

Eier, Geflügel, Wurstwaren täglich frisch-direkt vom Erzeuger

Angebote der Woche vom 30.07-01.08.2024

Hähnchenbrustfilet	kg	12,95 €
Jägerpfanne	kg	11,95 €
Sommerwurst	200g	3,95 €
Geflügelsalami	ca. 400g	5,95 €
Amerikaner		1,70 €

Angebote der Woche vom 06.08-08.08.2024

Hähnchenunterkeulen	kg	6,45 €
Schwedenbraten	kg	11,95 €
Pfeffersalami	200g.	4,45 €
Kartoffelsalat	500g	4,45 €
Teestangen		2,10 €

Angebote der Woche vom 13.08-15.08.2024

Hähnchen-Grillies	kg	11,90 €
Paprika-Pfanne	kg	11,95 €
Rostbratwurst	5er	5,95 €
Heringssalat	Becher	4,25 €
Berliner		1,70 €

Angebote der Woche vom 20.08-22.08.2024

Hähnchenflügel	kg	6,45 €
Pfannengyros	kg	10,90 €
Krakauer	4er	5,45 €
Fleischsalat	Becher	2,95 €
Plunder		2,40 €

Pleiters Frischdienst
49681 Beverbruch
Tel. 04474/947558
Fax.04474/7964
Handy:01732388423

ANGELÖT DES MONATS

**Hühnersuppe
Schlauch 4,45 €**

Rezept des Monats

Herzhafte Hähnchenbrust im Backofen

Zutaten:

600g.Hähnchenbrustfilet,300g Paprika,200g Champignons,100g Frühstücksspeck,2große Gewürzgurken,1Zwiebel,250ml Gemüsebrühe,200g Schmand,40g.Tomaten mark,1El Pflanzenöl,1El Senf,1TIPaprika Salz, Pfeffer,Cayennepfeffer zum Abschmecken.

Zubereitung:

Backofen auf 180 grad vorheizen,dann die 600g Hähnchenbrustfilet halbieren,mit Salz und Pfeffer würzen und mit 1El Senf bestreichen.1Zwiebel in Streifen schneiden sowie 100g Speck würfeln.Paprika schneide Champignons und Gurke schneiden.Pfanne erhitzen und alles kurz anbraten und mit Gemüsebrühe ablöschen.Schmand, Tomaten mark unterrühren,aufkochen lassen und mit Salz,Pfeffer,Cayennepfeffer abschmecken. Alles über die Hähnchenbrust gießen und 25-30 min.garen lassen.

*hausgem.Eierlikör
sehr lecker!*

*Wela Suppen
versch.Sorten*