

WURSTblatt'

Herrlich Ehrliches aus der Kitzbüheler **Metzgerei Huber**.



Tomo Marijancevic über
unsere Filialen in Kitzbühel,
Kirchberg und St. Johann.
Seite 4

Gansl mal anders: Moderne
Interpretation eines
Weihnachtsklassikers.
Seite 6

Mehr Abwechslung:
Fonduesaucen zum
Selbermachen.
Seite 12



Grias enk beim Huber Metzger!

Im kommenden Jahr feiern wir von der Metzgerei Huber unser 210-jähriges Firmenjubiläum. Gegründet im Jahr 1812 hat unser Stammhaus mit unserem Fachgeschäft in der Kitzbüheler Bichlstraße schon vieles erlebt. Zwei Weltkriege, Wirtschaftskrisen und nicht zuletzt Gesundheitskrisen, von BSE bis hin zu Corona. Jede Epoche schreibt ihre eigene Geschichte und die 2020er Jahre stehen für uns ganz im Zeichen unserer großen Erweiterung am Produktionsstandort in Oberndorf auf die doppelte Betriebsfläche.

Im Jahr 2004 sind wir mit unserer Produktion aus dem Stammhaus in der Bichlstraße auf die grüne Wiese nach Oberndorf übersiedelt. Aus den 12 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern wurden in kürzester Zeit über 30. Mit den räumlichen Kapazitäten sind wir relativ rasch an unsere Grenzen gekommen. Im Jahr 2022 möchten wir dies ändern und investieren an unserem Oberndorfer Standort in die Zukunft. Denn wir sind davon überzeugt: Regionale Produktion wird noch mehr an Bedeutung gewinnen.

Wir würden uns freuen, wenn auch bei Ihnen Regionalität an erster Stelle steht - nicht nur, aber auch an Weihnachten. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter freuen sich auf Ihren Einkauf! Apropos: An den Feiertagen bleiben unsere Filialen auch dieses Jahr wieder geschlossen - immerhin ist Weihnachten auch für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter das Fest der Familie.

Wir wünschen Ihnen ein frohes, besinnliches Weihnachtsfest und einen guten Rutsch in ein hoffentlich gesundes, neues Jahr 2022!

Ihre Familie Josef Huber
mit dem Huber Genussteam



REGIONALER GENUSS mit unserem heimischen **Landschweinefleisch** von unseren Landwirten aus **Oberndorf** und **Westendorf**, erhältlich in unseren vier Huber Filialen.



WEISSEN UND SCHWARZEN TRÜFFEL aus Istrien erhalten Sie ab sofort auf Vorbestellung auch in unseren vier Huber Filialen.

Öffnungszeiten Weihnachten & Silvester

Für die Liebsten nur das Beste vom Metzger! Wir freuen uns darauf Sie zu Weihnachten oder Silvester mit bestem Qualitätsfleisch aus Österreich und hausgemachten Spezialitäten zu verwöhnen. Hier finden Sie unsere Öffnungszeiten rund ums Weihnachtsfest:

FACH- UND DELIKATESSENGESCHÄFT

(Bichlstraße 14, Kitzbühel, Tel. 05356 62480)

Donnerstag, 23. Dezember 2021	8.00-18.00 Uhr
Freitag, 24. Dezember 2021	7.30-13.00 Uhr
Samstag, 25. Dezember 2021	geschlossen
Donnerstag, 30. Dezember 2021	8.00-18.00 Uhr
Freitag, 31. Dezember 2021	7.30-13.00 Uhr

FILIALE MPREIS KITZBÜHEL

(Jochberger Straße 58, Kitzbühel, Tel. 05356 665 50 440)

Donnerstag, 23. Dezember 2021	07.30-18.30 Uhr
Freitag, 24. Dezember 2021	07.30-13.00 Uhr
Samstag, 25. Dezember 2021	geschlossen
Donnerstag, 30. Dezember 2021	07.30-18.30 Uhr
Freitag, 31. Dezember 2021	07.30-14.00 Uhr

FILIALE MPREIS ST. JOHANN IN TIROL

(Mauthfeld 4, St. Johann, Tel. 05356 665 50 420)

Donnerstag, 23. Dezember 2021	07.30-18.30 Uhr
Freitag, 24. Dezember 2021	07.30-13.00 Uhr
Samstag, 25. Dezember 2021	geschlossen
Donnerstag, 30. Dezember 2021	07.30-18.30 Uhr
Freitag, 31. Dezember 2021	07.30-14.00 Uhr

Filiale MPREIS Kirchberg

(Brixentaler Straße 19, Kirchberg, Tel. 05356 665 50 430)

Donnerstag, 23. Dezember 2021	08.00-18.30 Uhr
Freitag, 24. Dezember 2021	07.30-13.00 Uhr
Samstag, 25. Dezember 2021	geschlossen
Donnerstag, 30. Dezember 2021	08.00-18.30 Uhr
Freitag, 31. Dezember 2021	07.30-14.00 Uhr

TIPP: Vorbestellen um Wartezeiten in den Filialen zu verkürzen! So gehen Sie auch auf Nummer sicher, dass Ihre Festtagsschmankerl vorrätig sind!

Gerne nehmen wir telefonische Bestellungen bis 22. bzw. 29. Dezember entgegen. Danach erfüllen wir Ihre Wünsche für Weihnachten oder Silvester gerne vor Ort in den Filialen.



MEHRWERT VOM METZGER



Tomo Marijancevic ist seit nunmehr einem Jahr Ansprechperson für unsere drei MPREIS Filialen in Kitzbühel, Kirchberg und St. Johann. Der gelernte Metzger ist somit nicht nur verantwortlich für unser Qualitätssortiment, sondern auch für den besten Service für unsere Kundinnen und Kunden.



Was sind deine Aufgaben in der Filialbetreuung? Ich kümmere mich um unser Sortiment und die Präsentation unseres Qualitätsfleisches in der Fleischtheke sowie unserer hausgemachten Wurstspezialitäten in der Selbstbedienung. Mein Hauptaugenmerk liegt auf kompetenter Beratung, laufenden Qualitäts- und Frischekontrollen, Sauberkeit und der Frage was wir für unsere Kunden noch verbessern können. Zusätzlich stehe ich auch weiterhin selber hinter der Fleischtheke in unserer Filiale in Kitzbühel.

Welchen Mehrwert bringt der Einkauf beim Metzger? Wer am liebsten zu regionalen Produkten greift und wissen möchte, woher sein Essen kommt, sollte zum heimischen Metzger gehen. Unser Rind-, Kalb- und Lammfleisch stammt von rund 100 Bauern aus der Region und die ausgezeichnete Fleischqualität spricht für sich. Die Landwirte bringen ihre Tiere zu den Schlachthöfen in Kitzbühel, Söll oder St. Johann, dann wird es in unserer Produktion in Oberndorf zerlegt und in den Filialen verkaufsfertig gemacht. Somit bleibt die Wertschöpfung in der Region und durch die kurzen Transportwege ist es auch nachhaltig.

Welche Neuerungen waren dir persönlich in den letzten Monaten am wichtigsten? Mir war es wichtig, die selbe Ausgangslage zu schaffen. Unsere Kunden sollen in allen drei Filialen das selbe Sortiment erwarten können. So haben wir etwa in allen Filialen un-

sere hausgemachten Fertiggerichte eingeführt, wie etwa unser hausgemachtes Gulasch, Beuschel oder Blaukraut. Wir fokussieren uns noch mehr auf unsere Kernkompetenz, indem wir eine größere Auswahl an Fleischprodukten anbieten. Und mit unseren Specktschen haben wir eine Möglichkeit geschaffen, um unsere hausgemachten Tiroler Speck und Rohwurst Produkte besser zu präsentieren.

WIR SUCHEN SIE!

Mit unserem Fachgeschäft und den drei Metzgereien in den MPREIS Filialen in Kitzbühel, Kirchberg und St. Johann sind wir Ihr regionaler Nahversorger wenn es um Qualitätsfleisch und Wurstprodukte aus der Region geht.

Für unsere Filialen suchen wir laufend Unterstützung im Fleischfachverkauf (Ausbildung als Koch/Köchin oder als Fleischfachverkäufer/in). Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter www.huber-metzger.at

Was gefällt dir an deinem Arbeitsalltag am besten? Dass es im Grunde diesen Alltag gar nicht gibt. Ich weiß jeden Tag auf's Neue nicht, was mich erwartet und es macht mir Spaß vor neuen Herausforderungen zu stehen. Ich freue mich einfach, wenn ich für meine Kunden da sein und sie gut beraten kann.

Dein liebstes Fleischgericht an Weihnachten? Eine klassische Gänsebrust in Glühweinsauce, dazu Knödel und unser Huber's Rotkraut.

Wir sind auf der Suche nach Verstärkung für unser Team im Verkauf. Warum sollte man sich unbedingt bei uns in der Metzgerei Huber bewerben? Weil es einfach ein tolles Familienunternehmen ist. Jeder kennt jeden und es macht Spaß in einem so jungen, dynamischen Team zu arbeiten. Man darf Verantwortung übernehmen und sich weiterentwickeln. Kommt's einfach vorbei und schaut es euch selber an!

Huber's Festmenü



ROTE BETE CARPACCIO MIT KRENNMARINADE
AN GEBRATENEM KABELJAU MIT KALBSKOPFKRUSTE

BRUST UND KEULE VON DER GANS „EINMAL ANDERS“
MIT ANANASKRAUT UND KARTOFFELKNÖDEL

WALNUSSOUFFLÉ MIT BRATAPFELMOUSSE

Rote Bete Carpaccio

MIT KRENNMARINADE AN GEBRATENEM KABELJAU MIT KALBSKOPFKRUSTE

für 4 Personen

ROTE BETE CARPACCIO

4 Stück Rote Bete gekocht • 80 g geriebener Kren • 50 ml Gölles Apfelessig • 50 ml Gölles Olivenöl
Prise Bad Ischler Kräutersalz • Prise Zucker

Vier Stück gekochte Rote Bete hauchdünn in Scheiben schneiden und damit den Teller auslegen.
Für die Krenmarinade geriebenen Kren, Apfelessig, Olivenöl, eine Prise Kräutersalz und eine Prise Zucker
in ein hohes Gefäß geben und aufmixen. Die fertige Marinade über die Rote Bete gießen.

KABELJAU IN KALBSKOPFKRUSTE

1 säuerlicher Apfel • 100 g Kalbskopf • 2 Scheiben Toastbrot • 50 g Butter • 1 Eigelb
1 TL Dijonsenf • Salz • Pfeffer • Petersilie • 4 Stück Kabeljau à 80 g

Den Apfel schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Den Kalbskopf in ebenso kleine Würfel schneiden.
Das Toastbrot entrinden und fein reiben. Petersilie waschen und fein hacken. Die Butter mit dem Eigelb
schaumig schlagen und mit dem Apfel, dem Kalbskopf, dem Toastbrot, Senf und Petersilie vermengen
gut würzen und kalt stellen.

Den Kabeljau in Stücke schneiden, mit Salz würzen und von beiden Seiten scharf anbraten.
Auf ein Blech setzen, mit ca. 0,5 cm Kalbskopfmasse bedecken und den Mantel gut andrücken.
Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 160 °C Oberhitze (Grillstufe) für 5 bis 6 Minuten überkrusten.

Brust und Keule von der Gans „einmal anders“

MIT ANANASKRAUT UND KARTOFFELKNÖDEL

für 4 Personen

GÄNSEBRUST UND GÄNSEKEULEN

Zubereitungszeit ca. 24 Stunden • Kochdauer ca. 1,5 Stunden

2 Stück Gänsebrust • 4 Stück Gänsekeulen • 2 Stück Zitronengras • 100 g Ingwer • 50 g frischen Koriander
3 Limettenblätter • 80 ml Sweet Chilisauce • 80 ml Sojasauce • 10 g Zucker
80 ml Wasser • 1 Glas Huber's Geflügeljus à 160 ml

Für die Marinade das Zitronengras andrücken, damit sich das Aroma entfalten kann. Ingwer schälen und fein
hacken. Den Koriander ebenso hacken und mit dem Zitronengras, den Limettenblättern, dem Ingwer, Chili
Sauce, Sojasauce, Zucker und Wasser vermischen. Die Gänsebrust und Gänsekeulen in eine Auflaufform
nebeneinander legen und marinieren. Mit Klarsichtfolie bedecken und etwa 24 Stunden ziehen lassen.



Gänsebrust und Keulen mit der Hautseite nach unten auf ein Backblech legen und bei 135 °C Umluft für ca. 35 Minuten braten. Anschließend umdrehen und mit der Hautseite nach oben noch einmal ca. 40 Minuten braten, bis die Haut schön kross ist.

Für die Sauce 1 Glas Huber's Geflügeljus mit 3 EL von der Marinade aufkochen und zum Gansl servieren.

KARTOFFELKNÖDEL

1,5 kg Kartoffeln roh • 250 ml Milch • 2 altgebackene Semmeln • 40 g Butter
375 g gekochte Kartoffeln • 1 Ei • Salz • Pfeffer • Muskatnuss

Die rohen Kartoffeln waschen, schälen, reiben und durch ein Tuch pressen. Den Kartoffelsaft etwa eine halbe Stunde stehen lassen, damit sich das Stärkemehl absetzt. Anschließend den Großteil des Wassers abgießen und das Stärkemehl anrühren.

Über die gepressten Kartoffeln 250 ml kochende Milch gießen. Die Semmeln in Würfel schneiden und in einer Pfanne in der Butter anrösten. Die gekochten Kartoffeln schälen, reiben und rasch mit dem Stärkemehl, einem Ei, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und der Rohkartoffelmasse vermischen. Die gerösteten Semmelwürfel unter den Teig mengen und Knödel formen. Die Knödel in kochendes Salzwasser legen und für ca. 20 bis 30 Minuten im geschlossenen Topf kochen.

ANANASKRAUT

400 g Weißkraut • 150 g Ananas frisch • 50 g Zwiebelwürfel • 50 g Butter • 50 g Zucker
100 ml Huber Weißwein „Hirschvergnügen“ • Salz • Pfeffer • 100 ml Sahne

Weißkraut halbieren, vierteln, den Strunk entfernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Ananas schälen, ebenfalls den Strunk entfernen und in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. In einem breiten Topf Butter schmelzen, Zwiebelwürfel, Zucker, Weißkraut und Ananas dazugeben und leicht köcheln lassen.

Mit Weißwein ablöschen und dünsten, bis das Kraut bissfest ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, zum Schluss mit Sahne übergießen und noch einmal aufkochen lassen.



FÜR DIE FEINZERLEGUNG:

Nicht für Keulen und Brust, aber für's ganze Gansl ein nützliches Helferlein: Tranchierbesteck hergestellt in Handarbeit in Frankreich mit edlen Holzgriffen von *Laguiole en Aubrac*, erhältlich über *Dekothek Reith*



Walnussoufflé

MIT BRATAPFELMOUSSE

für 4 Personen



WALNUSSOUFFLÉ

175 ml Milch • etwas Orangenschale • etwas Zitronenschale • 25 g glattes Mehl
25 g Butter • 3 Eier • 50 g Kristallzucker • 15 g Semmelbrösel • 75 gemahlene Walnüsse

Das Backrohr auf 175 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Ein tiefes Backblech oder eine große Auflaufform mit heißem Wasser füllen und auf die unterste Schiene im Backrohr stellen. Vier Souffléformen mit Butter ausstreichen, mit etwas Kristallzucker bestreuen und kühl stellen.

Milch mit der Zitronenschale und der Orangenschale erwärmen. Das Mehl in der Butter in einem Topf hell anschwitzen, die Milch dazu gießen, glatt rühren und dickcremig einkochen. Die Masse vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Eier trennen und die Dotter nacheinander rasch in die Milch-Mehl Mischung einrühren. Eiklar mit Kristallzucker zu Schnee schlagen.

Anschließend die Hälfte des Eischnees, die Semmelbrösel und gemahlene Walnüsse nacheinander in die Soufflémasse einrühren. Den übrigen Eischnee behutsam unterheben. Die Masse in die Souffléförmchen füllen, ins heiße Wasserbad stellen und für ca. 15 Minuten backen.

TIPP: Mit einem Holzspieß in die Masse stechen.

Wenn beim Herausziehen kein Teig daran kleben bleibt, ist das Soufflé fertig.

BRATAPFELMOUSSE

4 Stück säuerliche Äpfel • 30 g Butter • 4 TL Zucker • 250 ml Huber Weißwein „Hirschvergnügen“
3 Stück Gewürznelken • 1 Zimtstange • etwas Orangenschale • 2 Blatt Gelatine • 150 ml Sahne

Das Backrohr auf 200 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Die Äpfel an der Schale einstechen und in eine Form setzen. Butter in einem Topf schmelzen und anschließend über die Äpfel gießen. Die Äpfel mit dem Zucker bestreuen und für ca. 10 Minuten auf der untersten Schiene im Backrohr braten. Anschließend den Weißwein, die Gewürznelken, Zimtstange und etwas Orangenschale dazu geben und die Äpfel für ca. 15 Minuten im Backrohr schmoren. Herausnehmen und auskühlen lassen, anschließend die Äpfel schälen und entkernen.

Den Schmorssaft bei Seite stellen.

Die Gelatine in Wasser einweichen, Sahne aufschlagen. Äpfel mit 3 EL vom Schmorssaft pürieren. 1 EL vom Schmorssaft erhitzen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und in den Apfelpüree rühren. Die geschlagene Sahne unterheben und das Mousse für vier Stunden kalt stellen.



Ein Fest zum Genießen

Fondue

Wer hat's erfunden?
Die Schweizer - vielleicht.



Es ist festlich, gesellig und nicht umsonst eines der beliebtesten Festtagsessen: Das Fondue. Nicht nur, aber vor allem rund um die Weihnachtstage werden die Fonduetöpfe in Österreich aus den Regalen gekramt um gemütlich mit den Liebsten zu speisen. Denn praktisch ist es alledem: Alle Zutaten können vorbereitet werden und der Gastgeber oder die Gastgeberin können entspannt mit den Gästen am Tisch sitzen.

Wo das Fondue seinen Ursprung hat ist umstritten, sprachlich geht der Begriff jedenfalls auf die französische Schweiz zurück. Dort wird Käse in einem Topf geschmolzen - im Französischen *fondre*, woraus das *Fondue* wurde. Allerdings gibt es auch Überlieferungen aus dem Norden Italiens und nicht zuletzt aus Asien, die an das heutige Fondue erinnern.

Echte Kenner wissen Bescheid: Es gibt die verschiedensten Arten des Fondues. Neben dem namensgebenden Käsefondue der Schweizer, wo Brotstücke in geschmolzenen Käse getunkt werden, sind bei uns vor allem das *Fondue Bourguignonne* oder das *Fondue Chinoise* am bekanntesten. Beim „Burgunder“ Fondue wird geschmacksneutrales Öl, wie etwa Raps- oder Sonnenblumenöl, in einem Topf erhitzt und das Fleisch darin gegart. Die etwas kalorienärmere Variante ist das

Fondue Chinoise mit Rinderbrühe oder als vegetarische Alternative mit Gemüsebrühe. Diese Variante geht vor allem auf den asiatischen Raum zurück, wo Fisch und Gemüse beliebterweise in einem Feuertopf gegart werden. An Stelle der klassischen Fondue Spieße werden hierfür kleine Körbe verwendet. Dabei kommen auch Vegetarier auf ihre Kosten: Neben Rind, Lamm und Co. kann man auch blanchierten Brokkoli, Blumenkohl oder Pilze in der Brühe garen.

TIPP: Für das perfekte Geschmackserlebnis sollte die Brühe nur sanft köcheln!

Die Einkaufsliste für Fondue ist relativ kurz. Neben der Brennpaste sollte darauf in erster Linie gutes Qualitätsfleisch stehen. Zum Garen eignen sich vor allem magere Fleischstücke, diese bleiben saftig, sind aber schon nach kurzer Gardauer zart. Für welches Fleisch man sich entscheidet, hängt von den eigenen Vorlieben ab. Beiried und Hüfte vom Rind sowie Filet vom Schwein oder Huhn sind Klassiker, aber auch Kalbsfilet oder Lammfilet eignen sich für den Feuertopf.

TIPP: Auch DRY AGED BEEF passt herrlich ins Fondue!

Sofern es keine Vor- oder Nachspeisen gibt, rechnet man etwa

250 g Fleisch pro Gast, für die rein vegetarische Variante 300 g Gemüse pro Person.

TIPP: Beim Einkauf Bescheid geben, ob das Fleisch in der Brühe oder im Öl gegart wird, dementsprechend unterscheidet sich der Zuschnitt des Fleisches.

Als Beilage reicht man zum Fondue meist Brot, Salate, Kartoffeln, Kräuterbutter und natürlich verschiedene Saucen. Von der klassischen Kräuter- oder Cocktailsauce über feine Senfsaucen bis hin zu ausgefallenen Whiskey oder Trüffelvarianten - beim Thema Saucen gibt es keine Grenzen für den individuellen Geschmack!

Optimal verwerten: Die Brühe kann man am nächsten Tag für eine klassische Würstelsuppe verwenden. Also, an die Fonduegabeln und los!

Abwechslung für Große:

WEINFONDUE



500 ml Weißwein
300 ml Hühnerbrühe
5 Wacholderbeeren • 1 Nelke
5 Pimentkörner • 7 Pfefferkörner

Alle Zutaten in einem Topf erhitzen, in den Fonduetopf füllen und genießen!



Marlenes Saucen-Tipp

Scharfe Tomaten-salsa



- 4 Stk. Fleischtomaten
- 3 EL Olivenöl • 2 Stk. Schalotten
- 2 Stk. Knoblauch
- 3 EL Tomatenmark
- 2 EL Honig • Sambal Oelek
- Salz • Pfeffer • 55 g Petersilie

Den Strunk aus den Tomaten schneiden und sie am unteren Ende kreuzweise einritzen. Die Tomaten für etwa sechs Sekunden in kochendes Wasser geben, rausnehmen und in Eiswasser überkühlen lassen. Tomaten schälen, entkernen und in ca. 0,5 cm Würfel schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und die gehackten Schalotten sowie den gepressten Knoblauch leicht anrösten. Das Tomatenmark und den Honig dazu geben und weiter rösten. Wenn die Masse etwas eingedickt ist, vom Herd nehmen, die Tomatenwürfel, Salz, Pfeffer, Honig und Sambal Oelek dazugeben und mit der frisch gehackten Petersilie verfeinern.



Flos Lieblingsauce

Jack Daniel's Honey Barbecue Sauce

- 330 g Zucker braun
- 1/2 EL Melasse • 200 ml Whisky (Jack Daniel's Honey Whisky)
- 200 ml Sojasauce
- 200 ml Ketchup • 90 ml Honig
- 1/2 EL Flüssigrauch
- 1/2 EL Apfelessig
- 1/2 EL Sriracha Sauce
- 1 EL Fett ausgelassen
- 1/2 EL Espresso pulver
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt
- 1/2 Schalotte fein gehackt
- 1/2 EL Paprikapulver
- 3/4 TL Chilipulver
- eine Prise Cayennepfeffer

Alle Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend die Hitze reduzieren und 10 Minuten unter gelegentlichem Umrühren köcheln lassen, bis die Sauce leicht eindickt. Den Topf vom Herd nehmen und die Sauce abkühlen lassen.



Christianes Saucenklassiker

Ein Klassiker: Honig Senf Sauce

- 20 g Senfkörner
- 75 g mittelscharfen Senf
- 2 EL Wasser
- 1 EL Süßer Senf
- 2 EL Honig
- Salz • Pfeffer
- Dill



Senfkörner in Wasser für 10 Minuten köcheln lassen, abseihen und abkühlen lassen. Mittelscharfen Senf, Wasser, süßen Senf und Honig zu einer cremigen Sauce verrühren - bei Bedarf etwas mehr Wasser hinzugeben. Die weichen Senfkörner in die Sauce einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Dill verfeinern.



Unsere hausgemachten Fonduesaucen - wie etwa Cocktail, Curry, Kräuter oder Tartare - erhalten Sie in all unseren vier Filialen!

Herrlich Ehrliches zum Fest

Festtage sind Schlemmertage! Und wenn man zu Qualitätsprodukten greift, gibt's kein schlechtes Gewissen als faden Beigeschmack. Unsere Genussliebende rund um die schönste Zeit des Jahres.



HERRLICHE PASTETEN

Eine Auswahl an herrlichen österreichischen Geflügel- und Kalbspasteten finden Sie rund um die Festtage in unserem Fachgeschäft.



HUBER'S ROLLSCHINKEN

Ein Weihnachtsklassiker: Mild gepökelt und leicht geräucherter Selchschof mit Sauerkraut und Kartoffelpüree.



SCHWEINEFILET IM TRÜFFELMANTEL

Ein besonders edler Genuss: mild gepökelt, schonend gegart, über Buchenholz geräuchert und mit feinstem Trüffel ummantelt.



HUBER'S METTENWÜRSTEL

So einfach, so gut: Frische, rohe Kalbsbratwürstel aus österreichischem Qualitätskalbfleisch für die traditionelle Nudelsuppe am Christtag,



HUBER'S GENUSSGUTSCHEINE

Das perfekte Genussgeschenk für Grillfans oder Fleischliebhaber: Genussgutscheine für unsere vier Huber Filialen in Kitzbühel, Kirchberg und St. Johann



HUBER'S SILVESTER FERKEL

Herzhafter Glücksbringer: Unser traditionelles Silvesterferkel - eine Dauerwurst in passender Schweinchenoptik.

Koch mit Herz Rezepttipp:



GESUNDER RÖSTI-BURGER mit Bacon und Kräutertopfen



ZUTATEN für 2 Personen

- Rösti: 150 g Kartoffeln oder Süßkartoffeln, geraspelt | 150 g Karotten, geraspelt | 2 Eigelb | 2 Knoblauchzehen
1 TL Salz | 1 TL Paprikapulver | 1 EL Rosmarin, gehackt | 1 TL Flohsamenschalen, gemahlen | 1 EL Butterschmalz
- Beef Patties: 400 g Huber's Faschiertes vom Rind | 1 Zwiebel | 1 TL Dijon Senf | 1 TL Senf | 1 Ei (M)
1 TL Paprikapulver | 1 TL Salz | 1 EL Rosmarin, gehackt | 1 EL Butterschmalz
- Kräutertopfen: 200 g Speisetopfen | 2-3 EL Kräuter deiner Wahl, gehackt | 1 TL Salz | 1 TL Curry
- Sonstige Toppings: 100 g Original Kitzbüheler Bauchspeck | etwas Salat oder Spinat

ZUBEREITUNG: Stelle zu Beginn die Rösti her. Kartoffeln (oder Süßkartoffeln) und Karotten fein reiben und mit allen genannten Zutaten in einer Schüssel vermengen. Den Teig zur Seite stellen. Für den Kräutertopfen die Kräuter fein hacken und mit Topfen und Gewürzen in einer Schüssel verrühren.

Im nächsten Schritt die Burger Patties vorbereiten. Dazu das Faschierte mit allen genannten Zutaten in einer Schüssel vermischen und gut durchkneten. Dann mit den Händen 2 bis 3 Patties formen (ca. 3 cm hoch) und auf einem Teller ablegen. Die Patties sollten in der Mitte etwas niedriger sein als am Rand. Drücke diese also am besten mit den Fingern etwas nieder. Erhitze reichlich Butterschmalz in einer Pfanne und brate die

Burger Patties auf beiden Seiten für ca. 5 Minuten goldbraun (je nach gewünschter Garstufe eventuell etwas länger). Lasse sie im warmen Ofen (ca. 50 °C) rasten.

Währenddessen auch die Rösti in derselben Pfanne, erneut in Butterschmalz, auf beiden Seiten ca. 5 Minuten goldbraun braten. Zugleich auch den Speck in dieser Pfanne knusprig braten.

Sobald alle Komponenten fertig gegrillt sind, kannst du den Burger anrichten. Beginne mit einem Rösti, bestreiche diesen mit etwas Kräutertopfen, lege ein Beef Patty darauf und garniere dieses mit knusprigem Bacon und Salat. Beende den Burger mit einem weiteren Rösti.

GESCHENKTIPP aus der Region



Lisa Shelton zeigt auf ihrem Kochblog *kochmitherz.com* mit ihren selbstkreierten Rezepten, dass sich ein gesunder und zugleich genussvoller Lebensstil nicht ausschließen. Ihr umfangreiches Wissen gibt Lisa in ihren beliebten Kochworkshops weiter und auch in Buchform: *Die schnelle Low Carb Küche* heißt ihr zweites Kochbuch, in welchem sie 65 Rezeptideen für den Alltag präsentiert. Erhältlich über Tyrolia St. Johann.



FEINKOST PLATTEN & BROTE

für's Fest



Große Auswahl an feinen Platten oder belegten Broten

Individuell für Sie zusammengestellt

Mit unseren hausgemachten Qualitätsprodukten

Auf Vorbestellung in unserem Fachgeschäft

- 1 Geräucherte Entenbrust mit Sauce Cumberland
- 2 Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle und Makrele, dazu Sahnekren
- 3 Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce
- 4 Heimisches Roastbeef mit Sauce Tartare
- 5 Herrliches Vitello Tonnato vom heimischen Kalb
- 6 Hausgemachte Salate, wie Wurst-, Waldorf-, Hendl-, Shrimpsalat und viele mehr!
- 7 Hochwertige Käsespezialitäten aus der Region, der Schweiz und Frankreich
- 8 Hausgemachte Tafelspitz- und Schweinebratensülze mit Sauce Vinaigrette
- 9 Feine Platten mit unseren hausgemachten und preisgekrönten Wurst-, Schinken- und Speckspezialitäten, dazu hausgemachtes Bauernbrot
- 10 Hausgemachte Aufstriche, wie Liptauer, Kräuter oder Kürbiskern-aufstrich
- 11 Kalte Platte mit Mini Wiener, Hendlhaxerl, Fleischlaibchen, dazu hausgemachter Kartoffelsalat
- 12 Feine Anitpasti oder unsere Curry- Garnelenspieße und vieles mehr!

Auf Vorbestellung:
Frische Austern

Jetzt vorbestellen unter marlene.huber@huber-metzger.at oder telefonisch unter 0664 5050 438 und im Fachgeschäft abholen

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

Unsere
Weihnachts-
Öffnungszeiten
finden Sie
auf Seite 3

Last Minute
Geschenkidee:
REGIONALITÄT schenken
mit den **GESCHENKIDEEN**
und **GUTSCHEINEN**
der **METZGEREI**
HUBER

