



Dorfstraße 21 25870 Oldenswort
 Tel.04864 1054 0 Fax.04864 1054 22
 Homepage: www.landschlachtereikuehn.de
 Email: info@landschlachtereikuehn.de
 Versand-Shop: www.genusskaufen.de

Gültig ab dem 11. – 16.01.2021
 Angebot freibleibend Irrtum vorbehalten

Vorschau für die 2. Kalender-Woche:

Frischer Nacken im Ganzen	1 kg	€	4,90
Frischer Nacken im Stück	1 kg	€	5,90
Frischer Nacken in Scheiben	1 kg	€	6,50
Kasseler Nacken im Ganzen	1 kg	€	4,90
Kasseler Nacken im Stück	1 kg	€	6,90
Kasseler Nacken in Scheiben	1 kg	€	7,50
Eisbein frisch oder geräuchert	1 kg	€	3,00
Saure Rolle	1 kg	€	7,90
FrISChe grobe Bratwurst	1 kg	€	8,90

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

Kasseler Schweinenacken Braten für vier Personen:

- 1,2 kg Kasseler Schweinenacken mit Knochen
- 1 Bund Suppengemüse grob zerkleinert
- 2 Zwiebeln gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe gehackt
- 1 Tomate gewürfelt
- 1 l Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne oder alternativ 200 g fettarmer Frischkäse
- 1,5 TL Paprika edelsüß
- 1,5 TL weißer Pfeffer
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Öl
- 1-2 EL Speisestärke

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 140°C (Ober- und Unterhitze, keine Umluft!) vorheizen.
2. Jetzt die Zwiebeln mit dem Knoblauch im Öl glasig dünsten, mit Zucker bestreuen und kurz karamellisieren. Dann das klein geschnittene Suppengemüse mit der Tomate dazu geben und kurz anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen.
3. Nun den Schweinenacken dazugeben und alles im Bräter bei 140°C im Backofen mit geschlossenem Deckel ca. 1,5 Stunden schmoren lassen.
4. Das Fleisch auf einen Teller geben und im Ofen bei 50°C warmhalten.
5. Den Sud mit dem Gemüse durch ein Sieb geben, die abgeseigte Flüssigkeit im Bräter erwärmen, mit der Sahne, Zitronensaft, Paprika und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit Speisestärke (1 EL mit kaltem Wasser glattgerührt) andicken.
6. Nun das Bratenstück aufschneiden, mit der Sauce übergießen und mit Kartoffeln anrichten.

Lassen Sie sich das gut schmecken.

Ihre Susanne Bäcker