

# KOL TUV NEWS

Kol Tuv Metzgerei | Aemtlerstrasse 8 | 8003 Zürich  
Tel. +41 (0)44 454 10 00 | E-Mail: [bestellung@koltuv.ch](mailto:bestellung@koltuv.ch) | [www.koltuv.ch](http://www.koltuv.ch)



## Mit den besten Wünschen fürs neue Jahr

Die Feiertage stehen vor der Tür. Kol Tuv begrüsst das neue Jahr mit verschiedenen Neuerungen und Aktionen.

Kol Tuv steht für erstklassige Qualität zu fairen Preisen. Und für Zuverlässigkeit. Wir sehen dies als Verpflichtung und handeln entsprechend: Da die Versorgung der Kundschaft mit Pouletfleisch aus Isreal momentan nicht zu hundert Prozent sicher gestellt werden kann, verzichten wir ab sofort auf die entsprechende Einfuhr aus Israel.

Aufgeschoben ist aber nicht aufgehoben – sobald die Versorgungskette hundertprozentig gewährleistet ist, wird Kol Tuv die Schechitah von Poulets wieder in Israel vornehmen.

### 25% Rabatt auf das gesamte Poulet-Sortiment

Vorderhand setzen wir beim Poulet wieder auf unsere bewährten Partner in Frankreich. Für die anstehenden Festtage wartet Kol Tuv mit einer ganzen Reihe von Aktionen auf. So gewähren wir auf ganze Poulets, auf Schenkel und Schnitzel etc. 25 Prozent Rabatt! Profitieren Sie von diesem einmaligen Angebot und verwöhnen Sie Ihre Familie mit einem unvergesslichen Jom Tov Menü.

### Kalbfleisch immer beliebter

Oder wie wäre es mit einem feinen Ossobuco? Auf der Rückseite finden Sie ein tolles Rezept, mit dem Sie Ihre Familie verwöhnen werden. Sowieso: Kalbfleisch erfreut sich immer mehr grosser Beliebtheit. Um der steigenden Nachfrage nach Kalbfleisch nachzukommen, hat Kol Tuv in der Zwischenzeit einen zweiten Schlachthof ausfindig gemacht. Damit können zukünftige Engpässe vermieden werden.

Und auch hier profitieren Sie während der Festtage von zahlreichen Aktionsangeboten. Beachten Sie die „Aktionen“ in diesem Newsletter, besuchen Sie unsere Homepage [www.koltuv.ch](http://www.koltuv.ch) oder fragen Sie einfach im Geschäft nach!

Sie sehen, Kol Tuv setzt alles daran, dass Sie auch in Zukunft nur beste Produkte zu fairen Preisen erhalten.



### Die Gewinner des Wettbewerbs im letzten Newsletter (Antwort: blau) heissen:

1. Preis (Warengutschein im Wert von 250 Fr.)

**Halonbrenner Benjamin**

2. Preis (Warengutschein im Wert von 150 Fr.)

**Dr. Rosenberg Berisch**

3. Preis (Warengutschein im Wert von 50 Fr.)

**Brilliant Karin  
Kahn Miriam  
Morgenbesser David  
Mosbacher Daniel  
Reinhold Miriam  
Roosen Nechemja  
Schjveschuder Awrohom  
Sobol Hanny  
Weinblum Dina  
Wreschner Jochonen**

Wir gratulieren!

# AKTION

Jetzt bei Kol Tuv im Sonderangebot!

<b>Kalbsgeschnetzeltes</b>	nur <b>33.80</b> Fr./kg	statt 52.00 Fr./kg	<b>-35%</b> Aktion
<b>Kalbshaxen (Ossobuco)</b>	nur <b>39.90</b> Fr./kg	statt 49.90 Fr./kg	<b>-20%</b> Aktion
<b>Poulet gef.</b>	nur <b>11.20</b> Fr./kg	statt 14.90 Fr./kg	<b>-25%</b> Aktion
<b>Pouletschenkel gef.</b>	nur <b>16.35</b> Fr./kg	statt 21.80 Fr./kg	<b>-25%</b> Aktion
<b>Pouletschnitzel gef.</b>	nur <b>24.00</b> Fr./kg	statt 32.00 Fr./kg	<b>-25%</b> Aktion

Angebot gültig vom 21. August bis 18. September 2013 (nur so lange Vorrat).  
Fragen Sie im Laden nach allen Sonderangeboten. Es lohnt sich!

# KOL TUV | REZEPT

Kol Tuv Metzgerei | Aemtlerstrasse 8 | 8003 Zürich  
Tel. +41 (0)44 454 10 00 | E-Mail: [bestellung@koltuv.ch](mailto:bestellung@koltuv.ch) | [www.koltuv.ch](http://www.koltuv.ch)



## Kalbshaxe Ossobuco

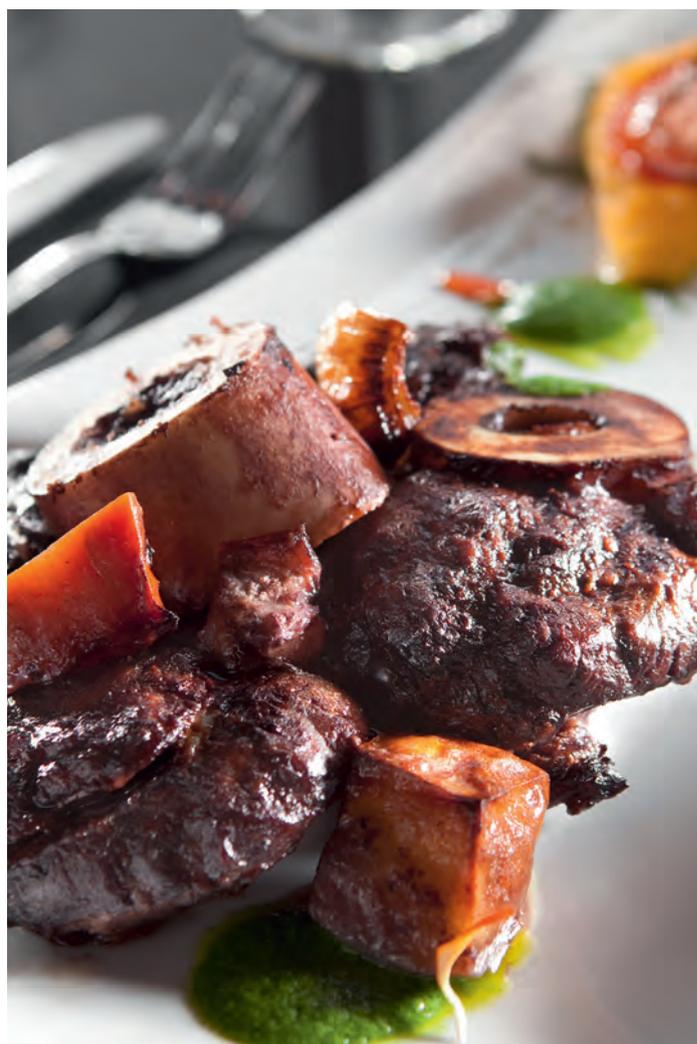
### Zutaten

- 1 grosse Kalbshaxe
- 1 grosse Zwiebel
- 1 grosse Karotte
- 1 Stück Knollensellerie
- 1 Stange Lauch
- 1 Zitrone
- 4 Knoblauchzehen
- 4 Lorbeerblätter
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 3 EL Mehl
- 1 Glas Weisswein
- 1/2 Liter Fleischbrühe
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- 1 Dose Tomaten

### Zubereitung

Zwiebel, Karotte, Sellerie und Lauch klein schneiden und in Öl anbraten. Mit wenig Fleischbrühe ablöschen und bei kleinster Hitze zugedeckt 15 Minuten dünsten. Kalbshaxe pfeffern und salzen, mit Mehl bestäuben und in einem Bräter in wenig Öl von allen Seiten anbraten. Die Haxe kurz herausnehmen, das gedünstete Gemüse in den Bräter geben, die Kräuter dazugeben, ebenfalls Wein und Fleischbrühe sowie die Tomaten, den blättrig geschnittenen Knoblauch, die abgeriebene Zitronenschale und den Zitronensaft. Die Haxe wieder hineinlegen.

Mit geschlossenem Deckel im Ofen eine halbe Stunde bei 180°C, dann eine weitere Stunde bei 160°C und eine weitere halbe oder ganze Stunde bei 120°C garen.



KOL TUV dankt für Ihre Treue und wünscht Ihnen:  
כתיבה וחתימה טובה

### Öffnungszeiten:

<b>Mittwoch, 04.09.2013</b> (Erev Rosch Haschanah) 07:30 bis 12:00 Uhr	<b>Freitag, 13.09.2013</b> (Erev Joim Kippur) 07:30 bis 10:30 Uhr (keine Lieferungen)	<b>Mittwoch, 18.09.2013</b> (Erev Sukkes) 07:30 bis 12:00 Uhr	<b>Montag/Dienstag, 23./24.09.2013</b> (Chol Hamoed) 08:30 bis 12:00 Uhr (Bestellungsannahme bis 10:00 Uhr / Hausliefer- dienst nur nachmittags)	<b>Mittwoch, 25.09.2013</b> (Hoschaneh Rabbah) 08:00 bis 11:00 Uhr (keine Lieferungen)
--	--	---	---	---