



# DER REICHENBACH

Online Zeitung der Metzgerei Reichenbach

KW 12  
03.2020

Auflage: 12000

## Unsere Knüller zum Wochenende

Gültig von Do bis Sa in allen Verkaufsstellen.

**Der Rindfleischpreis!**  
Rumpsteak 100g  
Gewürz, Schmelz  
& Wachsen Dry Aged **2,69**

**Ribeye-Steak**  
vom Rindenvälder  
& Wachsen gewürzt, butter  
oder röstfertig in Öl/Liöl **1,99**

**Wiener**  
Fleischbraten **11,90**

**Frisches Milchsaum** aus  
eigener Schlächting.  
**Lammback**  
fleisch 100g **1,49**  
Käse, Krenzwurst, Schinken,  
und Thunfisch

**Das BIO**  
Rindfleischpaket vom  
Fränkinger Naturschutz-  
gebiet. Singlepakete &  
Familienpakete,  
Infos unter:  
metzgerei-reichenbach.de

**Rinderhinscheiben**  
oder  
**Kasseler Rücken**  
vollständig gewaschen **6,66**

**Fleischwurst-  
aufschnitt**  
mit Schinken **1,89**

**Käseminzler** oder  
Fleischer Jagger **1,98**

Gültig Mi, Do, Fr bis Sa, So, 11.12.2019  
in allen Verkaufsstellen  
Metzgerei Reichenbach

**Von der Aufzucht bis auf den Teller. Alle**

## Hier schmeckt es wie bei Mutter

Ihr Menüplan für die Woche.  
Jeden Tag lecker.



## Falscher Hase. Woher kommst Du?

Die Bezeichnungen falscher Hase bzw. Heuchelhase kommen vermutlich von den kupfernen Hasenpfannen und in welchen Hackbraten in vergangenen Jahrhunderten gebacken wurde. Es war aber auch üblich, von Hand einen Hasen zu „formieren“ oder dem Hackbraten namens „Falscher Hase“ die Form eines Hasenrückens zu geben. Heute sind diese Formen eher rar geworden.



## Wir liefern zu Ihnen! Bis 21/22.3. bestellen.

Pakete mit Fleisch vom BIO-Ackerschwein und Büffel!

**Schwarzwälder BIO-Ackerschwein mit der Wildnote**  
Vom Landwirt und Metzger nachhaltig nach Hause geliefert.

Das Schwarzwälder Ackerschwein  
Am Fuße der Hochburg lässt es sich das Schwarzwälder Ackerschwein gut gehen. Das Schwarzwälder Ackerschwein ist eine Kreuzung zwischen dem Deutschen Landflehener und dem Duroc. Genötigt in der Natur, robust und mit die kleinsten Fleischverluste optimal anzubereiten. hat das Ackerschwein ein sehr zartges und kein festes Fettband durchschneides Fleischergewinnungsfähig. Das Fleisch der Schwarzwälder Ackerschweiner und Bratlinge im langweiligen Maraschwein. Der marasche Geschmack mit feinsten macht es zu einem Hochgenuss für

## Nachkochen & Sammeln

Das Rezept für Ihren kulinarischen Genuß.



## Witz der Woche

Wer waren die ersten drei Politiker?  
Die Heiligen Drei Könige!  
Sie legten die Arbeit nieder,  
zogen schöne Gewänder an  
und gingen auf Reisen.

## Bestes Frischfleisch aus dem Schwarzwald.

Die Online-Filiale der Metzgerei Reichenbach.



www.der-schwarzwaelder.com

# Von der Aufzucht bis auf den Teller. Alles Reichenbach.

## Der Steakspezialist

zarte

## Rumpsteaks

4 Wochen Dry Aged

natur oder 100g  
Café Paris 2,49



## Schäufele

ohne Knochen  
goldgelb geräuchert

kg 6,66

Gültig: Do, 19.3. bis Sa, 21.3.2020  
in allen Verkaufsstellen.  
Irrtümer vorbehalten.  
Abgabe in üblichen Mengen.

## Der Bärlauch ist da!

Bärlauch  
Kalbsleberwurst

Bärlauch  
Kalbsbratwürste

Bärlauch  
Kalbslyoner

Bärlauch  
Fleischkäse  
zum Selberbacken  
in der 1kg Form

100g  
-,99

## Wiener Tafelspitz

kg 12,90

## Zigeuner- oder Lachsschinken

100g 1,29

## Osso-Bucco

Kalbshaxen- 100g  
scheiben 1,29

1 Ring  
Krakauer

1 Ring  
Schwarzwurst  
+ Leberwurst

je 5,-

Verkaufsstellen und Öffnungszeiten unter [www.metzgerei-reichenbach.de](http://www.metzgerei-reichenbach.de)

# Menüplan KW 13

**Montag, 23.3.**

Schinken-Käsespätzle mit Salat

**Dienstag, 24.3**

Bratwürste mit Brägele und Salat

**Mittwoch, 25.3.**

Gefüllte Paprika mit Tomatenreis und Salat

**Donnerstag, 26.3.**

Krautwickel mit Butterkartoffeln und Salat

**Freitag, 27.3.**

Paniertes Fischfilet mit Kartoffelsalat und grünem 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

### **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**

Do 8 – 12 h

### **Emmendinger Wochenmarkt**

Di + Fr 8 – 13 h



## SCHWEINEMEDAILLONS

Köstliche Schweinemedallions sind schnell zubereitet. Das Rezept wird meist mit einer Pfeffersauce und Gemüse serviert.

### Zutaten für 2 Portionen

500 g	Schweinefilet
2 EL	Öl
1 EL	Butter



### Zubereitung

- 1** Für die **Schweinemedallions** zuerst die Schweinefilets waschen, trocken tupfen und Sehnen vom Fleisch entfernen. Vom ganzen Stück 2-3 cm dicke Scheiben schneiden und mit dem Fleischklopfer leicht klopfen - oder mit den Handballen flach drücken. Die Fleischstücke auf allen Seiten mit Salz und Pfeffer gut würzen.
- 2** Nun eine Servierplatte (oder auch Backblech) im Ofen vorwärmen - ca. 170 Grad (Umluft).
- 3** In einer beschichteten Pfanne das Öl oder Butterschmalz erhitzen und die Filets von beiden Seite ca. 2 Min. scharf anbraten - nicht zu lange da die Filets sonst zu trocken werden.
- 4** Die angebratenen Fleischstück aus der Pfanne nehmen in Alufolie einwickeln und in den vorgewärmten Backofen geben und für ca. 15-20 Minuten fertiggaren.

### Tipps zum Rezept

Schweinemedallions mit einer [Pfefferrahmsauce](#), [Bratkartoffeln](#), [Risibisi](#) und/oder [Letscho](#) servieren.