

# Fleischerei - Bistro

## Heiße Theke

...alles was schmeckt!



Aktions  
Woche

### Rinderbraten mit Rotweinsoße im Kochbeutel

#### Zutaten:

2 Flaschen Barolo, 1 ½ kg Rinderbraten, 2 Zwiebeln, 2 Karotten, 1 Stange Sellerie, 2 Lorbeerblätter, 2 Thymianzweige, 6 Pfefferkörner, 3 EL Olivenöl, 2 EL Tomatenmark, Rinderbrühe, Salz, Pfeffer

#### Zubereitung:

Den Rinderbraten in feine Steaks schneiden, Zwiebeln, Karotten und Sellerie würfeln und mit Lorbeerblättern, Thymian und Pfeffer in einen Gefrierbeutel geben. Den Wein in einem Topf bis zur Hälfte reduzieren, abkühlen lassen und zugeben. Den Beutel schließen und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Den Beutelinhalt sieben, Marinade auffangen. Fleischstücke mit Küchenkrepp abtrocknen. Das Fleisch mit Öl in der Pfanne anbraten, Gemüse und Tomatenmark und die Weinmarinade hinzugeben. Mit Brühe auffüllen, bis das Fleisch bedeckt ist und aufkochen lassen. Hitze reduzieren und 2-3 Stunden leicht köcheln lassen.

Fleischstücke aus der Sauce nehmen. Lorbeerblätter entfernen und Sauce pürieren, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch wieder in die Sauce einlegen und erwärmen. Mit Petersilie bestreuen.

### 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

## Unsere Angebotswoche KW 38 vom Di 15.09. - Sa 19.09.2020

Gutes muss nicht  
teuer sein

### Cordon Bleu

gefüllt mit saftigem  
Schinken und Käse

100 g. € -,98

Für Feinschmecker

### Zarter Rinderbraten

mager und  
garantiert zart

100 g. € 1,24

Aktion ★ Aktion

### Frischer Schaschlikspieß

mit frischer Paprika  
bunt gespießt

100 g. € -,88

Da greift jeder  
gerne zu

### Fleischwurst

geschnitten oder  
als Portionswurst

100 g. € -,96

Unser beliebter Klassiker

### Sportlersalami

mit edlen Naturgewürzen,  
nach alter Handwerkstradition  
hergestellt

100 g. € 1,58



Frisch aus unserem  
Naturrauch

### Gutsherren Mettwurst

mit Naturgewürzen  
hergestellt

100 g. € 1,68

Natürlich  
hausgemacht

### Frische Gulaschsuppe

pikant fertig gekocht

500 g. € 3,90

Natürlich  
hausgemacht

### Nudelsalat „Hausmacher Art“

mit frischer Fleischwurst

100 g. € -,78

Aus unserer Käsetheke

### Bauer Butterkäse

45 % Fett i. Tr.

100 g. € 1,04

### KW 38 Speiseplan vom 14.09. bis 19.09.2020

#### Montag

Schweinebraten  
mit Spätzle und Gemüse

€ 6,50

#### Dienstag

Hackbällchen-Spieß  
mit Reis und Gemüse

€ 6,50

#### Mittwoch

½ Grillhändl  
mit Pommes und Salat

€ 7,50

#### Donnerstag

Schnitzel „Melba“  
mit Reis und Gemüse

€ 6,50

#### Freitag

Backfisch  
mit Kartoffeln und Gemüse

€ 7,95

und natürlich täglich ...  
Frühstück ab 7.00 Uhr,  
frisch belegt - nach Wunsch

# Fleischerei - Bistro

## Heiße Theke

### ...alles was schmeckt!



# Aktions Woche

### Hackbraten, klassisch

#### Zutaten:

Frikadelle mit doppelter Menge (1200 g gemischtes Hackfleisch halb Rind halb Schwein), 2-3 Zwiebeln, 1/2 Karotte, 1/4 Sellerieknolle, 1-2 Knoblauchzehen, 1 Tomate, 1EL Tomatenmark, 0,5 l Rinderbrühe oder 0,25 l Würfelbratensatz und 0,25 l Wasser, 2 EL Butterschmalz, 1EL Butter, 1 Zweig Thymian, Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

#### Zubereitung:

Die Hackmasse laut Rezept Frikadelle zubereiten. Tomate anritzen und im kochenden Wasser kurz blanchieren und die Schale entfernen. Die Tomate entkernen, das Fruchtwasser entfernen und grob hacken. Gemüse, außer den Knoblauch, klein schneiden. Die Hackmasse zu einem Braten formen und im Schmortopf in heißem Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Den Knoblauch feinwiegen und ein wenig Salz darüberstreuen (wegen der Oxidation mit dem Sauerstoff aus der Luft, schmeckt sonst bleiern). Den Hackbraten herausnehmen, beiseite stellen und das Bratfett entsorgen.

Das Gemüse mit Butter im Topf anschwitzen, das Tomatenmark zugeben, dieses kurz anrösten, den Knoblauch zugeben und mit der gewünschten Flüssigkeit ablöschen, die gehackte Tomate nicht vergessen.

Den Bratensatz am Topfboden gut loskratzen und die Flüssigkeit kurz durchkochen. Den Thymian zugeben und den Braten zurück in den Schmortopf geben. Nun den Braten für ca. 1 Stunde köcheln lassen.

Nach der Bratzeit, den Braten herausnehmen und möglicherweise die Sauce andicken. Abschmecken und eventuell nachwürzen.

## Unsere Angebotswoche KW 39 vom Di 22.09. - Sa 26.09.2020

Fix und fertig gekocht

### Geschnetzelte Rouladenpfanne

pfannenfertig zubereitet

100 g. € 1,18

Gutes muss nicht teuer sein

### „Münchner“ Schnitzel

vom Schwein pfannenfertig zubereitet

100 g. € -,88

Immer frisch durchgedreht

### Frisches Hackfleisch

ganz mager gemischt

100 g. € -,84

Täglich kesselfrisch

### Weißwurst „Münchner Art“

mit viel frischer Petersilie

100 g. € -,96

Saftig und mager

### Frischer Bierschinken

mit edlen Naturgewürzen hergestellt

100 g. € 1,08

Frisch aus dem Ofen schmeckt er am besten

### Backofenfrischer Leberkäse

am Stück oder geschnitten

100 g. € -,88

Aus unserem Naturrauch

### Grobe Schmierwurst

herzhaft deftig geräuchert

100 g. € -,98

## 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

### Frischer Kosakensalat

deftig gewürzt

100 g. € -,96

Aus unserer Käsetheke

### Hausgemachter Frischkäse

mit frischem Schnittlauch

100 g. € 1,22

## KW 39 Speiseplan vom 21.09. bis 26.09.2020

Montag

Frikadelle „Caprese“ mit Reis und Gemüse

€ 6,50

Dienstag

Putenbraten mit Spätzle und Gemüse

€ 6,50

Mittwoch

Mettwurst mit Püree und Grünkohl

€ 6,50

Donnerstag

Puszta Schnitzel mit Pommes und Salat

€ 6,50

Freitag

Backfisch mit Kartoffeln und Gemüse

€ 7,95

und natürlich täglich ... Frühstück ab 7.00 Uhr, frisch belegt - nach Wunsch