



Dorfstraße 21 25870 Oldenswort  
 Tel.04864 1054 0 Fax.04864 1054 22  
 Homepage: [www.landschlachtereikuehn.de](http://www.landschlachtereikuehn.de)  
 Email: [info@landschlachtereikuehn.de](mailto:info@landschlachtereikuehn.de)  
 Versand-Shop: [www.genusskaufen.de](http://www.genusskaufen.de)

Gültig ab dem 10.05.2021 – 15.05.2021  
 Angebot freibleibend Irrtum vorbehalten

## Angebote der Woche:

---

<b>Burgunderbraten</b>	1 kg	€ <b>10,90</b>
------------------------	------	----------------

---

<b>Dicke Rippe</b>	1 kg	€ <b>4,90</b>
--------------------	------	---------------

---

<b>Katenschinken aus der Pape</b>	100 g	€ <b>2,79</b>
---------------------------------------	-------	---------------

---

<b>Katenschinken aus der Kappe</b>	100 g	€ <b>1,99</b>
--	-------	---------------

---

<b>Feine Leberwurst mit oder ohne Schnittlauch</b>	100 g	€ <b>1,49</b>
--	-------	---------------

---

## Sie finden uns auf den Wochenmärkten in:

<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>	<u>Samstag</u>
Laden 7.00 -12.00 14.00-18.00	Laden 7.00 -12.00 14.00 – 18.00	Laden 7.00 -12.00	Laden 7.00 -12.00 14.00 – 18.00	Laden 7.00 -12.00 14.00 – 18.00	Laden 7.00 -12.00
Tönning 7.30 – 12.30	Garding 7.30 – 12.30	St. Peter – Ording 7.30 – 13.00	Husum 7.30 – 13.00	Büsum 7.00 – 12.00	Heide 7.00 – 13.00
		Elmshorn 7.00 – 12.00	Barmstedt 7.00 – 12.00	HH Poppenbüttel 13.00 – 18.00	Elmshorn 7.00 – 12.00

# Rezept der Woche:

## Sonntagsbraten: Rippenbraten für vier Personen:

1,5 kg Dicke Rippe  
2 EL Senf  
2 mittelgroße Zwiebeln würfeln  
1 TL Zucker  
2 Knoblauchzehen hacken  
1 EL Tomatenmark  
2 EL Steinpilze (ein paar Stunden in Wasser einweichen)  
1 TL Piment  
2 Lorbeerblätter  
1 EL frischer Thymian oder 1 gehäufter TL getrockneter Thymian  
250 ml Wasser  
100 ml Rotwein  
Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer und Chilipulver nach Geschmack  
2 EL Butterschmalz  
1 El Öl  
1 bis 2 TL Speisestärke zum Binden der Sauce in etwas kaltem Wasser aufgelöst

1. Den Braten salzen, pfeffern, den Senf einmassieren und im Bräter scharf im Butterschmalz anbraten, bis er von beiden Seiten braun ist. Das Fleisch auf einem Teller zur Seite stellen.
2. Nun die Zwiebeln im Öl glasig dünsten und dann mit dem Zucker karamellisieren. Das Tomatenmark kurz mit anbraten und alles mit dem Wasser und Rotwein ablöschen. Nun die Pilze und restlichen Gewürze dazugeben und kurz aufkochen. Das Fleisch dazugeben und ca. für 60 bis 90 Minuten mit geschlossenem Deckel bei schwacher Hitze köcheln lassen.
3. Dann das Fleisch herausnehmen, vom Knochen befreien, in Scheiben schneiden und in Alufolie warmhalten.
4. Aus der Sauce die Lorbeerblätter und die Pimentkörner entfernen, alles noch einmal mit Salz, Pfeffer und dem Chili abschmecken, aufkochen und mit der Speisestärke nach Wunsch andicken.

Lassen Sie sich das gut schmecken.

Herzliche Grüße und bleiben Sie gesund.

Ihre Susanne Bäcker

**Um sicher zu gehen, dass Sie Ihr Fleisch auch bekommen, bestellen Sie gerne per mail, telefonisch oder aber an unseren Marktständen vor!**