

DER REICHENBACH

Online Zeitung der Metzgerei Reichenbach

KW38 09,2020

Auflage: 12000

Unsere Knüller zum Wochenende

Verkaufsstellen.



Hier schmeckt es wie bei Mutter

Gültig von Do bis Sa in allen Ihr Menüplan für die Woche. Jeden Tag lecker.



Rezept der Woche, nachkochen und sammeln

Das Rezept für Ihren kulinarischen Genuß.



Witz der Woche

Sitzen zwei in der Kneipe und trinken Wein.

Gast: "Servieren Sie auch Flaschen?"

Kellner: "Wir bedienen hier grundsätzlich jeden!"

24 Stunden Reichenbach

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



Unser Heimservice - alle 14 Tage frei Haus geliefert - jetzt für KW 38 bestellen!



Von der Aufzucht bis auf den Teller. Alles Reichenbach.



Lummersteak

v. Kräuterschwein

3 Wochen Dry Aged 100g 1,99

zarter Rinder- kg braten oder 11,90 Burgunderbraten

Freitag ab 11.00 Uhr! knusprig gegrillte Schwarzwaldhähnchen 1/2 Hähnchen 6,-

Rinderhack kg 7,77

Gültig: Do, 17.9. bis Sa, 19.9.2020 in allen Verkaufsstellen.
Verkauf in üblichen Mengen.
Irrtümer vorbehalten.

VITALPACK

aus Muskelfleisch, Leber, Herz & Knorpel in bester Lebensmittelqualität für Waldi & Co.

1 Stück (400g) 2,-10 Stück 15,-

gekochter

Bauernschinken

Büffelbratwurst 100g **1,99**

100g

-,99

1 Ring Schwarzwurst

+ 1 Rg. Leberwurst 5,-

Weisswürste 6 Stück

4,-

Menüplan KW 38

Montag, 14.9.

Bratwürste mit Brägele und Salat

Dienstag, 15.9.

Gefüllte Paprika mit Reis und Salat

Mittwoch, 16.9.

Gulasch mit Spätzle und Gemüse

Donnerstag, 17.9

Wurstsalat mit brägele und Bibiliskäs

Freitag, 18.9.

Schinken-Käsespätzle 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
 Gundelfingen
 Umkirch
 Sexau

 Gewerbegebiet
 Alte Bundesstraße 37
 Hauptstraße 9
 Dorfstraße 65

 T. 07684 - 240
 T. 0761 - 580 369
 T. 07665 - 5020 250
 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

Ebnet Do 8 – 12 h **Freiburger Münsterplatz** täglich 8 – 14 h

Emmendinger Wochenmarkt *Di + Fr 8 – 13 h*

Lieferangebot Unser Genießerpack frei Haus: Lieferung frei Haus von 9-16 Uhr: **Unser Grillpaket frei Haus: Unser Gourmetpaket:** Di.15.9. - Sa. 19.9. 1 x Schweinerücken am Stück 700g St. Peter St. Märgen Titisee 2 x Kräuterbuttersteak 2 x Rumpsteak 500g Neustadt Lenzkirch Schluchsee. vom Schweinerücken 4 Wochen Dry Aged 3 x Schweinehalssteak natur 600g Éichenbach **Unser Service!** 2 x Hähnchenbrust in Currymarinade 2 x Lummersteak Freiburg + Umgebung 1 x Rinderhack 500g vom Kräuterschwein 2 x Rinderhüftsteaks mariniert 300q 500g Markgräfler Land bis Bad Bellingen 4 Wochen Dry Aged Telefonische Lieferzeit-1 x Wiener Tafelspitz 600q 2 x Grillsteaks vom Hals 2 x Kalbsrückensteak Kaiserstuhl/Tuniberg bis Breisach ankündigung am Vortag 1 x Kalbslyoner klein 300q Unser Heimservice 400g 2 x 10 Stk. gem. Grillwurst 20 Stück 3 Wochen Dry Aged EM Freiamt Kenzingen + Elztal der Lieferung. 1 x Bierschinken bringt's alle 14 Tage! Für Sie kürzere 1 x Ring Hausmacher Glottertal, Heuweiler, Denzlingen, Wartezeit und bessere Leberwurst Bestellungsannahme: Gundelfingen, Vörstetten. Planung. 1 x gek. Hinterschinken geschn. 200g 1 x Kandelschinken geschnitten 150g Tel. 07684/90 77 999 Kontaktlose Barzahlung: **Unser Dosensortiment frei Haus:** KI IMAHFI C Alle GESICHERTE NACHHAITICKED 1 x Kandelsalami luftgetrocknet 250g Sa. 8-14 Uhr Passend im Kuvert. Metzgerei Reichenbach 1 x Schinkenwurst, 2 x Leberwurst, 14 Tage! 1 x Weißwurst 3 Paar Übergabe bei Lieferung. PRÜFSIEGEL 2020 2 x Bauernwurst, 2 x Bierwurst, 2 Paar Mo. -Fr. 8-14 Uhr 1 x Landjäger 2 x Lyoner, 1 x Schwartenmagen Metzgerei Reichenbach Ab 60 Euro Einkauf: Lieferangebot In den Engematten 9 lieferservice@ 1 Überraschungswurst ▶ 10 Dosen à 300g Di. 15.9. - Sa. 19.9. 79286 Glottertal metzgerei-reichenbach.de adon zam www.metzgerei-reichenbach.de



HÄHNCHENBRUST MIT CHAMPIGNONS

Eine Auflaufform mit Deckel wird bei Hähnchenbrust mit Champignons penotigt. Das Rezept wird mit Schinken und Gewürzen abgeschmeckt.

Zutaten für 4 Portionen

400	g	Champignons dunkel
150	ml	Gemüsebrühe
4	Stk	Hähnchenbrustfilets
100	g	Kochschinken
200	g	Lauch
4	EL	Olivenöl
150	ml	Schlagobers
1	Prise	Salz u. Pfeffer
2	Stk	Tomaten
2	Stk	Zweige glatte Petersilie



Zubereitung

- Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. 2 El Öl in einer Pfanne erhitzen, Filets von jeder Seite ca. 3 min. anbraten.
- Eine Auflaufform mit Öl einreiben, Filets hinein legen. Den Schinken in kleine Würfel schneiden, Champignons mit Küchenpapier abreiben, in Scheiben schneiden.
- Den Lauch waschen, putzen und in Streifen schneiden. 2 El Öl in der Pfanne erhitzen, Champignons und Lauch 3 min. dünsten.
- Den Schinken hinzu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, weitere 2 min. braten. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen, Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.
- Tomaten auf den Hähnchenbrustfilets verteilen. Die Gemüsebrühe mit der Sahne verrühren und über den Filets verteilen.
- 6 Die Auflaufform mit einem Deckel schließen, etwa 15 min. im Ofen garen. Den Deckel abnehmen und weitere 15 min. dünsten.
- Petersilie inzwischen waschen, zupfen und die Blätter hacken. Auf Tellern anrichten und Petersilie verteilen.