

Wochenangebote vom 20.02. bis 25.02.2012

Solange der Vorrat reicht!

**Zum
Wochenanfang**

Montag bis
Mittwoch:

Leber

kg: **1,99 €**

„für die schnelle Mahlzeit“

Knüller Preis!!

Ab Montag:

Schinkenhüftbraten

kg: **5,55 €**

„im Stück und geschnitten“

Käsewiener

100g: **0,79 €**

„herzhaft nach Käse“

Appetiter fein

100g: **0,69 €**

„frisch aus dem Rauch“

Kalbfleischleberwurst

100g: **0,79 €**

„streichart“

Ab Dienstag:

Rindfleischpfanne Natur

kg: **7,99 €**

„zum Selberwürzen“

Ab Mittwoch:

Calypso Spieße vom Schwein

kg: **6,99 €**

„mit der Mettfüllung“

Ab Donnerstag:

Rindfleischsalat

100g: **0,89 €**

„aus eigener Herstellung“

**Zum
Wochenende**

Donnerstag bis
Samstag:

**Schweine-
rouladen**

kg: **6,99 €**

„vom Lachs“

Knüller Preis!!

Schlachtung & Warmfleischverarbeitung: Fichtestraße 13, 02906 Niesky, Tel.: 03588 - 204321

Zerlegung & Produktion: Breitscheidstr. 1, 02708 Löbau, Tel.: 03585 - 8674-41, -43

www.fleischerei-richter.de

Wir empfehlen:

Überbackene Schweinerouladen

Zutaten für 4 Personen:

4 große Schweinerouladen, 2 mittelgroße Zwiebeln, 1 EL Pizzagewürz, 400 g Mett, 4 Scheiben Kochschinken, 2 EL Tomatenketchup, 1 EL Tomatenmark, 250 ml Sahne, 200 ml Gemüsebrühe, 125 g Mozzarella, etwas geriebener Käse (Gouda), 1 Ei, etwas Fett zum Braten, Salz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Mett mit Pizzagewürz, 1 El Ketchup, Ei und fein gehackter Zwiebel vermengen. Rouladen mit Pfeffer würzen, mit Kochschinken (je nach Größe ganze oder halbe Scheiben) belegen und darauf die Mettmasse verteilen. Zusammenrollen und mit Rouladenringen/Nadeln fest stecken. Fett erhitzen und die Rouladen ca. 5 Min. rundherum anbraten. Danach in eine Auflaufform geben. Sahne, Brühe, Tomatenmark, Pfeffer, evtl. Salz und 1-2 EL Ketchup verrühren und über das Fleisch geben. Nun die Auflaufform abdecken und das Ganze in den vorgeheizten Backofen und bei 120-130°C Ober/Unterhitze ca. 1 Stunde schmoren. Mozzarella abtropfen lassen und mit dem geriebenen Käse über das Fleisch geben. Für weitere ca. 20 min. ohne Deckel überbacken. Als Beilage empfehlen wir Salzkartoffeln, Röstis oder Bandnudeln und grünen Salat.

Guten Appetit!

www.fleischerei-richter.de