

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, 26. Sept. 2022

Weißer Bohneneintopf

Dienstag, 27. Sept. 2022

1. Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne (Zucchini, Paprika, Champignons) mit Kräuter-Dip, Wackelpeter

€ 6,95

2. Prager Schinken mit Wirsing in Rahm und Salzkartoffeln, Wackelpeter

€ 7,65

Außerdem: Kürbiscremesuppe (vegetarisch)**Mittwoch, 28. Sept. 2022**

1. Kasseler Roulade gefüllt mit Sauerkraut mit Salzkartoffeln und frischem Salat, Grießflammeri

€ 7,65

2. Brauhausgulasch (gemischtes Gulasch mit Bier) mit Bandnudeln und Bohnen, Grießflammeri

€ 7,45

Außerdem: Gaisburger Marsch (Rindfleischeintopf mit Spätzle)**Donnerstag, 29. Sept. 2022**

1. Leichte Lachslasagne mit frischem Salat, Heidelbeer Grütze

€ 8,45

2. Backhändel (panierte Hühnerbrust) mit bayrischem Kartoffelsalat und frischem Salat, Heidelbeer Grütze

€ 7,65

Außerdem: Bunte Gemüsesuppe**Freitag, 30. Sept. 2022**

„Saltim Bocca“ (Schnitzelchen gefüllt mit Schinken und Salbei) in Weißweinsosse mit Rosmarinkartoffeln, Schaumkussdessert

€ 7,65

Bitte spätestens einen Tag im Voraus vorbestellen!**(Änderungen vorbehalten!)**

Birnen, Bohnen und Speck

(norddeutsches Nationalgericht)

Zutaten für 4 Personen:

1,2 kg	durchwachsener Speck
1	Zwiebel
	heißes Wasser
800 g	grüne Bohnen, frisch
4 – 6	Kochbirnen
ca. 1 Handvoll	Bohnenkraut
1 Bund	Petersilie
	Salz und Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Die Zwiebel würfeln und mit dem Speck in einen großen Topf geben, mit heißem Wasser bedecken und zum kochen bringen. Auf niedriger Temperatur ca. 20 Minuten dünsten, danach herausnehmen und warmhalten. Den Sud aufbewahren!

Die grünen Bohnen waschen und putzen und in den Sud vom Fleisch geben. Das Bohnenkraut fein hacken und zu den Bohnen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Sud wieder aufkochen und die Bohnen bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten dünsten. Ca. nach 5 Minuten Kochzeit die Birnen mit Schale und Stiel, aber ohne Blütensatz dazugeben und mitdünsten.

Jetzt den warmen durchwachsenen Speck in Scheiben schneiden und auf das Gemüse legen. Alles nochmals aufkochen.

Alles zusammen auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit fein gehackter Petersilie garnieren. Den Kochsud bei starker Hitze noch etwas einkochen und über das Gericht geben.

Dazu passen Salz- oder Pellkartoffeln.

Wir wünschen Guten Appetit!