



DER REICHENBACH

Online Zeitung der Metzgerei Reichenbach

KW9
02.2020

Auflage: 12000

Unsere Knüller zum Wochenende

Gültig von Do bis Sa in allen Verkaufsstellen.

Hier schmeckt es wie bei Mutter

Ihr Menüplan für die Woche. Jeden Tag lecker.



Unsere Aktionspakete für Sie! Jetzt sichern.

Wir halten allerbesten Fleischgenuß für Sie bereit. Die Aktionspakete mit **BIO-Rindfleisch, Büffelfleisch, Fleisch vom BIO-Acker-schwein und Fleisch vom Kräuterschwein** ist eine Auswahl an hochwertigen Fleischpaketen, die Sie bequem online bestellen können.



Rauch & Glut am 7/8.3. in Freiburg.

Besuchen Sie uns auf der Rauch & Glut in Freiburg. Seien Sie live bei unserer Zerlegungshow am Sonntag, den 8.3. um 14.30 h dabei.



Nachkochen & Sammeln

Das Rezept für Ihren kulinarischen Genuß.



Witz der Woche

Der Busfahrer meinte, ich solle während der Fahrt nicht mit ihm sprechen. Dann hielt ich ihm kleine Zettelchen vor's Gesicht. War auch wieder falsch!

Bestes Frischfleisch aus dem Schwarzwald.

Die Online-Filiale der Metzgerei Reichenbach.



www.der-schwarzwaelder.com

Von der Aufzucht bis auf den Teller. Alles Reichenbach.



s' Geld isch
versoffe, die
Fasnet
verbrennt, drum
gibt's jetzt
Fleisch u. Wurst
für 50 Cent

frische
Rinderleber
oder
Schälrippe
goldgelb geräuchert

100g
-,50

**Schweine-
schnittel**

aus der Oberschale

100g -,50

Gültig: Do, 27.2. bis Sa, 29.2.2020
in allen Verkaufsstellen.

Irrtümer vorbehalten.

Abgabe in üblichen Mengen.

Hackbraten

nach Omas
Hausrezept 100g
ofenfertig in der
Backform -,50

Unser Hausmacher
Stangen nach alter
Väter Sitte

Hausmacher
Schwarzwurst

Hausmacher
Leberwurst

Schwartenmagen

Grobe Bauernwurst

100g
-,50

frische
**Rauch-
lyoner**

100g
-,50

deftiger
Presskopf

100g
-,50

**FrISChe Grobe
oder angeräucherte
Bauernwürste**

Stück -,50

Verkaufsstellen und Öffnungszeiten unter www.metzgerei-reichenbach.de

Menüplan KW 10

Montag, 2.3.

Abgeschmelzte Maultaschen mit Kartoffelsalat u. grünem Salat

Dienstag, 3.3

Bratwürste mit Brägele und Salat

Mittwoch, 4.3.

Linsen mit Wienerle und Spätzle

Donnerstag, 5.3.

Gyros mit Tomatenreis, Zaziki und Salat

Freitag, 6.3.

Paniertes Fischfilet mit Salzkartoffeln und Salat

Suppe der Woche, 3,50 Euro: Tagessuppe



Tagesessen **nur** in den Verkaufsstellen:

Glottertal, Gewerbegebiet

Engematten 9, 0 76 84 / 2 40

Gundelfingen

Alte Bundesstraße 37, 07 61 / 58 03 69

Verkaufsstellen: Alle Verkaufsstellen mit heißer Theke

Glottertal

Gewerbegebiet

T. 07684 - 240

Gundelfingen

Alte Bundesstraße 37

T. 0761 - 580 369

Umkirch

Hauptstraße 9

T. 07665 - 5020 250

Sexau

Dorfstraße 65

T. 07641 - 913 595

Mobile Verkaufsstellen:

Weingarten

Bauernmarkt bei EKZ

Mi 8 – 13 h & Sa 7 – 13 h

Mooswald

Mooswald Bierstube

Fr 8 – 13 h

Oberrottweil

beim Raiffeisen-Markt

Do 14 – 18 h

Eichstetten

Bauernladen Hiss

Fr 14.30 – 18 h

Freiburger Münsterplatz

täglich 8 – 14 h

Ebnet

Donnerstag 8 – 12 h

TIROLER HACKBRATEN

Erstellt von [Rinaldo](#)

Ein Tiroler Hackbraten aus Fleisch und Speck mit viel Knoblauch ist ein deftiges Rezept für die ganze Familie.

Zutaten für 6 Portionen

400	g	Rindfleisch (hintere Wade)
200	g	Schweinefleisch (Schopf)
100	g	Tiroler Speck
2	Stk	Eier
1	Stk	Semmel (eingeweicht in Wasser)
3	EL	Semmelbrösel
4	TL	Salz
4	TL	Pfeffer (schwarz, gemahlen)
1	Kn	Zwiebel
6	Stk	Knoblauchzehen (geschält)
1	Bund	Liebstockel
1	Bund	Petersilie
1	Stk	Karotte
0.25	Stg	Porree
4	TL	Majoran
25	g	Butter



Zubereitung

- 1** Für den Tiroler Hackbraten das Fleisch und den Speck selbst faschieren. Die Eier, Brösel, ausgedrückte Semmel, Salz, Pfeffer, Majoran und 3 gepresste Knoblauchzehen hinzufügen.
- 2** Karotte schälen und mit Porree, Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, Liebstockel und Petersilie fein hacken, in der Butter anschwitzen und zum Faschierten geben.
- 3** Alles gut vermischen, einen Teig kneten und einen Esslöffel davon in einer Pfanne anbraten, erforderlichenfalls nachwürzen.
- 4** Bratrohr auf 180 Grad, Heißluft vorheizen, den Teig in eine mit Backpapier ausgekleidete eckige Bratform füllen und gut eine Stunde braten. Ab und zu mit Salzwasser besprühen oder mit Fleischsuppe bepinseln.