



# DER REICHENBACH

Online Zeitung der Metzgerei Reichenbach

KW 46  
11.2020

Auflage: 12000

## Unsere Knüller zum Wochenende

Gültig von Do bis Sa in allen Verkaufsstellen.

**Der Rindfleischpreis!**  
Rumpsteak 100g  
Grazing Schinken  
& Wachsen Dry Aged **2,69**

**Ribeye-Steak**  
vom Rottweilwälder  
& Wachsen geräuchert, vakuum  
oder eingepackte in Öl  
6 Paete **1,99**

**Wiener** **11,90**  
Fahrgasse

**Frisches Milchlam** aus  
eigener Schlächtlung.

**Lammback**  
fleisch 100g **1,49**  
Kasler, Kasseler, Schinken,  
und Steaks

**Das BIO** **1,19**  
Rindfleischpaket vom  
Fränkinger Naturschutz-  
gebiet. Singlepakete &  
Familienpakete.  
Infos unter:  
metzgerei-reichenbach.de

**Rinderhinscheiben**  
oder  
**Kassler Rücken**  
vollreif gewaschen **6,66**

**Frischurst-**  
**zäpfchen**  
mit Schinken **1,19**  
Käseminzer oder  
Fleischer Gänge  
40 Stück Stück **1 Ring Krakau**  
2 Drossen Schinken  
Schinken

Gültig Mi, Do, Sa bis Sa, 11.2020  
in allen Verkaufsstellen  
Näheres unter:  
www.metzgerei-reichenbach.de

Von der Aufzucht bis auf den Teller. Alle

## 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

Der Bauer geht mit der Bäuerin auf der Weide spazieren. Plötzlich sehen die beiden, wie ein Bulle eine Kuh besteigt. Sagt er zu seiner Frau: „Du, das könnte ich auch mal wieder machen!“  
Sagt sie trocken: „Von mir aus! Sind ja Deine Kühe!“

Unser Heimservice - alle 14 Tage frei Haus geliefert - jetzt für KW 46 bestellen!

<p><b>Lieferangebot</b> Di. 10.11. - Sa. 14.11.</p> <p><b>Unser Service!</b> Telefonische Lieferzeit-ankündigung am Vortag der Lieferung.</p> <p><b>Mindestbestellwert: 40 €</b></p> <p></p> <p>Metzgerei Reichenbach In den Engematten 9 79288 Glottertal www.metzgerei-reichenbach.de</p>	<p><b>Unser Genießerpack frei Haus:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 x Schäufele 1000g</li> <li>1 x Maulfischen 12 Stück 1000g</li> <li>1 x Schweineoberschale für Schnitzl und Braten 800g</li> <li>1 x Rinderhackfleisch 500g</li> <li>1 x Kalbslyoner Itein 300g</li> <li>1 x Paprikalyoner 250g</li> <li>1 x Hausmacher Leberwurst 400g</li> <li>1 x gek. Hinterschinken gesch. 200g</li> <li>1 x Stück Kandelsalami 250g</li> <li>1 x Weißwürste 6 Stück</li> </ul> <p>► Alles reinkommen, auch zum Entzieren geeignet, frei Haus.</p> <p><b>50,-</b></p>	<p></p> <p><i>Unser Heimservice bringt's alle 14 Tage!</i></p> <p><b>Bestellungsannahme:</b> Tel. 07684/90 77 999 Sa. 8-14 Uhr So. keine Tel.-Annahme Mo. - Fr. 8-14 Uhr</p> <p>oder Lieferservice@metzgerei-reichenbach.de (Bitte Telefonnr. angeben!)</p>	<p><b>Lieferung frei Haus von 9-16 Uhr:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>St. Peter ► St. Märgen ► Tilsen ► Neustadt ► Lenzkirch ► Schluchsee.</li> <li>Freiburg + Umgebung</li> <li>Markgräfler Land bis Bad Bollingen</li> <li>Kaiserstuhl/Tuniberg bis Breisach</li> <li>EM ► Freiamt ► Kenzingen + Elztal</li> </ul> <p>An allen Liefertagen: Glottental, Heuweiler, Denzlingen, Gundelfingen, Wörstetten.</p> <p><b>Kontaktlose Barzahlung:</b> Passend im Kuvert. Übergabe bei Lieferung.</p> <p><b>Ab 20 Euro Einkauf: 1 Überraschungswurst gratis!</b></p>	<p><b>Unsere Schlachtplatte frei Haus:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 x magerer Kassler vom Schweineücken 1kg</li> <li>1 x frisches Sauerkraut 1kg</li> <li>2 x Blutwurst, 2 x Leberwurst und 2 x Grobe Bratwurst 800g</li> <li>1 x frischer Schweinebauch 500g</li> </ul> <p>► frei Haus geliefert. <b>20,-</b></p> <p><b>Unser Dosensortiment frei Haus:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 x Schinkenwurst, 2 x Leberwurst, 2 x Bauernwurst, 2 x Bierwurst, 2 x Lyoner, 1 x Schwarzmagen</li> </ul> <p>► 10 Dosen à 300g frei Haus. <b>30,-</b></p>	<p><b>Unser neuer Online-Shop!</b> Alles rund um Fleisch &amp; Wurst.</p> <p></p> <p>Schwarzwälder Wurst- &amp; Schinkenspezialitäten, bestes Fleisch, Bestes Steak u</p> <p>www.der-schwarzwaelder.com</p>
---	--	---	---	--	---

Unser neuer Online-Shop!

Alles rund um Fleisch & Wurst.



www.der-schwarzwaelder.com

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

Der Rindfleisch-  
spezialist

zartes  
**Rinderfilet** 100g  
vom  
Angusrind **3,99**

marinierte  
**Rinderhüft-  
steaks** für 100g  
Pfanne + Grill **2,29**

saftiger  
**Schweinehals**  
zartes  
**Rindergulasch**

kg  
**7,90**

5 verschiedene  
**Wurst Dosen**  
nach Wahl

**15,-**



**Schälrippe**  
goldgelb oder  
**Fleischkäse**  
zum Selberbacken  
kg **6,66**

Gültig: Do, 12.11. bis Sa, 14.11.2020  
in allen Verkaufsstellen.  
Verkauf in üblichen Mengen.  
Irrtümer vorbehalten.

Unsere Kleinen  
ganz groß!

Kleine **Wilde**  
Kleiner **Feuerteufel**  
Kleiner **Nussknacker**  
Kleiner **Büffel**  
10 Stck.  
**Pack 5,-**



knackige 100g  
**Wienerle** **-,89**

**Bierwurst** 100g  
+ Kleine **-,89**

1 ganze **Lyoner**

10 Stück  
**Rohesser**

je  
**5,-**

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

**Lieferangebot**  
**Di. 10.11. - Sa. 14.11.**

**Unser Service!**  
Telefonische Lieferzeit-  
ankündigung am Vortag  
der Lieferung.

**Mindest-  
bestellwert: 40 €**



Metzgerei Reichenbach  
In den Engematten 9  
79286 Glottertal

[www.metzgerei-reichenbach.de](http://www.metzgerei-reichenbach.de)

**Unser Genießerpack frei Haus:**

- 1 x Schüfefe 1000g
- 1 x Maultaschen 12 Stück 1000g
- 1 x Schweineoberschale für Schnitzel und Braten 800g
- 1 x Rinderhackfleisch 500g
- 1 x Kalbslyoner klein 300g
- 1 x Paprikalyoner 250g
- 1 x Hausmacher Leberwurst 400g
- 1 x gek. Hinterschinken geschn. 200g
- 1 x Stück Kandelsalami 250g
- 1 x Weißwürste 6 Stück

► **Alles vakuumiert,  
auch zum Einfrieren  
geeignet,  
frei Haus.**

**50,-**



*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
- Sa:** 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!*

**Unsere Schlachtplatte frei Haus:**

- 1 x magerer Kassler vom Schweinerücken 1kg
- 1 x frisches Sauerkraut 1kg
- 2 x Blutwurst, 2 x Leberwurst und 2 x Grobe Bratwurst 800g
- 1 x frischer Schweinebauch 500g

► **frei Haus geliefert.**

**20,-**

**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 neuer Online-Shop!**



**Schwarzwälder Wurst-  
+ Schinkenspezialitäten,  
bestes Fleisch, Dry Aged  
Steaks uvm.**

[www.der-schwarzwaelder.com](http://www.der-schwarzwaelder.com)

# Menüplan KW 46

**Montag, 9.11.**

**Bratwürste mit Brägele und Salat**

**Dienstag, 10.11.**

**Leberle mit Brägele und Salat**

**Mittwoch, 11.11.**

**Frikadellen mit Nudeln und Gemüse**

**Donnerstag, 12.11.**

**Sauerbraten mit Knödel und Rotkraut**

**Freitag, 13.11.**

**Schinken-Käsespätzle mit Salat**

**Suppe der Woche: Gulaschsuppe, 3,50 Euro**



**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*

## BRATWURST IM ZWIEBEL-MARILLEN-MANTEL

Einmal ein etwas anderes Rezept zum Grillen ist Bratwurst im Zwiebel-Marillen-Mantel. Außergewöhnlich und lecker!

### Zutaten für 6 Portionen

3	Stk	Zwiebeln
8	Stk	dicke Rindsbratwürste
1	TL	Senf
150	g	getrocknete Marillenhälften
200	ml	Marillensaft



### Zubereitung

- 1** Zwiebeln halbieren, in dünne Scheiben schneiden und in einer leicht eingefetteten Grillpfanne 5 Min. braten, bis sie weich sind. Die Bratwürste 5 Min. auf dem Grill braten, bis sie gut gebräunt sind. Häufig wenden.
- 2** Bratwürste der Länge nach ein-, aber nicht ganz durchschneiden, sodass man die Wurst aufklappen kann. Die Wurst weitere 5 Min. mit der aufgeschnittenen Seite nach unten grillen, bis auch diese Seite gebräunt ist. Die Wurst immer wieder mit dem Marillensaft beträufeln. Es sollte noch etwas Marillensaft übrig bleiben.
- 3** Die Marillen in kleine Stücke schneiden und mit Senf, dem restlichen Marillensaft und Zwiebeln in eine Schüssel geben und umrühren.
- 4** Die Bratwürste mit der aufgeschnittenen Seite nach oben und mit der Zwiebel-Marillen-Mischung belegt servieren.

### Tipps zum Rezept

Mit Zwiebel-Marillen-Mischung belegt servieren.