Herrmannsdorfer
WOCHENMARKT

HF – ESSEN IST FERTIG! · UNSERE SPEZIALITÄTEN-KÜCHE ·

Handgemachte Lebens-Mittel in ökologischer Qualität

est. 1986

REZEPTE
Zum Sammeln, Nachkochen und Genießen
pag. 02 und 04

WISSEN
Ein Herrmannsdorfer Original
pag. 03

GESCHICHTEN
Herrmannsdorfer am Viktualienmarkt
pag. 04

HAUSMANNSKOST IM HANDUMDREHEN

Frisch und selbst gekocht schmeckt doch immer noch am besten. Aber häufig fehlen uns im Alltag Zeit und Muße für die vielen kleinen Details, die ein bestimmtes Gericht eben ausmachen – Brühen, Soßen und Fonds, all diese Dinge. Und schon liegt der Griff zum Fertigprodukt nahe, neudeutsch „Convenience“.

Geschmacklich meist eher ein Kompromiss, von den vielen Zusatzstoffen, die sie beinhalten, erst gar nicht zu sprechen. Wir Herrmannsdorfer bieten Ihnen mit unseren „Küchenhelfern“ eine echte Alternative: hausgemachte Brühen aus Rind, Geflügel und Gemüse, verschiedene Fonds vom Kalb, Lamm oder Schwein. Mit einer guten Brühe wird ein einfaches Risotto zum Festmahl. Ein Geschnetzeltes mit etwas Wein, Kalbsfond und Sahne abgelöscht dauert keine 15 Minuten und schmeckt wie bei Muttern. Ein Gulasch mit einer echten Rinderbrühe aufgegossen und geschmort schmeckt einfach doppelt so gut. Und wenn es ganz schnell gehen muss, gibt es die bereits fertigen Suppen, wie Gulasch-, Linsen- oder Karotte-Ingwersuppe, sowie komplette Gerichte, wie Rouladen, Gulasch, Sauce Bolognese mit Fleisch oder vegetarisch. Und nicht zu vergessen unsere köstlichen Maultaschen! Ganz wichtig: Unsere küchenfertigen Lebens-Mittel werden nicht sterilisiert, sondern nur bei deutlich niedrigerer Temperatur pasteurisiert. So bleibt der gute Geschmack erhalten und das selbstverständlich ohne Geschmacksverstärker. Da unsere Produkte nicht so hoch erhitzt sind, werden sie gekühlt verkauft und haben nur drei Monate Haltbarkeit.

In unserer Spezialitätenküche werden zudem täglich frische Salate zubereitet. Von Kartoffel-, Kraut- oder Karottensalatbis zu köstlichen Sorten mit Linsen und Bulgur. Gerade jetzt wo die Grillsaison wieder beginnt, bieten die verschiedenen Salate eine köstliche Beilage zum Fleisch oder einfach so als vegetarische Mahlzeit. Probieren Sie es mal aus!

Sammelrezept Nr. 167 • Ein Rezept von Elisabeth Morra-Bruno, Eventmanagerin in Herrmannsdorf

RINDERLENDE MIT GRÜNER SAUCE UND KLEINEN KARTOFFELN

Zutaten für 2 Personen:
2 Scheiben Rinderlende
250 g kleine Kartoffeln
100 ml Olivenöl
je 2 Zweige Rosmarin und Thymian
1 frische Knoblauchzehe
150 g gemischte frische Kräuter (zB. Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Kresse, Borretsch)
1 TL Senf mittelscharf
1 TL Honig
Saft einer halben Zitrone
100 g Sauerrahm
50 g Naturjoghurt
50 g Schmand
Salz und Pfeffer

Zubereitung:
Die Kartoffeln halbieren und in eine Ofenform geben. In einer Schüssel Olivenöl, gehackten Knoblauch mit Rosmarin, Thymian und etwas Salz und Pfeffer mischen. Die Kartoffeln damit marinieren und im Ofen bei 180° C etwa 30 Minuten goldbraun garen lassen. Die frischen Kräuter grob hacken und mit dem Senf, Honig und dem Saft einer halben Zitrone mit einem Mixer fein pürieren. Sauerrahm, Joghurt und Schmand in einer Schüssel mischen und die pürierten Kräuter unterrühren. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Das Fleisch mit etwas Salz einreiben und auf dem Grill von beiden Seiten gut anbraten. Im Anschluss auf einer warmen Stelle auf dem Grill 2 Minuten ruhen lassen und vor dem Anrichten nochmals mit Salz und frischem Pfeffer würzen.
Kerntemperatur beim Steak:
Rare: 42-52° C
Medium Rare: 53-56° C
Medium: 57-59° C
Well done: 60-63° C

Weinempfehlung: 2019 Chianti Rufina von Lavacchio aus der Toskana. Die feinen würzigen Noten und das Aroma von reifen Kirschen passen besonders gut zu dem saftigen Rindfleisch mit dem knusprig gegrillten Fettrand.

Schweinsbräu Maibock

Kernige Würze und leichte Süße bringen überschwängliche Süffigkeit. Ein Bockbier mit 16,5% Stammwürze und 6,5% Vol., aber angenehm weich und bekömmlich. Ein Schmankerl zu einem deftigen Braten – aber auch als Genießerbier am Abend. Ab sofort in allen Herrmannsdorfer Geschäften erhältlich.

BROT DES MONATS MAI

UNSERE NATURSAUERTEIG-BÄCKEREI

Emmer72

Emmer ist eine der ältesten Getreidearten überhaupt. Wir beziehen es von unserem Partnerbauern Preissinger. Nach 72 Stunden Teigführung entsteht ein helles Brot, herrlich luftig und saftig, mit nussigem Aroma. Besonders gut getoastet, mit etwas Butter und Honig.

Angebot 01. bis 31. Mai — 750g € **5,69**
kg = € 7,58 / NP 750g € 5,99 / kg € 7,99

WURST DES MONATS MAI

UNSERE WARMFLEISCH-METZGEREI

Dicker Griller

Eine klassische weiße Bratwurst aus Schweinefleisch, Rindfleisch und Speck. Mit Kardamom, Piment und Majoran gewürzt und Steinsalz abgeschmeckt.

Angebot 01. bis 31. Mai — 100g € **1,79**
NP 100g € 1,99

GEBÄCK DES MONATS MAI

UNSERE NATURSAUERTEIG-BÄCKEREI

Mandelhörnchen

Geschmeidiger Teig mit dem Geschmack von Marzipan und Mandeln, getaucht in köstliche Zartbitterschokolade.

Angebot 01. bis 31. Mai — Stück € **2,69**
NP Stück € 2,89

EIN HERRMANNSDORFER ORIGINAL

Dass Kochschinken nicht gleich Kochschinken ist, diesen Unterschied schmecken sicher viele, aber warum unser Herrmannsdorfer Kochschinken so einzigartig ist, das wissen nur wenige.

Das Besondere ist sicher die handwerkliche Herstellung und das gute Fleisch unserer Herrmannsdorfer Schweine. Die ganzen Keulen werden zunächst zerlegt, der Knochen wird entfernt und der Metzger schneidet das Fleisch zurecht. Noch schlachtwarm wird der Schinken gepökelt. Dabei wird die Lake mit einigen Kräutern verfeinert und ohne Hilfsstoffe, Geschmacksverstärker und mit nur halb soviel Nitritpökelsalz wie üblich in das Fleisch gegeben.

Wir verarbeiten nur ganze Schinkenstücke, und keine, einheitlich in Form gepressten Kleinteile! Jeder Schinken ist ein Unikat, so wie das Schwein eben gewachsen ist. Die Fleischstücke kommen nach dem Pökeln in einen großen Behälter, den „Tumbler“, dort werden die Schinken mehrere Stunden massiert. Dadurch tritt das Eiweiß an die Fleischoberfläche. Das ist wichtig für die Bindung, damit der Schinken zusammenhält und nicht wieder auseinanderfällt. Dann werden die Schinken herausgenommen, in Form gebracht und in ein Netz gebunden, nochmals in Folie gepackt und das erste Mal im Heißrauch geräuchert. Das dauert etwa zwei Stunden. Die Folie verhindert, dass der Schinken seinen Saft verliert. Danach werden die Schinken in ein Gitter gespannt damit sie eine schöne Form bekommen. Mit diesem Gitter werden sie dann auch gekocht. Die Folie und das Netz werden nach dem Kochvorgang entfernt und der fast fertige Schinken kommt noch ein weiteres Mal in den Heißrauch zum Nachräuchern.

Insgesamt dauert die Herstellung des Kochschinkens etwa zwei bis drei Tage. Ein sehr hoher Aufwand, viele verschiedene Handgriffe sind dafür nötig und auch viel Zeit wird gebraucht. Ein echtes Kunstwerk! Seit über dreißig Jahren stellen wir genau so den köstlichen Kochschinken her. Daran hat sich nie etwas geändert. Auf die leider weit verbreitete Art, mit Hilfe von Phosphaten bis zu 40% Wasser in die Schinken zu spritzen, verzichten wir gerne. Diese so aufgeblähten, gummiartigen konventionellen Schinken, haben mit einem echten Schinken eigentlich nichts mehr gemeinsam. Unsere Schinken haben zu 100% Geschmack und Zartheit, so wie es sein muss. Ein ehrliches Stück Handwerk und ein Original – unser Kochschinken.

Besonders gut schmeckt der Schinken, wenn er warm ist. Dazu können Sie ein größeres Stück im Ofen erwärmen und mit einem Messer in dünne Scheiben schneiden. Da braucht man nichts weiter dazu. Ein unvergleichlicher Geschmack bei dem sich die Hingabe und Mühe der Metzgerinnen und Metzger auszahlt.

SPEZIALITÄT DES MONATS MAI

Ogmachter Kas‘

Käsezubereitung

Würzig und deftig – rasser Kas‘ mit Kümmel und Paprika – ideal für die Brotzeit!

Angebot 01. bis 31. Mai

100g € **2,69**
NP 100g € 2,99

KÄSE DES MONATS MAI

Andechser Mondscheinkäse

Aus bester Alpenmilch von den Biobauern der Andechser Molkerei, in meisterlicher Handwerkskunst gekäst. Die Affinierung der Rinde mit Rotschmierkulturen sorgt für fein-würzigen Geschmack.

Angebot 01. bis 31. Mai

100g € **2,69**
NP 100g € 2,99

WEIN DES MONATS MAI/JUNI

Pfalz, Kesselring

Sauvignon Blanc Q. tr. 2022

Ein Wein mit intensiver Frucht die an Äpfel und Maracuja erinnert. Ein saftiger Charmeur! Probieren Sie gerne auch die anderen Weißweine von Lukas Kesselring, seine Handschrift ist auch hier zu finden.

Angebot bis 30. Juni

0,75 l € **7,39**
Ltr. € 9,85
NP 0,75 l 8,49 / 1 Ltr. 11,32

He – Essen ist fertig!

UNSER 15-MINUTEN-REZEPT-TIPP!

HE – ESSEN IST FERTIG! • UNSER 15 MINUTEN REZEPT TIPP • 15 MIN

Spaghetti Carbonara

Für 2 Personen: 250 g Spaghetti, 100 g Herrmannsdorfer Pancetta gewürfelt, 2 Eigelb, 2 ganze Eier, 150 g Alter Herrmannsdorfer gerieben, Nudelwasser, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, etwas Salz

Zubereitung: Spaghetti im Salzwasser al dente kochen. In einer Pfanne die Pancetta anbraten, aber nicht zu knusprig. Eier mit dem Eigelb verquirlen. Die Spaghetti aus dem Topf direkt in die Pfanne geben und den Herd ausstellen. Wichtig: Das Nudelwasser aufheben. Nun muss es zügig gehen, eine Schöpfkelle vom Nudelwasser mit in die Pfanne geben, den geriebenen Alten Herrmannsdorfer und die verquirlten Eier unter die Nudeln mischen. Eine wunderbar cremige Sauce entsteht, die sich ganz um die Spaghetti legt. Mit frischem Pfeffer würzen und sofort servieren.

He – Was geht?

GEMEINSAM GLÜCKLICH

Unsere 28 Weideschweine und Hühner sind wie alle zwei Jahre auf eine neue Weide umgezogen, auf der nun im Zyklus unseres Fruchtwechsels zwei Jahre Kleegras wächst. Kurz vor dem Herrmannsdorfer Wald, bei dem Landschaftskunstwerk „Blaue Blume“ ist ihr neues Zuhause. Hier können sich unsere Tiere nach Herzenslust austoben und finden Schutz und Schatten in den Hecken.
Im Sommer und Winter wühlen die Weideschweine, die über den Klee und die Würmer unter der Erde gutes Eiweiß finden. Zugefüttert wird mit in Molke eingeweichtem, geschrotetem Getreide und Altbrot.
Die Schweinehütten und Hühnerställe stehen mitten auf der Weide und sind mobil, so dass alles ganz einfach einige Meter weitergezogen werden kann, wenn das Gras um Stall und Futterplatz zertreten ist. Eine große Symbiose zum gegenseitigen Nutzen, alles über und unter der Erde wird genutzt, vielfältig und auf ökologische Art intensiv. Das macht die besondere Fleischqualität unserer Weideschweine aus.

AM VIKTUALIENMARKT

Direkt gegenüber vom Viktualienmarkt ist unsere schöne Herrmannsdorfer Filiale! Mit einer großen Fleisch- und Wursttheke, den guten Herrmannsdorfer Broten und einer Auswahl köstlicher Kuchen, einem ausgewählten Bio-Sortiment des täglichen Bedarfs und einem Bistro, wo man von montags bis freitags kleine und große Gerichte zum Mittagessen bekommt.
Jeden Samstag gibt es dort ein besonders gutes Weißwurst-Frühstück. Die echt kälbernen Weißwürste mit unseren reschen Brezn und einem kühlen Schweinsbräu oder prickelndem Spumante genießen – ein perfekter Start ins Wochenende.
Mit **Butcher‘s Cut** und **Butcher‘s Darling** gibt es gleich zwei neue Veranstaltungen im Geschäft. Live dabei sein, wenn Teile vom Rind, Kalb und Schwein ausgelöst werden oder ein ganzes Lamm zerlegt, zugeschnitten und zubereitet wird. Eine tolle Gelegenheit, mehr zu erfahren – oder Brotzeit-Tapas, wie marinierte Bresaola und gegrillte Ansbacher zu probieren. Einfach vorbei kommen und dabei sein! Termine und Infos gibt‘s auf unserer Webseite!

Hier finden Sie unsere Herrmannsdorfer Lebensmittel:

–

Herrmannsdorf
Hofmarkt mit Marktgarten-Café
Tel. 08093.9094-34

Glonn
Herrmannsdorfer Brotladen
Markplatz 5

Viktualienmarkt
Frauenstraße 6, mit Bistro
Tel. 089.26 35 25

Schwabing
Elisabethmarkt 8
Tel. 089.272 37 44

Sendling
Am Harras 14
Tel. 089.72 01 62 77

Neuhausen
Nymphenburger Straße 187
Tel. 089.167 93 15

Haidhausen
Max-Weber-Platz 2
Tel. 089.48 99 73 05

Bogenhausen
Herkomerplatz, mit Bistro
Tel. 089.98 10 96 14

Pasing
Pasinger Viktualienmarkt
Tel. 089.821 13 78

Gauting, im VollCorner Biomarkt
Leutstettener Straße 2
Tel. 089.89 54 35 03

Solln, im VollCorner Biomarkt
Wolfratshauser Straße 204
Tel. 089.72 48 35 08

Herrmannsdorfer Lebensmittel auch bei:

–

Sendling, Biomarkt Stemmerhof
Plinganserstraße 6
Tel. 089.76 70 43 27

Herausgeber

–

Herrmannsdorfer Landwerkstätten
Glonn GmbH & Co. KG
Herrmannsdorf 7
85625 Glonn
Tel. 08093.9094-0

Redaktion und Texte:
Elisabeth Morra-Bruno

Layout:
Annette Hartmann, vor-druck.de

Druck:
Druck-Ring, Kirchheim

herrmannsdorfer.de · info@herrmannsdorfer.de