

Eier, Geflügel, Wurstwaren täglich frisch-direkt vom Erzeuger

Angebote der Woche vom 29.03-31.03.2023

Hähnchenpfanne	kg	11,95 €
Schweinenackensteaks	kg	11,95 €
Wiener Würstchen Schlauch		5,45 €
Geflügelsalat	250g	3,95 €
Pfirsich-Maracuja Schnitte		2,30 €

Angebote der Woche vom 05.04-07.04.2023

Entenbrustfilet	kg	24,90 €
Schweine-Lendchen	kg	12,90 €
Ostermettwurst	ca. 400g	5,50 €
Eierlikör	0,7 l	12,95 €
Apfeltaschen		1,90 €

Angebote der Woche vom 12.04-14.04.2023

Wir machen eine Woche
Urlaub

Angebote der Woche vom 19.04-21.04.2023

Putengulasch	kg	10,95 €
Pfannengyros	kg	10,95 €
Sommerwurst	200g	3,95 €
Krakauer	4er	4,95 €
Erdbeerschnitte		2,60 €

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

ANGEBOT DES MONATS

Rostbratwurst
5er 5,45 €

Rezept des Monats

Schweinefilet mit Apfel überbacken

2 Schweinefilets, 1 großer säuerl. Apfel, 1 Fl. Barbecue-Soße, 1 Becher Sahne, halbes Glas O-Saft, 2 Zwiebeln, 1 Paprikaschote, 1 Dose/Glas Champignons, Käse zum überbacken, Salz, Pfeffer Thymian

Zubereitung

Schweinefilet in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten und dann in eine Auflaufform legen. Äpfel schälen in dünne Scheiben schneiden und über das Fleisch verteilen. Zwiebeln in der Pfanne anschwitzen. Pilze und gewürfelte Paprika hinzugeben. Zusammen über das Fleisch verteilen. In einen Topf die Barbecue-Soße, O-Saft und die Sahne mischen. Thymian feinhacken und dazugeben. Soße über den Auflauf gießen. 2 Handvoll geriebener Käse darüber verteilen und im Ofen bei 180 Grad auf mittlere Schiene backen, bis der Käse goldbraun ist.
Als Beilage Reis oder Baguettebrot reichen

hausgem. Eierlikör
sehr lecker!

Weld: Suppen
versch. Sorten