

...natürlich genießen

Täglich frisch & lecker

Die Mittwochs- SPARTÜTE



2 Stück Grillsteaks
vom Hals (à 150g)

3 Stück Rote Griller
1 Becher Fleischsalat
(à 180g)

alles zusammen
(Sie sparen 20%)

8,60

(entspricht 1,15€/100g)
Gültig bis 30.06.2021



Rehm Rind: Flanksteak
mit schwarzem Knoblauch & Pfeffer

100g **1,98**

Halbzeitspieß
für Backofen oder Grill

100g **1,28**

1/2 Ring Fleischwurst
ca. 300g (1,16€/100g)

Stück **3,50**

Rindswurst
100% Rindfleischgenuss

100g **1,38**

Tzatziki
der perfekte Dip zum Halbzeitspieß!!

100g **-,98**

Abholparty für 5 Personen

Gültig bis 30.06.2021

Panierte Schnitzel
mit Kartoffelsalat und Bratensoße

45,00

Wir kochen für Sie:

Essensausgabe von 11.30 - 14.00 Uhr
vom 21.06. bis 25.06.2021

MO Spaghetti Carbonara
mit Salat

7,30

DI Schweinesteak
mit Kräuterrahmsoße
und Gemüse

7,30

MI Putengeschnetzeltes
mit Reis und
Salat

7,30

DO Rinderschmorbraten
mit Kartoffelbrei
und Gemüse

7,80

FR Paella
mit Salat

7,80

A1: Kartoffelpuffer mit
Apfelmus

A2: Chefsalat mit Putenstreifen

Metzgerei & Partyservice A. Weber GmbH · www.weber-seelbach.de

Alexander Weber · Hauptstraße 27 · 77960 Seelbach · Telefon: 0 78 23 / 960 50 - 22

Unsere besonderen Empfehlungen vom 21.06. - 26.06.2021

Wir stellen vor:

Flanksteak von Rehms Weiderind

Auch hierzulande wird der typische US Cut immer beliebter. Der flache Muskel ist relativ mager und sehr intensiv im Aroma. Mit seiner feinen Marmorierung hat das Flank einen besonders markanten Geschmack. Saftiger und zarter Steakgenuss mit einem herrlichen Aroma.



Zutaten:

1 Flanksteak (ca. 800g)
Salz, Pfeffer und Öl

1. Die klassische Methode ein Flanksteak zuzubereiten ist ausschließlich mit Salz und Pfeffer. Mit etwas Öl einpinseln und beidseitig salzen. Vor dem Grillen keinen Pfeffer auftragen, denn der verbrennt auf dem Grill.
2. Bei hoher Hitze wird das Flanksteak beidseitig für 2–3 Minuten scharf angegrillt und anschließend auf die gewünschte Kerntemperatur gar gezogen. Empfehlenswert sind hier 55–56 Grad, so dass das Steak medium ist. Die Dauer hängt von der Temperatur ab. Bei etwas 120 Grad dauert das ca. 20 Minuten.
3. Wenn das Steak den gewünschten Garpunkt erreicht hat, lässt man es 2 Minuten ruhen, bevor es quer zur Faser aufgeschnitten wird. Wer möchte, kann jetzt nochmal salzen und pfeffern.

Webers Dauerbrenner Schinkenhörnle

Der schnelle Blätterteiggenuss
für Daheim!

Die tiefgekühlte Alternative
wenn es schnell gehen soll.



Besonders lecker mit Salat wie z.B. Cocktailsalat.