

ab 10.30 Uhr

Tel. 04181 87 37 oder
info@stadtschlachterei-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, 24. Januar 2022

Linseneintopf

Dienstag, 25. Januar 2022

1. „Senfeier“ Eier in Senfsoße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln, Griechischer Joghurt mit Honig € 6,45
2. Kleine Schnitzelchen mit Rahmwirsing und Kartoffel-Stampf, Griechischer Joghurt mit Honig € 7,45

Außerdem: Klare Kartoffelsuppe mit Kohlwurst**Mittwoch, 26. Januar 2022**

1. Tafelspitz mit Meerrettichsoße, grünen Bohnen und Salzkartoffeln, Vanillemousse mit Früchten € 8,25
2. Szegediner Gulasch (Gulasch mit Sauerkraut) und Salzkartoffeln, Vanillemousse mit Früchten € 7,25

Außerdem: Serbische Bohnensuppe**Donnerstag, 27. Januar 2022**

1. Gebratenes Fischfilet in Teighülle auf Linsengemüse mit Salzkartoffeln, Karamellpudding € 8,45
2. Puten-Nudelpfanne mit viel Gemüse und frischem Salat, Karamellpudding € 7,45

Außerdem: Rosenkohleintopf mit Kasseler**Freitag, 28. Januar 2022**

Grünkohl aus dem großen Topf mit Kohlwurst und Röstkartoffeln, Welfenspeise

€ 7,45

Bitte spätestens einen Tag im Voraus vorbestellen!

Gefüllter Hackbraten mit Porree

Zutaten für 6 Personen:

1 kg gemischtes Hack (wahlweise 500 g Hack und 500 g Mett)
1 Zwiebel
100 g Röstzwiebeln
1 Ei
8 EL Paniermehl
150 ml Milch
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß

1 kg Porree
25 g Butter
200 g Sahne-Schmelzkäse
Muskatnuss, gerieben



Zubereitung:

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe in feine Würfel schneiden. Das Paniermehl mit der Milch vermischen und etwas quellen lassen.

Porree putzen, schneiden und waschen – abtropfen lassen. Etwas Butter im Topf erhitzen und den Porree hinzugeben und kurz andünsten. Den Schmelzkäse unterheben, mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss würzen, ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Jetzt das Hack mit Ei, Zwiebeln, Knoblauch, Senf und der Paniermehl-Milchmischung verkneten. Das Hack kräftig würzen.

Frischhaltefolie auslegen und darauf den Hackteig ausrollen (ca. 30 x 30 cm). Etwa 1/3 des Porree Gemüses auf die Mitte geben und mit Hilfe der Frischhaltefolie aufrollen, so dass ein schöner Hackbraten entsteht. Den gerollten Hackbraten in Röstzwiebeln wenden und auf eine gefettete Fettpfanne geben. Für etwa 1 Stunde bei 150° Umluft im Backofen garen.

Porree Gemüse nochmal kurz erhitzen und mit dem fertigen Hackbraten servieren.

Dazu schmecken Salzkartoffeln mit Petersilie und etwas Butter oder einer hellen Soße.

Wir wünschen Guten Appetit!