

Eier, Geflügel, Wurstwaren täglich frisch-direkt vom Erzeuger

ANGEBOT DES MONATS

Eierlikör: 0,7 l 12,90 €
0,35 l 7,00 €

Angebote der Woche vom 19.11-21.11.2024

Brathähnchen	kg	6,45 €
Kasseler Nacken	kg	10,95 €
Kochwurst u Pinkel	St	1,20 €
Sommerwurst	200g	4,45 €
Apfelblechkuchen		2,30 €

Angebote der Woche vom 26.11-28.11.2024

Hähnchenkeulen	kg	6,45 €
Kohlrouladen	St	1,80 €
Rostbratwurst	5er	5,95 €
Hering Dill Happen	230g	4,95 €
Marzipan-Rolls		2,60 €

Angebote der Woche vom 03.12-05.12.2024

Hähnchenbrustfilet	kg	12,90 €
Entenbrustfilet	kg	25,95 €
Nikolausmettwurst	400g	5,95 €
Geflügelsalat	Becher	4,45 €
Berliner		1,70 €

Angebote der Woche vom 10.12-12.12.2024

Wildschweingulasch	kg	25,95 €
Spießbraten gefüllt	kg	11,95 €
Krakauer	4er	5,45 €
Heringssalat	Becher	4,25 €
Kirschkissen		2,30 €

Rezept des Monats

Wildschweingulasch

Zutaten für 4 Personen

1200g Wildschweingulasch, 1 El
Tomatenmark, 1 El Preiselbeeren, Salz, Pfeffer
1 Tl. Butterschmalz, 100ml Portwein,
250ml Wildfond, 250ml Brühe, Wildgewürz
evtl. Soßenbinder dunkel

Zubereitung:

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark und Preiselbeeren in der Pfanne anschwitzen und mit Wein, Brühe, Fond ablöschen, aufkochen und das Fleisch im Sud weiter kochen. Mit etwas Soßenbinder abbinden.

Dazu Kartoffelklöße und eine halbe Birne mit Preiselbeeren.

*hausgem. Eierlikör
sehr lecker!*

*Wela Suppen
versch. Sorten*

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