

Unsere Angebote
vom 28.11. - 03.12.2022

Rotweingulasch
vom Weiderind

100g **1,79**



saftiger
Bierschinken

100g **1,79**



1/2 Ring
Fleischwurst

ca. 300g
(1,33€/100g) Stück **3,99**



Tilsiter
45% Fett i. Tr.

100g **1,79**



Mittwochs-SPARTÜTE

gültig im Dezember

500g

Hackfleisch gemischt

1 kl. Becher

Fleischsalat (ca. 166g)

(entspricht 13,00€/kg)
gültig bis zum 28.12.2022

Sie sparen 25%
8,50



WEBER

Metzgerei • Catering
Die Geschmacksoriginale

TIPP für's! WOCHENENDE!

Advents- paket

gültig vom
2.12. - 3.12.22

gefüllt mit:

4 Stück

Schweinerückensteaks

1 kleine **Lyoner**

1 kleine **Kalbsleberwurst**

1 kleiner Becher

Fleischsalat

**zusammen
nur**

16,50

ca. 1100g/Paket
(15,00 €/1kg)

Rezepttipp der Woche:
Rotwein-Gulasch



Zutaten für 4 Personen:

2	Zwiebeln	
2	Knoblauchzehen	
600 g	Gulasch vom Rind	
2	rote Paprikaschoten	Öl
2	Tomaten	Salz und Pfeffer
500 ml	Rotwein	Paprikapulver
1 EL	Tomatenmark	Kümmel bei Bedarf
		Zucker

1. Zwiebeln und Knoblauch kleinschneiden. Dann das Fett in einem Schmortopf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch sachte anbraten. Gut rühren, es soll nicht braun werden. Hitze etwas aufdrehen und Fleisch gleichmäßig anbraten.
2. Tomatenmark drüber geben, gut verrühren und weiter anbraten. Eine Prise Zucker kommt nun dazu und Hitze wieder herunter drehen. Nun das Paprikapulver dazugeben und unterrühren (wer mag kann nun noch etwas Kümmel dazugeben). Das Paprikapulver auf keinen Fall rösten lassen (wird sonst bitter) sondern gleich mit Rotwein ablöschen.
3. Einkochen lassen, dabei immer wieder einmal umrühren. Nun kommen die in kleine Würfel geschnittene Paprikaschoten und Tomaten dazu. Einfach umrühren.
4. Ganz langsam nach und nach mit Brühe aufgießen, einkochen lassen, dann wieder aufgießen und immer wieder rühren. Das Ganze so 2 - 3 Stunden köcheln lassen bis das Fleisch butterweich ist.

Dazu empfehlen wir unsere hausgemachten

Serviettenknödel

mit Feldsalat, Speck und Kracherle.