

ab 10.30 Uhr

Tel. 04181 87 37 oder
info@stadtschlachtereie-wiese.de

Vorbestellungen bitte einen Tag im Voraus!
 Dienstag bis Freitag steht die Ware dann von 10.30 Uhr bis 14.00 Uhr in der Küche zur Abholung bereit!

Montag, 10. Januar 2022

Möhrenmiteinander

Dienstag, 11. Januar 2022

1. Grünkohl aus dem großen Kessel, Wieses beste Kohlwurst und Röstkartoffeln, Lebkuchen Creme € 7,35
2. „Kötbullar“ Hackfleischbällchen in Rahmsauce, Marktgemüse, Salzkartoffeln, Preiselbeeren, Lebkuchen Creme € 6,85

Außerdem: Tom Kha Gai
(thailändische Kokossuppe mit Hühnchen)

Mittwoch, 12. Januar 2022

1. Überbackene Hähnchenbrust mit Schinken und Käse, glasiertem Pfirsich, Rösti, Vanillepudding mit Schokoladensauce € 7,85
2. Gemüsebratlinge mit frischem Salat und Dip, Vanillepudding mit Schokoladensauce € 6,25

Außerdem: Grünkohleintopf mit Kasseler

Donnerstag, 13. Januar 2022

1. Indisches Fischcurry mit Erbsen und Basmati Reis, Spekulatius Creme € 7,65
2. Schupfnudelpfanne mit Speck und Sauerkraut, Spekulatius Creme € 6,25

Außerdem: Irish Stew mit Lammfleisch

Freitag, 14. Januar 2022

Kalbsbraten mit grünen Bohnen und Kroketten,
Latte Macchiato Creme

€ 8,25

Bitte spätestens einen Tag im Voraus vorbestellen!

Rahmgulasch vom Kalb

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Kalbsgulasch
1 kg Zwiebeln
1 Dose geschälte Tomaten
300 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
200 ml Sahne
Schmand oder Crème fraiche
1 TL abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
Salz, Paprika edelsüß, schwarzer Pfeffer (aus der Mühle)
Zucker
1-2 EL Petersilie
Butterschmalz zum Anbraten



Zubereitung:

Zwiebeln schälen und würfeln. Die Dosentomaten abtropfen lassen und grob zerkleinern.

Das Kalbsfleisch in einem Schmortopf auf dem Herd in dem Butterschmalz scharf anbraten. Die Zwiebeln dazugeben und mitschmoren. Gut mit Paprika edelsüß bestreuen und alles zusammen etwas schmoren lassen.

Dann die heiße Brühe hinzugeben, die Tomaten einrühren, etwas Zucker hinzugeben und alles zusammen auf leichter Stufe auf dem Herd etwa 60 - 70 Minuten schmoren lassen. Zwischendurch umrühren und aufpassen, dass es nicht anbrennt.

Die Sahne mit der Zitronenschale vermischen und unterrühren.

Zum Schluss mit Pfeffer aus der Mühle, Salz, ggf. noch etwas Paprikapulver und Zucker abschmecken und nach Bedarf Schmand oder Crème fraiche unterrühren und Petersilie darüber verteilen.

Dazu schmecken Bandnudeln oder auch Spätzle und ein frischer Salat!

Wir wünschen Guten Appetit!