigentlich die Wurst aufs Brot, die Wiener ins Wasser und das Steak in die Pfanne? Gar nicht, wenn’s unsere Männer hinter den Kulissen nicht gäbe. Denn ohne die Metzger vom LUTZ wäre unsere Fleisch- und Wursttheke ziemlich leer!



Die Lutz Weihnachtsspezialitäten:

# Weil die schönsten Bescherungen immer den guten Geschmack treffen!

Warum Sie beim LUTZ auf überraschend Neues gespannt sein dürfen? Warum wir für unser Produkt-Angebot trotz so viel Radl Wurst das Rad immer wieder neu erfinden? Warum wir Sie manchmal auch fleischlos glücklich machen wollen? Ganz einfach, ...



Neu!

## ... weil auch mal Muskatnuss das Salz in der Suppe sein kann

Eine Prise Abenteuer, eine Messerspitze Fantasie? Gewürze sind die Zauberkünstler der Küche! Sie verwandeln selbst einfachste Gerichte in exotische Köstlichkeiten und geben kulinarischen Meisterwerken den letzten Schliff.

Egal, ob Sie einem Steak mal wieder ordentlich Pfeffer geben wollen, mit Safran der Kuchen „gehl“ werden soll oder Sie ganz wild auf unsere Wild-Gewürzmischung sind: **Bei uns finden Sie immer die richtige Würze**, in ausgesuchten Sorten und erstklassiger Qualität.

Preis: 2,20 € bis 3,20 €

## ... weil uns Qualität auch süße Sünden wert ist

Es muss nicht immer die Salami-Praline sein... und deshalb zeigen wir uns zur Weihnachtszeit gerne auch von einer anderen Schokoladenseite: Für süße Leckermäuler gibt's beim LUTZ vier **feine, handgemachte Schokoladen** aus der Regensburger Konditorei Johannes Pernsteiner u.a.:

- **Rosen-Trüffel mit hochwertigen marokkanischen Rosenextrakten** und 30% Kakaoanteil · Preis 3,90 €
- **Weihnachtsschokolade mit den wunderbaren Wintergewürzen** Zimt Kardamon, Nelke, Vanille, Koriander · Preis 3,90 €



## ... weil uns auch Käse nicht wurscht is'

Käse nach dem Naturreinheitsgebot – das sind die einzigartigen Spezialitäten der **Naturkäserei TegernseerLand**. Das Besondere: Als Rohstoff wird ausschließlich **Heumilch** verwendet. Die Kühe bekommen fast nur fressen, was auf den Weiden wächst: Gräser, Wildblumen, Kräuter – und dazu im Winter Heu. Das macht die Milch nicht nur sehr aromatisch, sondern auch besonders gesund und bekömmlich. Gekäst wird komplett ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe, und wie das schmeckt, probieren Sie am besten selbst:

Ab sofort können Sie beim LUTZ in den Genuss dieser feinen Heumilch-Herrlichkeiten kommen. **Vom mild-cremigen Camembert bis zu kräftig-würzigen Hartkäsesorten** haben wir verschiedenste Produkte im Sortiment.

## ... weil „Streichzart“ von keinem Wunschzettel gestrichen werden sollte

„Brotaufstrich“ könnte man Pasteten und Leberwurst auch nennen – doch dieses simple Wort mag zu den edlen Spezialitäten nicht wirklich passen. Zu recht, denn unsere Pasteten-Kreationen sind echte Feinschmecker-Finessen, die Ihnen auf Brot und Zunge zergehen werden!

- Kitzelt den Gaumen** | Apfel-Calvados-Pastete
- Weihnachtsbrunchen wie Gott in Frankreich** | Entenleberpastete
- Herzhaft à la Waldeslust** | Steinpilz-Pastete
- Für die Brotzeit deluxe** | Trüffelleberwurst

Pasteten 100 g je 3,90 €, Trüffelleberwurst 100 g 2,69 €



Neu!

## ... weil ohne Essig (fast) alles Essig ist

Balsam für die Küchen-Seele, das sind unsere neuen Balsam-Essig in drei feinen Geschmacksrichtungen:

**Mit dem fruchtigen Erdbeer-Balsam** holen Sie sich den Geschmack des Sommers auf den Teller. Ideal vor allem für Salate, Quark- und Joghurt-Desserts und als Topping für Obstsalate.

**Der intensive Blutorangen-Balsam** ist der perfekte Begleiter für weißes Fleisch wie Geflügel oder Kalb und aromatisiert asiatische, sowie süß-saure Gerichte. Zum leichten Würzen reichen meist 1–2 Teelöffel, zum Beispiel in die Bratensauce gemischt.

**Der Himbeer-Balsam** ist ein echter Allrounder und eignet sich hervorragend für alle Salate, herzhaftes Fleischgerichte und Süßspeisen.

200 ml, je 7,40 €



# Wenn Weihnachten nicht wär'...

... könnten wir nicht alle Jahre wieder in den vielen liebevollen Kleinigkeiten versinken, die für ein paar Wochen einfach das Größte sind. Hier kommen unsere weihnachtlich-dekorativen Accessoires 2012 – zum Verschenken und Selbstbehalten.



1



2



3



4



5

- 1 **Weißer Weihnacht** | Egal ob + 8°C oder trübes Matschwetter, mit diesem engelsgleichen Weihnachtsschmuck wird Heiligabend garantiert schneeweiß. | Porzellanlocke 5,60 €; Glaszapfen mit Hirsch 3,90 €; Engel ab 2,50 €
- 2 **Von drauß' vom Walde** | Wer braucht schon Rentiere, wenn man auch mit Hirsch & Co. weihnachtliche Stimmung zaubern kann? | Flaschentasche Glitzer 2,50 €; Kerze 4,20 €; Servietten 3,30 €; Pilz silber 2,90 €; Hirsch silber 12,90 €
- 3 **Nostalgie wie nie** | Holen Sie sich den Charme von Santa Claus auf den Tisch oder verschenken Sie edle Tropfen in hübschen Taschen mit traditionellen Weihnachtsdesigns. | Flaschentaschen 2,20 €, Servietten 3,30 €
- 4 **Sag's durch die Karte** | „Schwungvolle Weihnachten“ müsste es eigentlich heißen, so elegant ranken sich die Weihnachtsgrüße auf diesen Karten. | Weihnachtskarte mit Kuvert 2,50 €, Geschenkhänger 0,90 €
- 5 **Lichte Momente** | Nicht nur das Haus vom Nikolaus würde mit diesen dekorativen Accessoires in weihnachtlich-gemütlichem Glanz erstrahlen. | Windlicht gefrostet ab 2,50 €; Windlicht klein, verschiedene Dessins 2,30 €; Windlicht groß, verschiedene Dessins 2,90 €; Haus 9,20 €



## Bierschinken trifft Blaufränkisch

„Schuster, bleib' bei deinen Leisten“, sagen wir uns. Um das Beste in Sachen Fleisch und Wurst kümmern wir uns deshalb direkt. Und die feinen Begleiter zu unseren Spezialitäten überlassen wir einem anderen Kenner: Drei Fragen an unseren Weinlieferanten Anton Groiss.

Wein kann man sich längst in jedem Supermarkt kaufen.

Wie halten Sie dagegen?

Wo wollen wir anfangen? Für mich ist Wein zu allererst mal ein Gefühl, etwas Sinnliches, in dem so viel Leben und Liebe drinsteckt. Und Tradition, zumindest, wenn ich von mir selbst ausgehe. Meine Familie bewirtschaftet nun schon in der vierten Generation die bevorzugten Weingärten des Wagrams im österreichischen Weinviertel und Donauland. Meine beiden Brüder und meine Schwester sind selbst Winzer, genau wie mein Neffe. Beim Discounter dagegen ist ein Grüner Veltliner doch nur noch eine Flasche, ein x-beliebiges Produkt, das einen Massengeschmack bedienen soll. Und leider kennen viele Leute heutzutage nur noch den Preis einer Ware, statt sich an ihrem Wert zu orientieren. Außerdem – haben Sie schon mal, außer in der Werbung, in einem Supermarkt einen Mitarbeiter erlebt, der Sie zu Weinen kompetent beraten könnte?

Bierschinken und Blaufränkisch, wie geht das denn überhaupt zusammen?

(lacht) Ich würde mich jetzt nicht unbedingt auf genau diese Kombination festlegen wollen. Grundsätzlich ist es doch aber so: Ihr beim LUTZ habt so viele wunderbare Fleisch- und Wurstspezialitäten. Da wäre es doch schade, dazu einen Wein zu trinken, der nicht ebenfalls eine Top-Qualität hat. Natürlich schmeckt die Weißwurst immer noch mit einem kühlen, frischen Weißbier am besten. Aber probieren Sie doch zum

Beispiel einmal zu einem Schwarzgeräucherten vom LUTZ einen samtigen Zweigelt Rubin aus dem Carnuntum oder zu einem Tellerfleisch einen kräftigen Weißburgunder. Auch wir bieten ausgesuchte Weine von kleinen, feinen Winzern an. Von Menschen, die ihr Handwerk verstehen und für die das Wort Leidenschaft nicht nur in einer Werbebroschüre vorkommt. Insofern finde ich, dass sich die Philosophien vom LUTZ und vom Groiss Weinhandel sehr ähnlich sind. In beiden ist richtig viel guter Geschmack drin.

Wie entscheiden Sie denn, welche Weine Sie ins Sortiment aufnehmen?

Zunächst mal danach, wo sie herkommen. Einen Roten aus Neuseeland werden Sie bei mir nicht bekommen, ich konzentriere mich vor allem auf die 18 österreichischen Anbaugebiete und die alpenländischen Regionen aus Südtirol, der Schweiz und einigen deutschen Regionen. Natürlich gehe ich immer wieder auf Entdeckungsreise, um für meine Kunden echte Schätzchen mit nachhause zu bringen. Ob das dann ein eleganter Rheingauer Riesling ist, ein mineralischer Schweizer Wein, eine Offenbarung aus autochthonen Rebsorten oder eine innovative Cuvée-Kreation eines „jungen Wilden“ aus Wien. Das spielt nicht die wichtigste Rolle. Ich lerne die Winzer gerne kennen und höre mir an, was sie zu erzählen haben. Ich muss die Achtung vor der Natur in ihrer Arbeit spüren können, und einen spannenden und authentischen Charakter müssen sie haben. Die Winzer und die Weine.

## Die LUTZ-Weinempfehlungen zu Weihnachten

- 1 **Hannes Reh UNPLUGGED Zweigelt** Ein Top-Wein ohne Verstärker. Authentisch, wuchtig und mit typisch feiner Kirschrucht. 0,75l · 16,80 €
- 2 **Paradeiser Weißburgunder 2011 Reserve** Funkelndes Goldgelb trifft auf kräftigen Körper, in der Nase kitzeln feine Rosinen- und Nussaromen. 0,75l · 9,20 €
- 3 **Heinrich Cuvée RED** Der Unkomplizierte für alle Gelegenheiten; intensive Kirscharomatik. 0,75l · 10,90 €

Der Weinhandel von Anton Groiss liegt auf dem wunderschönen, heute von Künstlern genutzten Gelände der ehemaligen Wiede-Fabrik in Johanniskirchen. Jeden Freitag finden im Weinlager und im Weinkeller der alten Wiede Villa – zwischen Weinkisten und Kerzenschein – Wein-Degustationen und kulinarische Weinreisen statt. [www.groiss-weine.de](http://www.groiss-weine.de)





# Weihnachtsmenü?

**Brust oder Keule – das ist hier die Frage! Egal, wie Ihre Antwort lautet, nicht nur das Christkind wäre von diesen Rezepten begeistert.**

Gans schön feierlich wird Ihren Gästen sicherlich zumute sein,

Unsere moderne Menü-Kreation zaubert einen Hauch asiatische Exotik auf den Tisch.

wenn Sie ihnen zu Weihnachten unsere traditionelle Menü-Variante servieren.

Dieser gekannte Aromen-Mix macht aus Weihnachten ein echtes Fest der Sinne.

## 1. Vorspeise: Steinpilz-Cappuccino-Süppchen



Zutaten für 8 Personen:

8 TK-Steinpilze o. 150 g Rosé-Champignons	4 EL Butter
50 g getrocknete Steinpilze	2 Zwiebeln
250 ml trockener Weißwein	1,5 TL Gemüsebrühe
1 TL Öl	150 g Schlagsahne
150 ml Milch	Salz, Pfeffer, Zucker

**Zubereitung:**

Gefrorene Pilze auftauen, getrocknete Pilze in gut 800 ml heißem Wasser ca. 15 Minuten quellen lassen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Wein zugeben. Eingeweichte Pilze samt Einweichwasser zugeben und aufkochen. Brühe einrühren und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln. Inzwischen aufgetaute Pilze gut trocken tupfen und halbieren. Champignons putzen, evtl. kurz waschen und halbieren. Öl und 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin unter Wenden 3–4 Minuten kräftig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pilzsuppe mit einem Stabmixer fein pürieren und evtl. durch ein feines Sieb geben. Suppe mit Sahne verfeinern. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Pilze in der Suppe erhitzen. Kurz vor dem Servieren Milch in einem hohen Topf erwärmen (ca. 70 °C), aber nicht kochen. Mit etwas Salz würzen und mit dem Stabmixer aufschäumen. Sofort auf der Suppe verteilen. Mit Petersilie garnieren.

## 2. Hauptgang: Gänsebrust auf Pilz-Marongengemüse mit Granatapfelsauce



Zutaten für 8 Personen:

5 Stück Gänsebrust (à 2,5 kg)	Salz, Pfeffer	1,5 kg Kartoffeln
1 kg Champignons	4–5 Stiele Petersilie	1 großer Granatapfel (ca. 400 g)
1/2 l Milch	geriebene Muskatnuss	800 ml Geflügelfond vom LUTZ
2 EL Butter oder Margarine	400 g Steinpilze (Glas)	2 EL Speisestärke
Thymian zum Garnieren	400 g Maronen (fertig gekocht, vakuumiert)	

**Zubereitung:**

Gänsebrust waschen, trocken tupfen und auf die Fettpfanne des Backofens setzen. 1/4 Liter Wasser angießen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Gas: Stufe 3) 1–1 1/2 Stunden garen. Von Zeit zu Zeit mit dem Bratfett übergießen und mit Salzwasser bestreichen. Inzwischen Kartoffeln schälen, waschen, vierteln und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Champignons putzen, säubern und halbieren. Petersilie waschen, trocken tupfen, abzupfen und fein hacken. Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. Milch aufkochen lassen. Kartoffeln zerstampfen und die Milch unterrühren. Mit Salz und Muskat würzen. Gänsebrust aus dem Ofen nehmen und warm stellen. Bratfett abgießen und den Bratsatz mit Fond ablöschen. Bratenfond durch ein Sieb in einen Topf gießen und aufkochen lassen. Fett in einer Pfanne erhitzen und Champignons, Steinpilze und Maronen darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie darübergeben. Speisestärke mit 1 Esslöffel Wasser glatt rühren und den Fond damit binden. Granatapfelkerne darin erwärmen. Gänsebrust vom Knochen lösen und in Stücke schneiden. Gänsebrust mit Kartoffelpüree, Pilz-Maronen-Gemüse und Granatapfelsauce auf Tellern anrichten. Mit Thymian garnieren.

## 3. Dessert: Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen

Zutaten für 8 Personen:

150 g + 200 g Zucker	8 frische Eigelb (Gr. M)	gemahlener Zimt
400 g Schlagsahne	800–1000 g Zwetschgen	1 Vanilleschote
150 ml Rotwein	2 Gewürznelken	
2 Stück Bio-Zitronenschale		



**Zubereitung:**

150 g Zucker und 12 EL Wasser aufkochen. So lange köcheln, bis der Zucker gelöst ist. Vom Herd nehmen. Eigelb und 1 Msp. Zimt mit dem Schneebesen des Handrührgerätes cremig schlagen. Zuckersirup erst tröpfchenweise, dann im dünnen Strahl dazugeben. Die Eigelbmasse weiterschlagen, bis sie kalt wird. Sahne steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Parfaitmasse in Gläser oder Dessertschälchen (à ca. 150 ml Inhalt) füllen und zugedeckt mind. 4 Stunden einfrieren. Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Vanilleschote längs einschneiden. Mark herauskratzen. Wein, 200 g Zucker, 1 Msp. Zimt, Nelke und Zitronenschale unter Rühren aufkochen. Vanillemark und -schote zufügen und alles so lange köcheln, bis sich der Zucker gelöst hat. Pflaumen unterheben und zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln. Rotweinpflaumen heiß oder kalt mit dem Parfait servieren.

## 1. Vorspeise: Rindfleischspieße im Sesam-Mantel mit Pflaumen-Tomaten-Dip



Zutaten für 8 Personen:

500 g Rinderfilet	8 EL Teriyakisauce	200 g Tomaten-Ketchup
150 g Pflaumenmus	2 TL Sambal Oelek	100 g gemischter Salat
2 EL Weißwein-Essig	1 Prise Zucker	Salz, schwarzer Pfeffer
6 EL Öl	6 EL Sesamseed	Holzspieße

**Zubereitung:**

Fleisch in kleine Würfel schneiden. Mit Teriyakisauce mischen und ca. 1 Stunde kalt stellen. Ketchup, Pflaumenmus und Sambal Oelek verrühren. Salat waschen, gut abtropfen lassen. Essig, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. 2 EL Öl darunterschlagen, noch einmal abschmecken. Sesam in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und auf einen Teller geben. Fleisch abtropfen lassen, auf kleine Holzspieße stecken. 4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Spieße darin unter Wenden 2–3 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und in Sesam wenden. Salatblätter auf 8 Teller verteilen, mit der Vinaigrette beträufeln. Spieße darauf anrichten, Soße dazureichen.

## 2. Hauptgang: Gänsekeulen mit Aniswirsing auf Mango-Orangensauce



Zutaten für 8 Personen:

8 Gänsekeulen (à ca. 350 g)	Salz, Pfeffer	2 Kopf Wirsing Kohl (ca. 1500 g)
2 kleine Mangos (ca. 600 g)	4 Orangen	2 Türchen Safranfäden
500 g Langkornreis	2 mittelgroße Zwiebeln	2 EL Butter oder Margarine
7–8 Anissterne	geriebene Muskatnuss	800 ml Geflügelfond vom LUTZ
2 EL Speisestärke	Petersilie zum Garnieren	

**Zubereitung:**

Gänsekeulen waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Fettpfanne des Backofens setzen, 1/2 Liter Wasser angießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Gas: Stufe 3) 1 1/2–2 Stunden garen. Von Zeit zu Zeit mit dem Bratfett übergießen. Inzwischen Wirsing vierteln. Strunk und äußere Blätter entfernen. Viertel in feine Streifen schneiden. Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden und klein würfeln. Orangen filetieren. Mangowürfel und Orangenfilets beiseite stellen. 1 l Salzwasser mit Safran aufkochen, Reis einrieseln und ca. 20 Minuten quellen lassen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Fett in einem Topf schmelzen, die Zwiebeln darin anschwitzen und Wirsing zufügen. 200 ml Wasser und Anis zufügen und zugedeckt ca. 10 Minuten dünsten. Mit Salz und Muskat würzen. Inzwischen Gänsekeulen aus dem Ofen nehmen und warm halten. Bratfett abgießen und den Bratsatz mit Fond ablöschen. Fond durch ein Sieb in einen Topf gießen und aufkochen. Speisestärke mit 2 Esslöffeln Wasser glatt rühren und den Fond damit binden. Mangowürfel und Orangenspalten in die Soße geben und darin erwärmen. Gänsekeulen mit Aniswirsing, Safranreis und Mango-Orangensauce auf Tellern anrichten und mit Petersilie garnieren.

## 3. Dessert: Lebkuchen-Birnen-Strudel



Zutaten für 8 Personen:

700 g Birnen	200 g Lebkuchen, zerbrösel, ohne Glasur	
2 EL Honig	60 g Mandelsplittler	2 EL Rum
100 g Strudlblätter	100 g Marzipanrohmasse, fein gerieben	
50 g Semmelbrösel, geröstet	1 EL Zitronensaft	100 g Butter, flüssig
150 g Sahne	1 Vanilleschote	1/2 TL Zimt
Pudersucker zum Bestäuben		

**Zubereitung:**

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Birnen schälen und in kleine Stücke schneiden, mit Lebkuchen, Honig, Mandeln, Rum und 60 g Marzipan mischen. Strudelteig auf einem feuchten Tuch ausbreiten, mit etwas Butter bestreichen. Die Birnen-Lebkuchenmasse darauf verteilen, die gerösteten Semmelbrösel darüber geben, mit Zitronensaft beträufeln. Strudel aufrollen, mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und 35–40 Min. backen. Während der Backzeit immer wieder mit flüssiger Butter bestreichen. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen. Sahne mit dem ausgekratzten Vanillemark, Zimt und dem restlichen Marzipan leicht aufschlagen. Jeweils einen Klecks zu dem aufgeschnittenen Strudel auf den Teller geben. Mit Pudersucker bestäuben.





Es gibt Rezepte, das sind keine Anleitungen, sondern Lebenseinstellungen.  
Wer duldet da schon Widerworte? Eine Kampfansage an den guten Geschmack des anderen.

**Uschi Schober**  
aus Pöcking

„Bloß nicht zu batzelig“

Die Fleischscheiben lege ich mir so hin, dass das schmalere Ende zu mir zeigt. Dann wird alles mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit Senf bestrichen, nach Gefühl natürlich. Dann lege ich ordentlich Wammerlscheiben drauf, es soll ja einen g'scheiten Geschmack geben. Dann noch Karotte, Essiggurke und Zwiebel dazu und alles einwickeln. Fixiert wird das Ganze mit einem langen Rouladenspieß und Zahnstochern. Das restliche Gemüse schneide ich klein, für die Soße. Im Prinzip ist das ein Rezept von meiner Mama. Allerdings hat sie die Karotten, Zwiebeln und Gurken immer ganz klein geschnitten. Das sieht zwar schöner aus, wenn man die Roulade anschneidet, doch ich finde es einfach besser, also wenn es nicht so batzelig ist. Dazu gib't selbstgemachtes Kartoffelpüree und Blaukraut.



Für 4 Personen

4 Rindsrouladen,  
Karotten, Gemüsezwiebeln und Essiggurken; 12 Scheiben Wammerl, Salz,

Pfeffer, Senf | Fleisch mit Salz, Pfeffer und Senf würzen, pro Roulade je ca. 3 Scheiben Wammerl und ca. ¼ vom Gemüse (in Streifen geschnitten) drauflegen und alles einrollen, fixieren; scharf anbraten, restliches Gemüse klein schneiden und zum Fleisch geben. Mit Wasser aufgießen und ca. 1,5 h in der geschlossenen Pfanne schmoren. Soße mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken.

**Rodika S.**  
aus Puchheim

„Das Geheimnis ist Rührei“

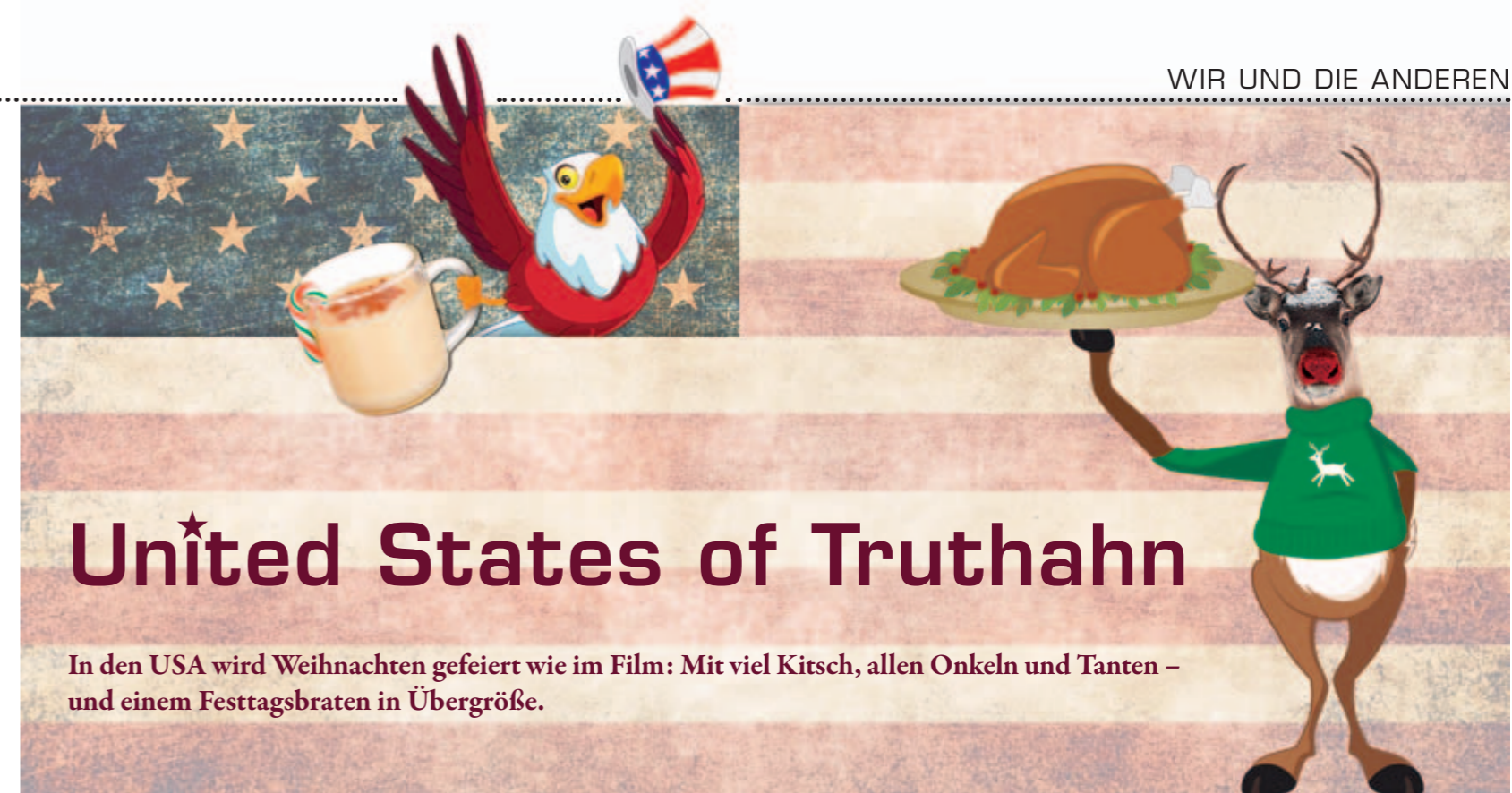
Ich mache Rouladen wie in meiner Heimat Rumänien, das ist doch klar. Dazu gehören unter anderen auch Karotten und Zwiebeln, aber auf keinen Fall Essiggurken – das scheint wohl eher was typisch Bayerisches zu sein. Das Geheimnis der Füllung ist bei unserer Variante das Rührei. Außerdem werden alle Zutaten für die Masse erst in Butterschmalz angedünstet, bevor dann alles auf die Rouladenscheiben gestrichen wird. Die passende Soße dazu mache ich aus Brühe und Rotwein, wichtig ist auch, dass die zum Schluss gut angepickt wird. Bei uns zuhause ist das ein richtiges Sonntagsessen, am liebsten essen wir dazu Kartoffelknödel – am besten natürlich Selbstgemachte.



Für 4 Personen

4 Rindsrouladen (je ca. 200g), ca. 200g Gemüse (Karotten, Sellerie, Zwiebeln), ca. 4 Scheiben

Speck, 2 Eier, Salz und Pfeffer | Gemüse und Speck würfeln und alles mit Butterschmalz andünsten; Eier verquirlen und dazugeben; mit der Masse die Rouladenscheiben bestreichen, einrollen und fixieren; Fleisch kurz anbraten, mit Brühe und einem Glas Rotwein ablöschen; dann ca. 1,5 h schmoren. Zum Schluss die Sauce andicken.



## United States of Truthahn

In den USA wird Weihnachten gefeiert wie im Film: Mit viel Kitsch, allen Onkeln und Tanten – und einem Festtagsbraten in Übergröße.

Dem Amerikaner ist vieles heilig, der 24. Dezember gehört nicht dazu. In den USA ist das ein ganz normaler Arbeitstag, der erst mit dem Christmas Eve, also dem Weihnachtsvorabend mit Besuch der Mitternachtsmesse, allmählich festlich wird. Ausgiebig gefeiert wird dafür an unserem ersten Weihnachtsfeiertag und das am liebsten mit allen Verwandten, die sich nur irgendwie auftreiben lassen. Ähnlich turbulent geht es in amerikanischen Haushalten sonst nur noch am Erntedankfest Thanksgiving zu.

### Rote Nase, rote Socken

Anders als in der Heimat des Weihnachtsmanns kommt in den USA Rentier nicht auf den Tisch, sondern durch den Kamin. Genauer gesagt ist es Santa Claus, der sich zuvor von „Rudolph, the red-nosed reindeer“ und seinen „Kollegen“ auf einem Schlitten durch die Lüfte ziehen ließ. Die Kinder in den USA hängen am 24. Dezember rote Socken an den Kamin, die der Weihnachtsmann dann in der Nacht (hoffentlich) mit Geschenken befüllt.

Obwohl der knautschig-kitschige Santa mit seinem Rauschebart, dem knallroten Mantel und seinem fröhlichen „Ho,ho,ho!“ längst zum Sinnbild US-weihnachtlicher (Kommerz-)Kultur geworden ist, ist er eigentlich gar kein Amerikaner. Sein Name geht auf das holländische Sinter Claas zurück, es waren also Immigranten, die ihn ins Land der unbegrenzten Möglichkeiten brachten.

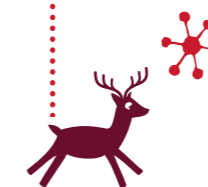
### Feiern mit Vogel in Größe XXL

Apropos unbegrenzte Möglichkeiten: In Sachen Festessen scheint man die zwischen New York und Miami nicht so recht auskosten zu wollen. Das Lösungswort von Ost- bis Westküste heißt nämlich fast einhellig Truthahn. Der riesige Vogel, gerne im Ganzen mit üppigen Beilagen serviert, ist also keine Erfindung aus Hollywood – die Amerikaner lieben ihren *turkey*, am liebsten mit Preiselbeeren. Man muss den Kopf schon etwas tiefer in die Töpfe stecken, um die Einflüsse der vielen unterschiedlichen Kulturen zu entdecken. In Baltimore zum Beispiel kennt man die quasi deutsche Turkey-Variante mit Sauerkraut, die Hawaiianer marinieren ihren Truthahn in einer Teriyaki-Sauce. Im Bundesstaat New England schwören die Leute auf den Lumberjack Pie – eine Art Auflauf aus Stampfkartoffeln mit verschiedenen Fleischsorten, Zwiebeln und Zimt. Und die Leute aus Virginia lassen sich an Weihnachten sehr gerne Austern und Schinkenpastete schmecken.

### Süßer die Nachspeisen nie klingen

Bei den heißgeliebten Süß- und Nachspeisen machen die USA ihrem Namen als Schmelztiegel der Kulturen endgültig alle Ehre. Neben Bergen von selbstgebackenen Keksen und Süßkartoffelkuchen werden Leib und Magen mit ungezählten Kalorien bombardiert: Gäste bringen Früchtebrot oder Plumpudding mit, was beides ursprünglich aus England kommt. Süßes Gewürzbrot, auch „Pfeffernüsse“, schließt bei Amerikanern mit deutschen Wurzeln den Magen, während bei denen mit norwegischen Vorfahren das süße Gebäck Berlinkraser nicht fehlen darf. Die Crostoli wiederum sind eine italo-amerikanische Spezialität, geröstetes und mit Orangenschalen gewürztes Brot. Und nicht einmal nach so viel süßem Allerlei ist den Amerikanern nach Schnaps oder Wurstbrot zumute. Runtergespült wird das Festtagsmenü mit einem „Eggnog“, ein (gern auch heiß getrunken) Cocktail aus Milch und Sahne, Eiern, Zucker und Brandy oder Rum. *Merry Christmas!*

### Schöne „Jahreszeitengrüße“



Viele Kulturen, viele Religionen: Aus diesem Grund werden statt der „christmas greetings“, also der christlichen Weihnachtsgrüße, oft nur noch neutrale „season's greetings“ verschickt.







## Servus, Naturburschen!

Rind ist nicht gleich Rind – das werden Sie spätestens dann merken, wenn Sie einmal ein Steak oder Tafelspitz vom Galloway auf dem Teller hatten. Begegnungen mit einem ganz besonderen Rindvieh.

Sie wirken ein bisschen wie aus der Zeit gefallen, mit ihrer gedrungenen Statur, dem zumeist flauschig-zotteligen Fell und diesem stoischen, in sich ruhenden Blick. Und irgendwas fehlt doch? Genau: „Du Hornochse“ ist ein Schimpfwort, mit dem man ein Galloway-Rind kaum beleidigen könnte, die friedfertigen Tiere haben nämlich gar keine.

Das Galloway gehört zu den ältesten Fleischrindrassen, das bis heute nichts von seiner Ursprünglichkeit eingebüßt hat. Seine Heimat hat das liebe Rindvieh im südwestlichen Schottland, dessen nass-kaltem, rauem Klima die Tiere wohl auch ihre äußerst robuste Konstitution verdanken. Die ersten Galloways wurden Anfang der 1970er Jahre nach Deutschland exportiert. Anders als bei vielen anderen Züchtungen blieben sie von Anfang an reinrassig – das heißt, es wurden keine anderen Rassen eingekreuzt. Ihren endgültigen Siegeszug traten sie etwa zehn Jahre später an, heute ist das

Galloway eins von fünf Rinderrassen, die insgesamt etwa 70 Prozent des deutschen Gesamtbestandes an Fleischrindern ausmachen.

### Leben im Rinderschlaraffenland

Erst die Herde, dann der Herd – nach diesem Motto werden die geselligen Galloways „extensiv“ aufgezogen. Das bedeutet, dass die Tiere in ihrem natürlichen Familienverbund ganzjährig auf der Weide gehalten werden und sich viel bewegen können, was voll und ganz ihrem Naturell entspricht. Artgerecht gehaltene Tiere bekommen auch kein Kraftfutter oder sonstige „Dopingmittel“, sie ernähren sich hauptsächlich von Gräsern und Kräutern, die sie auf der Weide finden. Nur im Winter muss hin und wieder mit Heu zugefüttert werden. Anders als bei der **Massentierhaltung** geht es nämlich nicht darum, den Tieren im **Turbo-Modus Masse** anzufüttern. Die Kälbchen übrigens werden in **Mutterkuhhaltung** aufgezogen, können sich in

ihren ersten Lebensmonaten ganz von der Muttermilch sattfressen und die restliche Zeit mit ihren Geschwistern herumtoben – ein Rinderleben, wie es sein soll.

### Erste Genuss-Liga

Feinstes Futter und viel Bewegung, dieses „Wellness-Angebot“ für glückliche Galloways hat auch auf die besonders hohe Qualität des Fleisches Einfluss. Im Gras zum Beispiel sind wertvolle, mehrfach ungesättigte Fettsäuren (wie die Linolsäure) in besonders hoher Konzentration enthalten. Diese „guten Fette“ sind natürliche Cholesterinsenker und reichern sich im tierischen Fettgewebe an, das die Muskelfasern durchzieht. So werden mit Roastbeef und Filet wichtige Krankheitsvorbeuger gleich mitgeliefert.

Das regelmäßige Fitnessprogramm der Rinder durch den vielen Auslauf ist ein weiterer Trumpf, der später auf dem Teller ausgespielt wird: Die Tiere bleiben rank und schlank, ihre Muskeln sind gleichmäßig mit nur feinen Fettäderchen durchzogen. Entsprechend zart ist dann auch die Konsistenz des feinen Bratenstücks.

**Das Ergebnis ist Genuss auf Top-Niveau:** Fleisch vom Galloway ist **kräftiger im Geschmack** als herkömmliches Rindfleisch, besonders saftig und wunderbar fein marmoriert. Oder anders gesagt: Einfach phänomenal!

### LUTZ Tipp

#### Bitte keine Würzfeuerwerke

Üben Sie sich mit Rosmarin & Co. in vornehmer Zurückhaltung. Wäre doch schade um den sehr aromatischen Eigengeschmack des Fleisches.

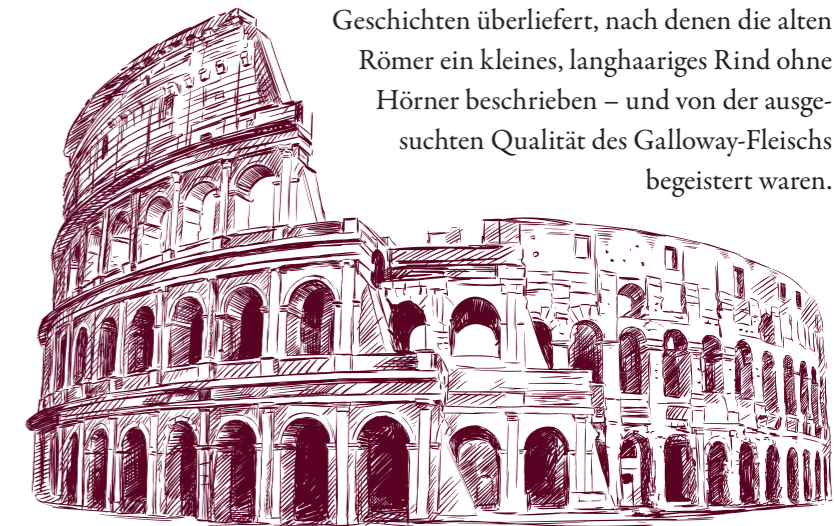
### Tuning für Fast-food und den „Kinderteller“

Wie wäre es einmal mit einem Burger deluxe aus Galloway-Hackfleisch? Mit klein gehackten Oliven, Kapern und etwas Knoblauch, „verpackt“ in einem krossen Ciabatta-Brot, wird aus Standard-Fastfood ganz schnell eine Delikatesse, die man nur zu gerne lang und langsam genießt.

Und auch für die heißgeliebten Spaghetti Bolognese ist das Rinderhack vom Schotten eine echte Gourmet-Alternative (nicht nur für den Kinderteller).

### Die spinnen nicht, die Römer

Bereits aus dem 2. Jahrhundert n. Chr. sind Geschichten überliefert, nach denen die alten Römer ein kleines, langhaariges Rind ohne Hörner beschrieben – und von der ausgesuchten Qualität des Galloway-Fleisches begeistert waren.







## Ein Topf, ein Wort: Fondue!

So gesellig wie am Buffet, so ausgedehnt wie ein 5-Gänge-Menü und mit den richtigen Zutaten so festlich wie ein Gala-Dinner: Das Fondue ist zu Weihnachten und Silvester wieder in aller Munde. Mit den LUTZ-Tipps können Sie garantiert (in) den Genuss eintauchen.

### So kann's ja gut losgehen

- Geeignet sind nahezu alle Fleischsorten, am häufigsten kommen Schwein-, Rind-, Kalb- und Putenfleisch in den Topf. Pro Gast sollten Sie ca. 200 – 250 Gramm Fleisch rechnen, dazu rund 150 g Gemüse als Beilage.
- Gemüse wie Pilze oder Zucchini, aber auch Fisch, verschiedene Meeresfrüchte oder kleine Hackbällchen sind köstliche Fondue-Ergänzungen. Für alle weicheren Zutaten gilt: Zum Garen besser kleine „Körbe“ verwenden (z. B. aus dem Asialaden)
- Damit die Wartezeit nicht zu lang wird: Fett oder Brühe besser vorab auf dem Herd erhitzen und erst dann auf das Rechaud stellen.
- Fonduepfopf immer nur halbvoll machen, so kann nichts überkochen oder herauspritzen.



### Fondue Bourguignonne – Der beliebte Klassiker mit Öl

Zugegeben nicht unbedingt die Schlankmacher-Variante, doch einmal im Jahr ganz sicher eine Sünde wert.

- Für das Fondue mit Fett eignen sich eher geschmacksneutrale Öle wie Sonnenblumen-, Raps- und Sojaöl, außerdem Erdnussöl, reines Kokosfett sowie Butterschmalz.
- 180° C heiß sollte das Fett sein, damit das Fleisch gut garen kann. Temperatur-Test: Den Stiel eines Holzlöffels hineinhalten. Steigen daran kleine Bläschen auf, ist es soweit.
- Achten Sie darauf, dass sich nicht zu viele Fonduegabeln im Topf um die besten Plätze streiten. Das Fett kühlt sonst gleich wieder ab. Das Fleisch deshalb auch nicht eiskalt aus dem Kühlschrank direkt eintunken.
- Nicht zu klein, nicht zu groß: In ca. 1 cm große Würfel geschnittene Stücke sind ideal.

### Fondue Chinoise – Aufspießen leicht gemacht

Wie der Name vermuten lässt, ist die fettarme Variante mit Brühe dem Asiatischen entlehnt: Schlemmen mit Hüftgold-Faktor null.

- Als Brühe sind Rinder-, Geflügel- oder Gemüsefonds gleichermaßen schmackhaft. Alle drei sorgen für eine feine Würze und aromatisieren das Fleisch.

### Unsere hausgemachten Fonduesaucen-Kreationen Gehen Sie auf Tauchstation!

Erst Fleisch eintauchen, dann zu den großen Genüssen abtauchen:

- **Höllisch heiß** Teufelssauce mit Sauerrahm, Paprika, und Pfeffer
- **Beerig guad** Senf-Preiselbeer-Sauce mit Sauerrahm und Dijonsenf
- **Weihnachten auf italienisch** Tomatensalsa mit frisch gekochten Tomaten, Orangenschale, Ingwer und Zimt
- **Schlemmen mit Südseeflair** Kokos-Mango-Sauce mit frischer Mango

Je 200 g Becher € 3,80



- Das Fondue Chinoise mag (und braucht) es nicht so heiß: 100° C genügen, um die Zutaten in feinste Appetithappen zu verwandeln.
- Anders als beim Klassiker gehen hier dünne Scheiben (ca. 3 – 4 mm) auf Tauchstation. **Tipp:** Das Fleisch etwa 45 – 60 Min. leicht anfrischen lassen, dann lässt es sich besser schneiden.
- Mitternachtssüppchen inklusive: Nachdem sich der Fond durch das Fleischgaren mit köstlichen Aromen angereichert hat, ist daraus nach einiger Zeit eine fantastisch kräftige Suppe geworden. **Tipp:** Vor dem Servieren mit einem ordentlichen Schuss trockenen Sherry abrunden.

### Unser schneidiger Service:

Bei uns bekommen Sie Ihr Fondue-Fleisch für beide Varianten bereits vorge-schnitten – einfach rechtzeitig vorbestellen. Rinderbrühe und feinste Fonds für das Chinoise packen wir Ihnen gerne auch gleich mit ein.

TIPP



# Aha!

Infos & Ideen  
für Kochbegeisterte



ÜBER DEN RAND

feine Seiten vom Lutz