

Fleischerei - Bistro

Heiße Theke

...alles was schmeckt!

alles was schmeckt!
Kettel

Aktions
Woche

Asiatische Grillspieße



Zutaten:

750 g Schweineschnitzel, 50 ml Kokosmilch, 6 EL Soja-sauce, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauch-zehen, 4 EL Öl, 4 EL Erdnuss-creme, 2 TL Zitronensaft, 1 TL Sambal Oelek, Zucker, 1 Chilischote, 2 EL Erdnüsse, Pfeffer

Zubereitung:

Fleisch in 2-3 cm dünne Streifen schneiden. Kokosmilch und 4 EL Sojasoße verrühren. Fleisch darin ca. 30 Minuten ziehen lassen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, würfeln und in 2 EL Öl anbraten. Erdnusscreme (stückig) und 400 ml Wasser einrühren und ca. 5 Minuten einkochen. Mit Zitronensaft, Sambal Oelek, Zucker, Pfeffer und 2 EL Soja-soße abschmecken und warm stellen. Fleisch abtupfen und wellenförmig auf Spieße ziehen. In 2 EL Öl pro Seite ca. 2 Minuten braten. Chili waschen, hacken, überstreuen. Nüsse hacken. Soße damit bestreuen und dazureichen.

Unsere Angebotswoche KW 36 vom Di 01.09. - Sa 05.09.2020

Leibspeise zarte
Schnitzel aus
unserer Region

Schweineschnitzel

natur oder
pfannenfertig paniert



100 g. € -,88

klein aber fein und ruck zuck fertig

Schaschliktopf

mit geräuchertem Bauch
und frischer Paprika
topffertig zubereitet



100 g. € -,87

Nicht von Bullen oder Kühen, sondern
von gut gefütterten Junggrindern,
sauber zugeschnitten und
butterzart

Rinderrouladen

natur oder klassisch gefüllt



100 g. € 1,28

Frisch und saftig

Feiner Kassler Aufschnitt

nach Ihren Wünschen
frisch geschnitten

100 g. € 1,44



Echt hausgemacht

Frische Jagdwurst

auch als
Portionswurst

100 g. € -,98



Aus unserer Wursttheke

Hausmacher Blutwurst

mit und
ohne speck

100 g. € -,84



Allseits beliebt

Luftgetrocknete Salami

nach altem
Familienrezept

100 g. € 1,78



Mager & kalorienarm

Frische Zwiebelmettwurst

mit herzhaftem
Zwiebelgeschmack

100 g. € -,96



Fleischerei Kettel

Bistro · Heiße Theke

Sarresdorfer Straße 67

54568 Gerolstein

Tel.: 0 65 91 - 32 95

Email: fleischerei-kettel@t-online.de

Web: www.fleischerei-kettel.de

Unsere Öffnungszeiten

Montag - Freitag

07.00 Uhr - 18.00 Uhr

Samstag

07.00 Uhr - 14.00 Uhr

Natürlich
hausgemacht

Tafelspitz Salat

pikant gewürzt

100 g. € 1,38



Aus unserer Käsetheke

Stilfser Bergkäse

50 % Fett i. Tr.

100 g. € 1,68

Fleischerei - Bistro

Heiße Theke

...alles was schmeckt!

alles was schmeckt!
Kettel

Aktions
Woche

Hähnchenschenkel in Rieslingsoße

Zutaten:

4 Hähnchenschenkel, 70 g Butter, 3 El Öl, Salz, Pfeffer, 3 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 8 Zweige Thymian, 400 ml Riesling, 250 ml Geflügelfond, 400 g Champignons, 2 El Zitronensaft, 200 ml Schlagsahne, Zucker

Zubereitung:

Hähnchenschenkel häuten. 30 g Butter und 1 El Öl in einem Bräter erhitzen. Hähnchen mit Salz und Pfeffer würzen und auf jeder Seite 5 Minuten anbraten. Schalotten fein würfeln, Knoblauch fein hacken. Thymianblättchen abzupfen. Hähnchen aus dem Bräter nehmen und das Bratfett abgießen. 20 g Butter und 1 El Öl im Bräter erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. 250 ml Wein zugeben und einkochen lassen. Fond und 100 ml Wein zugeben und aufkochen. Hähnchenschenkel und Thymianblätter zugeben und zugedeckt bei niedriger Hitze 35 Minuten schmoren, dabei 2 Mal wenden. Inzwischen die Champignons putzen und vierteln. Restliche Butter und restliches Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Champignons darin bei mittlerer bis starker Hitze 5 Minuten braten. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Hähnchen aus der Sauce nehmen und warmstellen. Sahne zur Sauce geben und einkochen lassen. Restlichen Wein zugeben und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

Unsere Angebotswoche KW 37 vom Di 08.09. - Sa 12.09.2020

Vom heimischen
Jungrind

Tafelspitz und Bürgermeisterstück

für das deftige
und zarte Tellerfleisch



100 g. € 1,38

Immer wieder deftig

Schwiegermutter Braten

backofenfertig zubereitet

100 g. € 1,14



Knüller der Woche

Frische Hähnchenschenkel

natur oder
backofenfertig gewürzt

100 g. € -,68



Herzhaft deftig und frisch weil aus unserer
Heimat und nicht irgendwoher

Frischer Aufschnitt

nach Ihren Wünschen
frisch geschnitten

100 g. € 1,14



Aktion ★ Aktion

Prinzen Sülze

in deftigem
gewürztem Aspik

100 g. € 1,24

Unser Renner

Frische Kohlrouladen

mit deftigem
Hackfleischfüllung
topffertig zubereitet



100 g. € -,96

Fleischerei Kettel

Bistro · Heiße Theke

Sarresdorfer Straße 67

54568 Gerolstein

Tel.: 0 65 91 - 32 95

Email: fleischerei-kettel@t-online.de

Web: www.fleischerei-kettel.de

Unsere Öffnungszeiten

Montag - Freitag

07.00 Uhr - 18.00 Uhr

Samstag

07.00 Uhr - 14.00 Uhr

Für
Feinschmecker

Schwarzwälder Schinken

deftig geräuchert

100 g. € 1,78



Die mögen alle

Fleischwurst im Ring

laufend
kesselfrisch

100 g. € -,88



Natürlich
hausgemacht

Frischer Eiersalat

mit Champignons

100 g. € 1,08



Aus unserer Käsetheke

Pikanter Butterkäse

45 % Fett i. Tr.

100 g. € 1,14

