



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 18. – 23.01.2021
 Angebot freibleibend Irrtum vorbehalten

Vorschau für die nächste Woche:

Suppenfleisch	1 kg	€	6,90
Frische Dicke Rippe	1 kg	€	4,90
Kasseler Aufschnitt	100 g	€	1,99
Grobe Mettwurst geschnitten	100 g	€	1,99

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

Rinderkraftbrühe für vier Personen:

2-3 Liter	Wasser
500 g	Rinderbeinscheibe
500 g	Suppenfleisch
1 Bund	Suppengemüse
1 EL	Pfefferkörner
2	Lorbeerblätter
2	Zwiebeln gewürfelt
4	Karotten gewürfelt
1	Kohlrabi gewürfelt
1 Stange	Lauch fein geschnitten
Salz	
Pfeffer	schwarz, frisch gem.
Butterschmalz	

Zubereitung:

1. Die Beinscheibe und das Suppenfleisch im Topf mit Butterschmalz rundherum scharf anbraten.
2. Dann die Zwiebeln bei mittlerer Hitze kurz mit anbraten und alles mit Wasser ablöschen. Das grob geschnittene Suppengemüse, einen EL Pfefferkörner sowie zwei Lorbeerblätter hinzufügen.
3. Nun die Suppe im Topf mit Deckel zwei Stunden köcheln lassen.
4. Nach zwei Stunden das Fleisch aus der Suppe nehmen, von Knochen, Sehnen und Fett befreien und in mundgerechte Stücke schneiden.
5. Die Suppe durch ein Sieb schütten und das verkochte Suppengemüse, die Pfefferkörner und Lorbeerblätter entfernen. Anschließend das fein geschnittene frische Gemüse (Karotten, Kohlrabi und Lauch) hinzufügen und weitere 30 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Das Gemüse sollte noch Biss haben.
6. Die Suppe nun mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Diese Suppe wärmt einen gerade in dieser kalten Jahreszeit so richtig durch und gibt Kraft und Energie und hat dabei kaum Kalorien (Low carb).

Lassen Sie es sich gut schmecken.

Ihre Susanne Bäcker