

GRILLEREI

die ersten Highlights für alle Grillfreunde

unser Grillangebot erweitern wir immer wieder, also, immer wieder einmal rein-schauen lohnt sich

Lamm-Rückenkoteletts 2 Stk.	€ 49,99 pro kg	Rostbratwürstchen 5 Stk.	€ 4,49 pro Packerl
Lamm-Rückenkoteletts 5 Stk.	€ 49,99 pro kg	Puten Bratwürstchen 5 Stk.	€ 7,99 pro Packerl
Schw. Kotelett o.Kn. 2 Stk.	€ 34,99 pro kg	Putenkäsekrainer 3 Stück	€ 6,49 pro Packerl
Schw. Kotelett o.Kn. 5 Stk.	€ 32,99 pro kg	Käsekrainer 2 Stk.-Packung	€ 6,69 pro Packerl
Schw. Spareribs mariniert	€ 24,79 pro kg	Knacker 2 Stk-Pkg	€ 4,99 pro Packerl
Schw. Schopf ausgel. mariniert	€ 27,59 pro kg	Bratwürstl v. Schwein 2 Paar	€ 5,99 pro Packerl
Schw. Schopf geschn. 2 Stk.	€ 26,59 pro kg	Berner Würstel 3 Stück	€ 8,19 pro Packerl
Schw. Bauchstreifen mariniert	€ 21,99 pro kg	Bratwürstl Lamm dünn 2 Paar	€ 6,99 pro Packerl
Schw. Kotelett o. Kn. marin.	€ 35,99 pro kg	Leberkäse natur 2 Scheiben	€ 3,99 pro Packerl
		Frankfurter 2 Paar	€ 4,49 pro Packerl
Rinder Hüftsteak marin. 2 Stk.	€ 55,99 pro kg		
Rinder Ribeyesteak ca.200g Stk	€ 49,99 pro kg		
Rinder Rumpsteak ca. 200g Stk.	€ 50,99 pro kg		
Rinder Bavette/Flanksteak 1,4k	€ 19,99 pro kg		
Rinder Tomahawk Steak 1,2 kg	€ 51,99 pro kg		

Fleisch bitte 7 Werktage vor Ihrem Liefertag bestellen !!!!



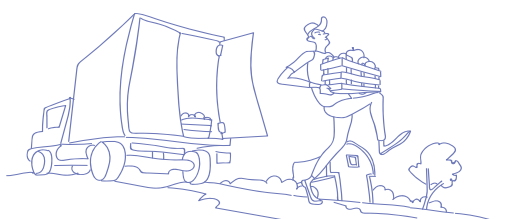
LIEFERTAGSVERSCHIEBUNGEN wegen der Feiertage im Mai

Feiertag Donnerstag, 13.05.2021:

In dieser Woche verschieben sich nur die

Donnerstag-Lieferungen --> auf Freitag
Freitag-Lieferungen --> auf Samstag

Montag-Mittwoch bleibt wie gehabt, die Bestellfristen bleiben auch wie üblich!



Feiertag Montag, 24.05.2021:

In dieser Woche verschieben sich ALLE Lieferungen auf den Folgetag

Montag-Lieferung --> auf Dienstag
Dienstag-Lieferung --> auf Mittwoch
Mittwoch-Lieferung --> auf Donnerstag
Donnerstag-Lieferungen --> auf Freitag
Freitag-Lieferungen --> auf Samstag

Die Bestellfristen bleiben wie üblich!



Wok-Pfanne mit Brokkoli und Huhn

Zutaten für 4 Portionen: 4 Hühnerbrustfilets, 400 g Brokkoli, 2 rote Chilischoten, 2 EL Öl, 1 EL Meersalz, 1 TL Pfeffer, 1 TL Fünf-Gewürze-Pulver. **Fünf-Gewürz-Pulver zum selber machen:** 1 EL Sternanis, 1 EL Szechuan-Pfeffer, 1 EL Fenchelsamen, ½ EL Zimt, ½ EL Gewürznelke - alle Zutaten fein mahlen

ZUBEREITUNG: Brokkoli in kleine Röschen teilen, bissfest garen. Hühnerfilets von Sehnen befreien, vierteln. Chilischoten entkernen, fein hacken. Salz, Pfeffer, Chili und Fünf-Gewürze-Pulver in einer Schüssel mischen, Hühnerfleisch darin wälzen. Öl in einer großen Pfanne (oder Wok) erhitzen, Broccoli unter Rühren anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und warmhalten. Hühnerfleisch in die Pfanne geben, rundum braten, Broccoli zugeben und durchmischen, servieren.



Kürbislasagne

Zutaten: 300 g Lasagneblätter, 50 g Käse für die Kürbissauce: 1 Zwiebel, 1 Karotte, 20 g Butter, 600 g Kürbisfleisch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Oregano, Suppengewürze. **Bechamelsauce:** 50 g Butter, 50 g Mehl, 375 ml Milch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

ZUBEREITUNG: Zwiebel und Karotte kleinwürfelig schneiden und in zerlassener Butter anrösten. Kürbisfleisch würfelig schneiden, ca. 15 Min. mitdünsten und gut würzen. Für die Bechamelsauce Butter und Mehl anlaufen lassen, mit Milch aufgießen, mit dem Schneebesen kräftig rühren, aufkochen und gut würzen. Etwas Bechamelsauce in eine leicht gefettete Auflaufform gießen. Eine Schicht Lasagneblätter darauf legen, diese mit Kürbissauce bedecken und Bechamelsauce darüber gießen. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen. Die letzte Schicht Lasagneblätter nur mit Bechamelsauce bedecken und mit dünnen Käsescheiben belegen. Lasagne 25 min mit Alufolie abgedeckt, dann 20 min offen bei 180 – 200°C im Rohr backen.



Kürbislaibchen

Zutate: 400 g Kürbisfleisch, 2 Eier, 1 gehackte Zwiebel, 5 EL glattes Mehl, Muskatnuss, Sonnenblumenöl zum Braten, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG: Das Kürbisfleisch reiben und mit Ei, Zwiebel und Mehl verrühren. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Laibchen formen und im heißen Öl auf beiden Seiten knusprig braten!



Blätterteigtörtchen

Zutaten für 4 Personen: 1 Blätterteig, 1 Zwiebel, 400 g Faschiertes, 120 g geriebener Käse, 250 ml Sahne, ca. 500 g Gemüse (Zucchini, Kürbis, Aubergine, Lauch, Rote Rüben...)

ZUBEREITUNG: Blätterteig ausrollen und auf gefetteten Formen verteilen. Zwiebel fein schneiden mit Hackfleisch in Öl anbraten. Gemüse schneiden, mitbraten und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne und Käse dazugeben. Wenn der Käse schmilzt alles in die Formen verteilen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 20 Min. backen.



Roter Rüben-Salat einmal anders

Zutaten für 4 Personen: ½ – 1 Kopfsalat, 1 Banane, ¼ kg gekochte Rote Rüben, 80 g Haselnüsse. **Marinade:** 1 TL Senf, 1 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 2 EL kalt gepresstes Öl

ZUBEREITUNG: Den Salat waschen und in Streifen schneiden, die geschälte Banane in Scheiben schneiden. Die Roten Rüben fein würfeln und mit den gehackten Nüssen unter den Salat mischen. Die Zutaten für die Marinade gut verrühren und über den Salat gießen.



Spaghetti mit Spinat

Zutaten für 4 Personen: 500 g Spaghetti, etwas Öl, mind. 500 g Spinat, 1/4 l Rahm, 1 Zwiebel, 1-2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Muskat, etwas Chilli, Parmesan

ZUBEREITUNG: Spaghetti al dente kochen. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden, in etwas Öl anrösten. Spinat waschen und grob schneiden, mitrösten, mit Rahm ablöschen, ca. 10 Min. köcheln lassen, würzen. Geriebenen Parmesan und Spaghetti zum Spinat geben und sofort servieren.



Spinatssalat

Zutaten: 200 g Spinat, 2 Eier, Salz, Pfeffer, frische Kräuter, kaltgepresstes Öl, Essig

ZUBEREITUNG: Den Spinat waschen, trocknen, evt. große Stiele entfernen und in Streifen schneiden. Die Eier hart kochen und fein hacken. Den Spinat mit Öl mischen, marinieren, auf Dessertteller anrichten und die Eier darüber streuen.

BROKKOLI

KÜRBIS

ZUCCHINI

ROTE RÜBEN

SPINAT