

WURSTblatt'

Herrlich Ehrliches aus der Kitzbüheler Metzgerei Huber.



Huber's Mittagsmenü:
Unsere Petra bittet
wieder zu Tisch!
Seite 3.

Abwechslung am Grill
durch selbstgemachte
Fleischmarinaden.
Seite 8.

Ingrid und Alexander
verraten ihre Geheim-
tipps für den Grill.
Seite 10.

10% RABATT
auf den nächsten
Einkauf in unseren vier
Filialen sichern!
Mehr Infos auf
Seite 11.



Leidenschaft zum Genießen in unseren Filialen in Kitzbühel, St. Johann und Kirchberg.

Leidenschaft zum Nachlesen im Huber Genussmagazin.

Grüß Gott beim **Huber Metzger!**

Kennen Sie den 90er-Jahre-Klassiker *Und täglich grüßt das Murmeltier*, in dem ein Mann den ein und selben Tag immer wieder erlebt? Keine Angst, wir möchten Ihnen nicht Murmeltier als exotischen Neuzugang im Sortiment vorstellen (pst ... Fledermaus empfehlen wir auf Seite 10). Aber das Bild des wiederkehrenden *Mankeis* passt, wie wir finden, auch als Sinnbild für die jährliche Diskussion rund um einen viel zu niedrigen Fleischpreis im Handel.

Als Ministerin Köstinger vor kurzem einen Vorstoß wagte und den niedrigen Fleischpreis kritisierte, dachten wir: Stimmt! Das dachten wir aber auch letztes Jahr, als durch die Missstände in deutschen Schlachthöfen ausgerechnet wurde, wer aller draufzahlt, wenn Fleisch zu Spottpreisen verschербelt wird. Und wir dachten es uns auch im Jahr zuvor und zuvor und zuvor... Sie sehen – jährlich grüßt das Murmeltier!

Wenn Dumpingpreise nachhaltiges Produzieren und artgerechte Tierhaltung verunmöglichen, wie Köstinger sagt, können wir nur sagen: Wir haben keine Lust Fleisch zu Schleuderpreisen zu verschербeln! Fleisch beim Metzger mag manches Mal teurer sein als im Handel. Als heimischer Metzger möchten wir aber, dass auch der Landwirt und der Schlachthof gerecht für ihre Arbeit entlohnt werden. Dafür ist man Qualität mit gutem Gewissen.

Wir wünschen einen genussvollen (Grill-)sommer und viel Freude beim Schmökern unseres WURSTBLATT'Ls!

Ihre Familie Josef Huber mit dem Huber Genussmagazin



Frisch gekocht vom Metzgermeister
Huber's Fertiggerichte

Ganz ohne Geschmacksverstärker oder Zusatzstoffe, aber mit viel österreichischem Qualitätsfleisch! Kalbsgulasch, Lasagne, Putencurry, & Co. erhältlich in unseren Filialen!

Wir bitten wieder zu **Tisch!**

Seit 19. Mai dürfen es sich unsere Gäste (endlich!) wieder in unserer Imbissstube im Kitzbüheler Fachgeschäft gemütlich machen – sei es zur Mittagspause oder einem kleinen Snack zwischendurch. Zum Auftakt nach dieser ungewollt langen Pause haben wir unsere Servicedame Petra zum Gespräch gebeten.

Nach fast sieben Monaten dürfen wir unsere Imbiss-Gäste endlich wieder „sitzend“ begrüßen! Wie fühlt es sich für dich an, die Gäste wieder zu Tisch zu bitten? Anfangs war ich schon etwas aufgeregt, muss ich gestehen – die Pause war doch recht lang! Das legte sich aber schnell, denn es war vom ersten Tag an wieder viel los und Arbeit lenkt bekanntlich gut ab! Und den persönlichen Kontakt zu unseren Gästen habe ich wirklich vermisst.

Nicht nur wir haben unsere Gäste vermisst, unsere Gäste oftmals auch uns! Hast du eine Euphorie spüren können, dass sie ihr Essen wieder sitzend und von richtigem Geschirr genießen können? Man merkt schon, dass unsere Gäste froh sind, ihre Mittagspause wieder in einem Lokal bei einem netten Gespräch verbringen zu können. Viele von ihnen mussten über lange Zeit auf *To-Go Essen* zurück greifen. Aber ich muss sagen, dass auch die Registratur im Allgemeinen positiv aufgenommen wurde. Unser Neustart ist also geglückt!

Du hast es schon angesprochen: Als unser Imbiss schließen musste, haben auch wir auf *Essen To-Go* umgestellt. Wie wurde das Angebot angenommen? Unser Essen zum Mitnehmen wurde sehr gut angenommen und wir haben auch viel Lob erhalten – das muntert in solch schwierigen Zeiten sehr auf. Und es besteht immer noch Nachfrage nach unserem *To-Go* Angebot, denn manch einer mag doch noch lieber mehr Abstand oder verlegt seine Mittagspause bei schönem Wetter nach draußen. Ich glaube, man ist flexibler geworden und vielleicht hat man auch noch mehr das Bedürfnis nach etwas Ruhe.

Seit mehr als fünf Jahren servierst du unseren Gästen nun schon ihr Mittagessen. Gibt es bestimmte Lieblingsgerichte? Unsere Tageskarte mit unserem wechselnden Mittagsmenü wird wirklich gut angenommen – unsere Gäste freuen sich immer über Abwechslung! Zu einem guten Wiener Schnitzel wird jedoch auch nicht nein gesagt.

Vor allem rund um Mittag kann es bei uns schon einmal rund gehen, von stressfrei kann also nicht die Rede sein! Was gefällt dir an der Arbeit in der Gastro am besten? Ich habe in der Gastronomie meine Ausbildung gemacht und finde es bis heute sehr schön, im direkten Kundenkontakt zu sein. Tirol bietet durch den Tourismus diese Möglichkeit, weshalb es mich vor Jahren hierher gezogen hat. Und wenn man die Lokaltüren schließt, dann hat man bei uns unglaublich viele Möglichkeiten seine Freizeit zu genießen. Das klingt doch wirklich alles mehr als gut!

Auf www.huber-metzger.at finden Sie täglich unser frisch gekochtes Mittagmenü aus dem Imbiss sowie einen Wochenüberblick zu unseren Gerichten!



SO
SCHMECKT
SOMMER!



Vorspeise
**IN SCHÜTTELBROTBRÖSEL
GEBRATENER SCHAFKÄSE**

mit Schinkenspeckchips auf buntem Blattsalat mit Himbeerdressing

für 4 Personen

– ZUTATEN SCHAFKÄSE UND SCHINKENSPECKCHIPS –

400 g Kammerlander Schafkäse • 150 g Rabanser Schüttelbrot (beides erhältlich in unserem Fachgeschäft)
2 Eier • 100 g Butterschmalz • 8 fein geschnittene Scheiben Original Kitzbüheler Schinkenspeck

– ZUBEREITUNG –

Den Schafkäse in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Das Schüttelbrot mit einem Nudelholz zerkleinern. Die Eier aufschlagen und verquirlen. Den in Stücke geschnittenen Schafkäse zuerst in Ei und anschließend in Schüttelbrot wälzen. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und den panierten Schafkäse darin goldbraun ausbacken.

Die Schinkenspeckscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 6 Minuten bei 200° C Ober-Unterhitze kross braten.



– ZUTATEN BLATTSALAT MIT HIMBEERDRESSING –

400 g Salat (ca. 1/3 Vogelsalat, 1/3 Lollo-Rosso Salat und 1/3 Rucola Salat)
4 EL Gölles Himbeernessig • 4 EL Gölles Olivenöl • 2 EL Zucker
1 EL Bad Ischler Salzflöckchen (erhältlich in unserem Fachgeschäft)
1 Prise Pfeffer • 50 g frische Himbeeren

– ZUBEREITUNG –

Den Salat gut waschen und in Stücke zupfen. Die restlichen Zutaten durch Rühren zu einem Himbeer-Dressing vermischen und zum Schluss mit den frischen Himbeeren verfeinern.

**Gölles
Himbeernessig**
zu 100 % aus dem Saft
vollreifer Himbeeren.
Perfekt zu Vogelsalat, Spargel
oder auch Krustentieren.

**DAS BESTE
AUS ÖSTERREICH:**
Wussten Sie, dass Alois Gölles in
den 1980er Jahren Österreichs
ersten Apfel-Balsamessig kreierte?
Diesen und noch mehr Fruchtes-
spezialitäten der Steirischen
Familienmanufaktur Gölles gibt es in
unserem Kitzbüheler
Fachgeschäft! Auch eine fein
fruchtige Geschenkidee.

Hauptspeise

RIB-EYE STEAK VOM GRILL

mit gerösteten Eierschwammerl und Folienkartoffeln

für 4 Personen

– RIB-EYE STEAK –

4 Stk. Rib-Eye Steak à 250 g • 1 Prise Kräutersalz (wie etwa von Wilde Wiese, erhältlich in unserem Fachgeschäft) • 4 Rosmarinzweige • 4 Knoblauchzehen • Pfeffer aus der Mühle • 100 ml Gölles Olivenöl

– ZUBEREITUNG –

Das Rib-Eye Steak mit Knoblauch und Kräutern marinieren und für zwei Stunden ruhen lassen. Anschließend das Fleisch aus der Marinade nehmen und für je vier Minuten bei starker Hitze auf beiden Seiten anbraten. Im Anschluss auf der indirekten Zone am Grill bei maximal 120° C bis zum gewünschten Garpunkt garen.

HUBER'S GEHEIMTIPP

Auf das fast fertig gebratene Rib-Eye unsere hausgemachte Kräuterbutter geben und gut schmelzen lassen.

Passt auch dazu: Unsere hausgemachten Grillsaucen in den Sorten Cocktail, Knoblauch, Curry und Tartare!

„Das Steak vor dem Servieren vier bis fünf Minuten abseits des Grills rasten lassen. So fallen Hitze und Druck von den Fleischfasern ab und das Steak verliert beim Aufschneiden weniger Fleischsaft.“



TIPP VON JUNIORCHEF
JOSEF HUBER

– GERÖSTETE EIERSCHWAMMERL –

400 g Eierschwammerl • 50 g Butter
100 g Zwiebelwürfel • 50 g Petersilie gehackt
1 Prise Bad Ischler Salzflöckchen
(erhältlich in unserem Fachgeschäft)
Pfeffer aus der Mühle

– ZUBEREITUNG –

Die Eierschwammerl in Butter in der heißen Pfanne scharf anbraten. Zwiebeln dazu geben und mitrösten, zum Schluss die Petersilie dazu geben. Die Schwammerl mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Herrlich frische
EIERSCHWAMMERL
gibt es ab August
in unserem
Fachgeschäft
in Kitzbühel!

– FOLIENKARTOFFELN –

4 Stk. große, mehligke Kartoffeln • 4 Thymianzweige • etwas Butter • Salz • Kümmel • Pfeffer

– ZUBEREITUNG –

Vier Streifen Alufolie jeweils mit Butter, Salz, Kümmel und Pfeffer belegen. Jeweils eine Kartoffel darauf legen und in der Folie einwickeln. Im Anschluss im vorgeheizten Backrohr für eine Stunde bei 180° C Umluft backen.

Dessert

MARILLEN-POFESEN

mit Zimt-Zucker und Sauerrahmparfait

für 4 Personen

– SAUERRAHMPARFAIT –

3 Eidotter • 150 g Kristallzucker • 150 g Sauerrahm • 400 g Sahne

– ZUBEREITUNG –

Eidotter mit Zucker über dem Wasserbad schaumig rühren, bis die Masse ca. 75° C erreicht hat. Anschließend vom Herd nehmen und kalt rühren. Den Sauerrahm einrühren und die geschlagene Sahne unterheben. In kleine Förmchen abfüllen und für ca. drei bis vier Stunden in den Tiefkühlschrank stellen.

– MARILLEN-POFESEN MIT ZIMT-ZUCKER –

4 Weißbrotscheiben • 200 g Marillenmarmelade
50 ml Aggstein Marillenschnaps (erhältlich in unserem Fachgeschäft)
3 Eier • 100 ml Milch • Zimt • 100 g Kristallzucker • 250 g Backfett

– ZUBEREITUNG –

Weißbrotscheiben entrinden und diagonal durchschneiden. Die Marmelade mit dem Marillenschnaps verrühren und die Weißbrotscheiben damit bestreichen. Drei Eier mit der Milch verquirlen, die Weißbrotscheiben darin wälzen und im Anschluss schwimmend im heißen Fett ausbacken. Die Pofesen abtropfen lassen, mit Zimt-Zucker bestreuen und mit dem gefrorenen Sauerrahmparfait auf einem Dessertteller anrichten.



Aggstein
Marillenschnaps

Ein Klassiker der St. Johanner
Edelbrennerei Aggstein.
Gebrannt aus vollreifen
Marillen aus
Niederösterreich.



DO YOU WANNA marinade ME?

TRÜFFEL Marinade

HERRLICH EDEL FÜR:
Rindfleisch und Kalbfleisch,
vor allem Edelsteile

ZUTATEN:
80 g Trüffelöl
50 g Trüffelbutter
2 Stk. Rosmarinzwige
30 g geschroteten Pfeffer bunt
40 g Salz
150 ml Maiskeimöl

ZUBEREITUNG:
Die Trüffelbutter schmelzen und die Rosmarinzwige hacken. Das Maiskeimöl mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren. Das Fleisch über Nacht in die Marinade legen.

Vor dem Braten gut abtropfen, auf den vorgeheizten Grill legen und je nach Größe und Garstufe auf beiden Seiten anbraten. Vor dem Servieren etwa vier bis fünf Minuten rasten lassen.

Marinade ASIASTYLE

VERLEIHT WÜRZE:
Jeglichem Hühnerfleisch, wie
Brust, Keule oder ganzes Huhn)

ZUTATEN:
100 g Ingwer
50 g Koriander
1 TL Curry-Jaipur
2 Stk. Chili
40 g Salz
200 ml Sesamöl

ZUBEREITUNG:
Den Ingwer reiben, Koriander hacken und die Chili klein schneiden. Das Sesamöl gemeinsam mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren, bis alle Gewürze gleichmäßig verteilt sind.

Das Hühnerfleisch darin einlegen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag das Fleisch aus der Marinade nehmen, kurz abtropfen lassen, auf den vorgeheizten Grill legen und beidseitig gut anbraten. Vor dem Servieren etwa etwas rasten lassen.

KERNÖL Marinade

**URSTEIRISCHE
ABWECHSLUNG FÜR:**
Schweinefleisch und Rindfleisch

ZUTATEN:
50 g Kürbiskernöl
50 g Kürbiskerne
30 g Pfeffer grün in Lacke
40 g Salz
150 ml Maiskeimöl

ZUBEREITUNG:
Die Kürbiskerne hacken. Das Maiskeimöl in eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten verrühren. Das portionierte Schweine- oder Rindfleisch darin einlegen und über Nacht im Kühlschrank kaltstellen.

Vor dem Braten gut abtropfen, auf den vorgeheizten Grill legen und je nach Größe und Garstufe auf beiden Seiten anbraten. Vor dem Servieren etwa vier bis fünf Minuten rasten lassen.



**TIPP VON MARLENE
AUS DEM FACHGESCHÄFT**

„Überschüssige Marinade nicht gleich wegleeren! Besonders g'schmackig wird es nämlich, wenn man das fast (!) fertig gebratene Fleisch nochmals kurz durch die Marinade zieht und erneut kurz auf die Flamme legt.“

„Mein Geheimtipp: Eine Whiskey-Honig-Marinade! Dabei ist wichtig, dass der Whiskey ein herrliches Raucharoma hat – das verleiht Ripperl, Kotelett und Hühnchen einen spitzen Geschmack!“



**FLORIAN'S
MARINADENTIPP
(MPREIS KITZBÜHEL)**

Vier Mal Genuss im Bezirk Kitzbühel: **METZGEREI HUBER**

Fach- und Delikatessengeschäft

Bichlstraße 14, A-6370 Kitzbühel
Tel. 05356 62480

Filiale MPREIS Kitzbühel

Jochberger Straße 58, A-6370 Kitzbühel
Tel. 05356 665 50 440

Filiale MPREIS St. Johann in Tirol

Mauthfeld 4, A-6380 St. Johann in Tirol
Tel. 05356 665 50 420

Filiale MPREIS Kirchberg

Brixentaler Straße 19, A-6365 Kirchberg
Tel. 05356 665 50 430



Unsere aktuellen Öffnungszeiten finden Sie
online auf www.huber-metzger.at

Folgen Sie uns auf:

facebook.com/huber-metzger

Instagram: [@metzgereihuberjosef](https://instagram.com/metzgereihuberjosef)

Online einkaufen auf: tirolspeck-shop.com

NEU in unserer Filiale in St. Johann: **DRY AGED Reifeschrank**



In unserer
St. Johanner Filiale im
MPREIS Mauthfeld gibt es
jetzt **DRY AGED BEEF**
direkt aus dem Reifeschrank!
Satte dunkelrote Farbe,
herrlich nussiges Aroma und
fein zarter Fleischgenuss –
perfekt, nicht nur
für den Grill!