

Eier, Geflügel, Wurstwaren täglich frisch-direkt vom Erzeuger

Angebote der Woche vom 31.08-02.09.2022

Putenschnitzel	kg	12,95 €
Jägerpfanne	kg	9,95 €
Gutshofleberwurst	200g	4,95 €
Geflügelsalat	250g.	3,95 €
Quark-Mandarinenkuchen		1,90 €

Angebote der Woche vom 07.09-09.09.2022

Brathähnchen	kg	5,95 €
Nackenkotelett	kg	9,95 €
Geflügel-Schinkenwurst		4,95 €
Heringsalat	250g	4,45 €
Himbeertraum		2,60 €

Angebote der Woche vom 14.09-16.09.2022

Hähnchenflügel	kg	5,95 €
Kohlrouladen	St	1,70 €
Bauerhausmettwurst	400g	5,95 €
Pfeffersalami geschnitten	200g	4,45 €
Donuts		1,70 €

Angebote der Woche vom 21.09-23.09.2022

Hähnchenbrustfilet	kg	11,95 €
Rotbarschfilet	kg	14,95 €
Sommerwurst geschnitten	200g	4,45 €
Fleischsalat	250g	2,95 €
Apfeltaschen		1,90 €

Pleiters Frischdienst
49681 Beverbruch
Tel. 04474/947558
Fax.04474/7964
Handy. 01732388423

ANGEBOT DES MONATS

**Rostbratwurst
5er 5,45€**

Rezept des Monats

Hähnchenbrust--indisch

Zutaten:

600g
Hähnchenbrustfilet, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe,
viertel TL Ingwer, Halber EL Curry, 1
Pr. Cayennepfeffer, 1 EL Mehl, 400ml
Gemüsebrühe, 150g Creme fraiche, 1 TL Zucker,
1 TL Zitronensaft, viertel EL Paprikapulver, Salz,
etwas Butter und Öl

Zubereitung:

Hähnchenbrustfilet kalt abbrausen und trocken
tupfen. Filets in 2 cm breite Streifen schneiden.
Zwiebeln abziehen und würfeln. Knoblauch
abziehen und durchdrücken. Folgende Mischung
herstellen: Ingwer, Paprika, Curry, Cayennepfeffer
und Mehl. Geflügelstreifen darin wenden. Butter in
der Pfanne erhitzen, das Fleisch darin 5
Min. anbraten. Nach 3 Min. Zwiebeln und Knoblauch
dazugeben und kurz mit braten, mit Geflügelfond
ablöschen. Alles 10 Min köcheln lassen. Danach
Creme fraiche einrühren. Mit Salz, Zucker und
Zitronensaft abschmecken.

**hausgem. Eierlikör
sehr lecker !**

**Wela Suppen
versch. Sorten**