Herzhaft. Nachhaltig. Alles aus einer Hand.

DER REICHENBACH

Online Zeitung der Metzgerei Reichenbach

KW 40
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.

Rezept der Woche, nachkochen und sammeln

Das Rezept für Ihren kulinarischen Genuß.

Witz der Woche

Fritzchen sitzt in der Badewanne. „Mama, Mama“, ruft er, „wo ist denn der Waschlappen?“ Antwort aus der Küche: „Bier holen!“

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 40 bestellen!

Von der Aufzucht bis auf den Teller. Alles Reichenbach.

Reichenbach

Herzhaft. Nachhaltig. Alles aus einer Hand.

Flat Iron
3 Wochen gereift
100g **2,99**

Ribeye
v. Hinterwälder
3 Wochen gereift
100 **1,99**

Schweine-schnitzel
aus der Oberschale
kg **7,90**

zartes Rinder-gulasch
kg **7,90**

Freitag ab 11 Uhr
heisse, gefüllte
Kalbsbrust
kg **9,99**

Schweinshaxen
Originalrezept vom Hofbräuhaus
ofenfertig gewürzt
kg **6,66**

Gültig: Mi, 30.9. bis Fr, 2.10.2020
in allen Verkaufsstellen.
Verkauf in üblichen Mengen.
Irrtümer vorbehalten.

O zapft is!
zusammen **9,99** + Pfand

6 x Weisswürste
4 x Fleischpflanzerl
1 x Fleischkäse
zum Selberbacken, 500g
4 x 0,33l
Bilger Stümple

Baguettesalami oder Chorizo
100g **1,99**

Frischwurst-aufschnitt
reichlich sortiert
100g **-,99**

1 ganze Kalbs-leberwurst
1 ganze Rauchlyoner
je **5,-**

Verkaufsstellen und Öffnungszeiten unter www.metzgerei-reichenbach.de

Menüplan KW 40

Montag, 28.9.
Abgeschmelzte Maultaschen mit Blattsalat

Dienstag, 29.9.
Leberle mit Brägele und Salat

Mittwoch, 30.9.
Frikadellen mit Spätzle und Gemüse

Donnerstag, 1.10.
Panierte Schnitzel mit Pommes und Salat

Freitag, 2.10.
Linsen mit Spätzle und Wienerle

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

Ebnet
Do 8 – 12 h

Freiburger Münsterplatz
täglich 8 – 14 h

Emmendinger Wochenmarkt
Di + Fr 8 – 13 h

Lieferangebot
Di. 29.9. - Fr. 2.10.

Unser Service!

Telefonische Lieferzeitankündigung am Vortag der Lieferung.
Für Sie kürzere Wartezeit und bessere Planung.

GESICHERTE NACHHALTIGKEIT
PRÜFSIEGEL 2020
KLIMAHELD 2019
Metzgerei Reichenbach

Metzgerei Reichenbach
In den Engematten 9
79286 Glottertal
www.metzgerei-reichenbach.de

Unser Genießerpack frei Haus:

5 x Schweineschnitzel	700g
1 x Schweinefilet	600g
1 x Rinderhack	500g
1 x Rindergulasch	600g
1 x Kalbslyoner klein	300g
1 x Paprikalyoner	250g
1 x Preiselbeerleberwurst	180g
1 x gek. Hinterschinken geschn.	200g
1 x Coppa geschnitten	150g
1 x Bauernsalami geschnitten	200g
1 x Wienerle	2 Paar
1 x Rohesser	2 Paar

▶ Alles vakuumiert, auch zum Einfrieren geeignet, frei Haus.

50,-

Reichenbach
Herzhaft. Nachhaltig. Alles aus einer Hand.

Unser Heimservice bringt's alle 14 Tage!

Bestellungsannahme:

Tel. 07684/90 77 999
Sa. 8-14 Uhr
So. keine Tel.-Annahme
Mo. -Fr. 8-14 Uhr
oder
lieferservice@metzgerei-reichenbach.de
(Bitte Telefonnr. angeben!)

Lieferung frei Haus von 9-16 Uhr:

Di: St. Peter ▶ St. Märgen ▶ Titisee ▶ Neustadt ▶ Lenzkirch ▶ Schluchsee.
Mi: Freiburg + Umgebung
Do: Markgräfler Land bis Bad Bellingen
Fr: Kaiserstuhl/Tuniberg bis Breisach EM ▶ Freiamt ▶ Kenzingen + Elztal

An allen Liefertagen:
Glottertal, Heuweiler, Denzlingen, Gundelfingen, Vörstetten.

Kontaktlose Barzahlung:

Passend im Kuvert.
Übergabe bei Lieferung.

Ab 60 Euro Einkauf: 1 Überraschungswurst gratis!

Unser Grillpaket frei Haus:

2 x Kräuterbuttersteak vom Schweinerücken	400g
2 x Hähnchenbrust in Currymarinade	600g
2 x Rinderhüftsteaks mariniert	300g
2 x Grillsteaks vom Hals	400g
2 x 10 Stk. gem. Grillwurst	20 Stück

▶ Alles vak., auch zum Einfrieren geeignet, frei Haus.

30,-

Unser Dosensortiment frei Haus:

1 x Schinkenwurst, 2 x Leberwurst, 2 x Bauernwurst, 2 x Bierwurst, 2 x Lyoner, 1 x Schwartenmagen

▶ 10 Dosen à 300g frei Haus.

30,-

Unser Gourmetpaket:

2 x Rumpsteak 4 Wochen Dry Aged	500g
2 x Lummersteak vom Kräuterschwein 4 Wochen Dry Aged	500g
2 x Kalbsrückensteak 3 Wochen Dry Aged	400g

▶ Alles vak., auch zum Einfrieren geeignet, frei Haus.

40,-

Alle 14 Tage!

Lieferangebot
Di. 29.9. - Fr. 2.10.

LEBERKNÖDELSUPPE

Erstellt von handygirl

Leberknödelsuppe ist ein traditionelles Suppenrezept. Dieses Rezept stammt aus Omas Küche und schmeckt einfach herrlich.

Zutaten für 4 Portionen

220	g	durchgedrehte Rinderleber
4	Stk	Semmeln, altbackene
150	ml	Milch
1	Stk	Zwiebel
1	Bund	Petersilie
1	EL	Butter
2	Stk	Eier
1	l	Rindssuppe
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
1	Prise	Majoran
1	Prise	Muskat

Zubereitung

1. Semmeln in dicke Scheiben schneiden, mit heißer Milch übergießen und eine 1/2 Stunde quellen lassen - danach gut ausdrücken und in kleinere Stück reißen.
2. Den Zwiebel schälen und fein würfeln - Petersilie waschen und hacken.
3. Butter in einer Pfanne zerlassen, die Zwiebelwürfel und die feingeschnittene Petersilie darin andünsten.
4. Nun die Zwiebeln mit der Leber, den gut ausgedrückten Semmeln, den Gewürzen und Eiern in einer Schüssel zu einem Teig verarbeiten.
5. Aus dem Teig mit nassen Händen Knödeln formen und in heißer Rindssuppe ca. 20 bis 25 Minuten garziehen lassen.
6. Die Knödel werden in der Suppe angerichtet und vor dem Servieren mit Petersilie bestreuet.