Eier, Geflügel, Wurstwaren täglich frisch-direkt vom Erzeuger

ANGEBOT DES MONATS !

2 gebratene Hähnchenkeulen
mit Kartoffelsalat
nur 5,95 €

Angebote der Woche vom 03.02.-07.02.2014

küchenfertige Kohlrouladen	Stück nur	1,45 €
frische Hochrippe, für den leckeren Eintopf	kg	9,95 €
Krakauer 4 er Paket nur		3,45 €
hausgem.Leberwurst mit Rostzwiebeln	Stck.	1,90 €
Fam. Kuchen	Platte nur	4,45 €

Angebote der Woche vom 10.02.-14.02.2014

leckerer gew. Schweinebraten	kg	8,45 €
frische Kaninchenkeulen	kg	14,90 €
Bauernhaus Mettwurst	Stück	4,45 €
hausgem. Fleischsalat	Becher	1,50 €
frische Berliner	Stück nur	1,00 €

Angebote der Woche vom 17.02.-21.02.2014

Schweinegyros mit Zwiebeln gewürzt	kg	7,95 €
unsere leckere Bauernsülze, ca. 450 g nur		3,95 €
Putenmedaillons natur	kg	7,95 €
Bauern Schinken, ca. 200 g		3,75 €

Angebote der Woche vom 24.02.-28.02.2014

frische Brathähnchen	kg	3,95 €
Knackige Würstchen in Lake	5 Stck. nur	3,95 €
Schweine Jagdwurst, ca. 380 g	Stück	3,95 €
hausgem. Heringsalat	Becher	2,45 €
Vanille Herzen	Stück nur	1,25 €

Putenmedaillons in cremiger Gemüsesosse mit Reis

Zutaten für 4 Personen:

5 Putenfleisch (Medaillons),1 Stange Lauch
1 Paprikaschote(n), rot, 1 Zucchini
200 ml Kondensmilch (4% Fett), 150 ml Gemüsebrühe
2 EL Schmelzkäse, pur, fettarm
Rosmarin, gerebelt, 1 TL Knoblauch, püriert
1 Tasse Basmatireis, 2 Tasse/n Wasser
2 TL Kurkuma, gemahlen, Salz und Pfeffer
1 EL Tomatenmark, Zucker, Öl

Zubereitung:
Die Putenmedaillons mit Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen und in etwas Öl von beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen bei 100°C, am besten in Alufolie, nachgaren lassen.
Lauch, Paprika und Zucchini in Streifen schneiden und in der Pfanne anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen.
In der Zwischenzeit den Reis mit dem Wasser in einen Topf geben. Mit Salz und dem Kurkumapulver würzen. Kurz aufkochen lassen und dann die Hitze reduzieren. Mit geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis er gar ist.
Die Kondensmilch zu der Gemüsesauce geben und kurz aufkochen. Das Tomatenmark und den Schmelzkäse zufügen. Köcheln lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Das Knoblauchpüree zugeben. Alles noch einmal kurz aufkochen lassen. Die Medaillons aus dem Ofen holen und mit der Sauce und dem Gelbreis servieren.

hausgem. Eierlikör sehr lecker !

PLEITERS FRISCHDIENST
49681 BEVERBRUCH
Tel: 04474-8077
Fax: 04474-7964

Aale und Forellen

Wela-Suppen versch. Sorten