

IN RUHE GENIESSEN!

Zu Weihnachten oder Silvester darf es auch einmal etwas Besonderes sein. Wie wäre es zum Beispiel mit unseren Spezialitäten fertig für den Backofen? Um Dir die Vorbereitungen so einfach wie möglich zu gestalten, liegen in unseren Frischemärkten wie jedes Jahr **Vorbestellzettel** für Deine Einkäufe bereit. Wähle einfach die gewünschten Produkte für Dein Festtagsgericht aus und gib die Bestellung für Weihnachten bis zum **16. Dezember*** und für Silvester bis zum **23. Dezember*** an unserer Fleisch- & Wursttheke ab. Alles andere erledigen wir für Dich!

REZEPT: FONDUE CHINOISE

ZUTATEN:

für 10 Personen

500 g	Limousin-Rindfleisch
500 g	Offenstall-Schweinefleisch
500 g	Putenfleisch
1 kg	Frittierfett oder Öl
0,75 l	Rotwein
5	Pfefferkörner
1	Lorbeerblatt
2	Zwiebel
3	Knoblauchzehen
	Prise Salz
	Saucen nach Wahl

ZUBEREITUNG:

Die unterschiedlichen Fleischsorten in Würfel schneiden und in separate Schalen geben.

Für die Fleischmarinade die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Wein in einen Topf geben. Pfefferkörner, Salz, Lorbeerblatt, Zwiebel und gepressten Knoblauch dazugeben und kurz aufkochen – die Marinade zunächst abkühlen lassen und anschließend die Fleischstücke für etwa 3-4 Stunden darin einlegen.

Fett oder Öl in den Fonduetopf geben und auf dem Ofen zum Sieden bringen. Danach den Topf auf das Stövchen stellen und weiter köcheln lassen.

Fleischstücke aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen und in frische Schüsselchen neben den Fonduetopf stellen. Die Fleischstücke im heißen Fett garen und mit verschiedenen Saucen genießen.



UNSER TIPP:

Zum Fondue passt hervorragend unser knackiges Dornseifers Premium Baguette und ein leckerer Salat aus der Frischeküche Convenience Abteilung.

Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen!

	ARTIKEL	STÜCK	KG	ABHOLTAG
GEFLÜGEL	Putenbraten oder Rollbraten			
	Putenoberkeule			
	Frische „Kikok“ Hähnchen			
	Hähnchenbrustfilet oder -schenkel			
	Suppenhuhn			
*Bitte beachte, dass der letzte Abgabetag für Großgeflügel zu Weihnachten und zu Silvester der 12. Dezember ist!				
WILD	Aus der Region: Wildschweinbraten aus der Keule			
	Aus der Region: Wildschwein Gulasch			
	Aus der Region: Hirschbraten aus der Keule			
	Aus der Region: Hirsch-Edelgulasch			
	Aus der Region: Rehkeule mit Knochen			
	Aus der Region: Reh-Rücken			
	Aus der Region: Reh-Edelgulasch			
RIND	Rinderfilet			
	Rinderhüfte			
	Roastbeef oder Rumpsteak			
	Rinder-Rouladen aus der Oberschale			
	Rinder-Sauerbraten			
	Rinderzunge			
KALB	Kalbsfilet			
	Kalbsrücken			
	Kalbsschnitzel aus der Oberschale			
	Kalbsbraten aus der Nuss			
SCHWEIN	Schweinefilet			
	Lummerbraten oder -schnittel (ideal für Backofengerichte)			
	Krustenbraten (frisch oder gepökelt)			
	Schlesische Weißwurst			
BESONDERES	Adventsbraten			
	Spießbraten gefüllt vom Nacken oder der Schulter			
	Filetpfännchen (verschiedene Variationen)			
	Räuberbraten mit Speck und Zwiebeln geschichtet			
Besonderheiten/Wünsche:				
Der letzte Abgabetag für alle anderen Fleisch-Bestellungen zu Weihnachten ist der 16. Dezember und zu Silvester der 23. Dezember!				

Vorname, Name: _____
 Straße: _____
 PLZ/Ort: _____
 Tel.: _____

Trage Deine Bestellung sowie den gewünschten Abholtage in die Liste ein und schreibe Deine Adresse in das nebenstehende Feld. Beachte die Termine zur Abgabe. Wir danken Dir für Deine Bestellung!