

Überraschen  
Sie sich selbst, Ihre Familie  
oder liebe Gäste mit einem originellen,  
schnell zubereiteten Essen:

# pfälzer

herzhaft-deftig,  
von bester  
Qualität.

Unser Original-Pfälzer Saumagen wird traditionell im Naturdarm angeboten und entfaltet so seinen vollen unnachahmlich herzhaften Geschmack. Die pikante Füllung besteht zum größten Anteil aus Fleisch, gewürfelten Kartoffeln, deftig abgerundet mit Gartengemüsen, Kräutern, Gewürzen und Salz.



# Saumagen



Die Zubereitung  
ist schnell und denkbar  
einfach, wobei diese  
Serviervorschläge täg-  
lich praktiziert werden:

**1.**

**In Scheiben gebacken**

Vom kalten Saumagen 2 - 3 cm dicke Scheiben schneiden. In der vorgeheizten Pfanne mit Butter goldbraun backen. Mit Sauerkraut, deftigem Bauernbrot oder Bratkartoffeln servieren.

**2.**

**Für die Großfamilie,  
oder als deftiges  
Party-Essen, heiß im**

**eigenen Saft** (ca. 8 - 10 Personen)

Den ganzen Magen mit der Folie, in reichlich **kalt**em Wasser ansetzen und bis zum Siedepunkt erhitzen. Das Wasser nicht kochen lassen! Garzeit pro kg Saumagen ca. 1 Stunde (Beispiel: 2,5 kg = 2 1/2 Stunden). Bitte verwenden Sie keine Mikrowelle, da ein hoher Aroma- u. Qualitätsverlust entsteht. Nach der Garzeit aus der Folie nehmen, in Scheiben mit Sauerkraut und herzhaftem Bauernbrot servieren.

**Ein echtes AHA-Erlebnis an Duft und  
Genuß!**

**3.**

**Frisch vom Grill**

Vom kalten Saumagen 2 cm dicke Scheiben schneiden, beim Auflegen auf den Grill mit Öl bestreichen, von beiden Seiten goldbraun grillen. Jetzt ergänzt er sich pikant mit allen Salaten.

Zu allen Gerichten paßt natürlich ein kühles Bier, bzw. gut gekühlter Weißherbst oder trockener Riesling aus der Pfalz.

**Saumagen in Folien liefern wir inner-  
halb weniger Tage.**



Metzgerei  
**Frech**

wünscht **GUTEN APPETIT**