



DER REICHENBACH

Online Zeitung der Metzgerei Reichenbach

KW 37
09.2020

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.



Reichenbachs nachhaltige Fleischpakete

Unsere nachhaltigen und ausgesuchten Fleischpakete vom BIO-Rind, Schwarzwaldbüffel, Salersrind und vom Kräuterschwein können Sie auf www.fleischpakete.com oder telefonisch bei uns bestellen. Eine Broschüre dazu liegt für Sie in unseren Verkaufsstellen bereit.

Unsere Fleischpakete:
nachhaltig vom Landwirt und Metzger nach Hause geliefert.

- BIO-Angus / Limousiner Rind aus dem Schwarzwaldgebiet (11,99 €)
- Schwarzwaldbüffel aus dem Naberwaldgebiet (10,99 €)
- Salersrind von den Wilden Wäldern Zugsbergregion (11,29 €)
- Kräuterschwein aus dem Neckargäule Land (10,99 €)

2 x NEU! Reichenbach - 24 Stunden genießen.

2 neue Automaten im Gewerbegebiet Glottertal mit vielen Grill- und Vesperspezialitäten. Super aus allen Richtungen erreichbar.



Nachkochen & Sammeln

Das Rezept für Ihren kulinarischen Genuß.



Witz der Woche

Seid Ihr beiden Zwillinge?
Nein, warum fragen Sie?
Weil euch eure Mami genau gleich angezogen hat.
Das reicht, Ihren Führerschein und Fahrzeugpapiere bitte!

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 Rindfleisch-
spezialist

Beefsteak

vom Hinterwälder

ingelegt mit
geschrotetem Pfeffer

4 Wochen gereift

100g **1,99**



Trüffel-
bratwurst
vom Milchkalb

100g **1,99**

Wiener
Tafelspitz

kg **11,90**

magere
Schweineschnitzel
oder

Fleischkäse

z. Selberbacken

kg **6,66**

delikater
Bierschinken

100g **1,19**

gekochte
Ripple

saftig 100g **-,79**

Freitag ab 11 Uhr!

knusprige
Haxen

Stück **6,-**

Gültig: Do, 10.9. bis Sa, 12.9.2020

in allen Verkaufsstellen.

Verkauf in üblichen Mengen.

Irrtümer vorbehalten.

1 Ring **Krakauer**

Rost-
bratwürste
jeder 10er Pack

je **5,-**

Verkaufsstellen und Öffnungszeiten unter www.metzgerei-reichenbach.de

Menüplan KW 37

Montag, 7.9.

Schäufele mit Kartoffelsalat und grünem Salat

Dienstag, 8.9.

Krautwickel mit Butterkartoffeln und Salat

Mittwoch, 9.9.

Hähnchenkeule mit Rösti und Salat

Donnerstag, 10.9.

Frikadellen mit Spätzle und Gemüse

Freitag, 11.9.

Spaghetti Bolognese mit Salat



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

SAFTIGER SCHMORBRATEN

Mit diesem Rezept bereiten Sie eine köstliche Hauptspeise für die ganze Familie zu. Der saftige Schmorbraten wird Ihnen auf der Zunge zergehen.

Zutaten für 2 Portionen

400	g	Fleisch (vom Schwein)
1	Prise	Salz und Pfeffer
2	TL	Paprikapulver
500	ml	Wasser
2	EL	Öl
1	Bund	Suppengemüse
2	EL	Sauerrahm



Zubereitung

- 1 Für den **Schmorbraten** das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver von allen Seiten würzen. Öl in einem großen Topf erhitzen.
- 2 Das Fleisch von allen Seiten ca. 2 Minuten scharf anbraten.
- 3 Suppengemüse putzen und in grobe Stücke schneiden. Mit in den Topf geben und anrösten lassen.
- 4 Das Wasser in den Topf gießen. Hitze niedrig schalten, Deckel auflegen und den Braten für rund 2 Stunden schmoren lassen.
- 5 Braten aus dem Topf heben. Restl. Topfinhalt pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Sauerrahm verfeinern. Fleisch in Scheiben schneiden und zum Servieren zurück in die Sauce legen.

Tipps zum Rezept

Als Beilage zum Schmorbraten eignen sich **Salzkartoffeln** und ein grüner Salat.