

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, 03. Oktober 2022

Feiertag

Dienstag, 4. Oktober 2022

1. Kleine Schnitzelchen mit Champignons in Rahm und Kroketten, Zitronencreme € 7,75
2. „Käsespätzle“ (Spätzle mit Speck in Sahnesoße überbacken) mit frischem Salat, Zitronencreme € 6,95

Außerdem: Linseneintopf

Mittwoch, 5. Oktober 2022

1. Deftige Grützwurst mit Gewürzgürkchen und Bratkartoffeln, Pflaumengrütze € 7,35
2. Falscher Hase (Hackbraten) mit Erbsen- und Möhengemüse und Salzkartoffeln, Pflaumengrütze € 7,55

Außerdem: Spitzkohleintopf mit Kohlwurst

Donnerstag, 6. Oktober 2022

1. Gebratenes Fischfilet auf Spitzkohlgemüse in Senfsoße, Salzkartoffeln, Apfelmuscreme € 8,65
2. Rinderbraten in Rotweinsauce mit grünen Bohnen und Kartoffelknödeln, Apfelmuscreme € 8,45

Außerdem: Kürbiscremesuppe mit Kasseler

Freitag, 7. Oktober 2022

Gegrillte Schweinshaxe mit Brezenknödel und Bayrisch Kraut, Bayrisch Creme

€ 7,65

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

Schweinekrustenbraten

Zutaten für 4 Personen:

1,5 kg	Schweineschulter oder Schweinbauch mit Schwarte
1 große	Möhre
1 Stange	Lauch
1 kleine	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 Flasche	Weizenbier
1 Würfel	Bratensaft
2 EL	Schmand oder Sauerrahm
Kümmel, Salz, Pfeffer, Butterschmalz	
Speisestärke zum Binden	



Zubereitung:

Das Schweinschwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden und gut salzen. Die verbliebenen Seiten des Fleisches ebenfalls gut mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Ofen auf 180 ° Umluft vorheizen.

Gemüse putzen und in Stücke schneiden. Butterschmalz in einem Bräter zergehen lassen und den Braten von allen Seiten, außer der Schwarte, scharf anbraten. Das Fleisch mit der Schwartenseite nach oben mittig in den Bräter legen und das Gemüse drumherum verteilen. Mit etwa 1/3 des Weißbieres ablöschen und kurz aufkochen lassen.

Den Bratensftwürfel in den Sud geben, Wasser hinzugeben, bis der Braten etwa zur Hälfte im Sud liegt und für etwa 2 Stunden in den vorgeheizten Ofen geben. Zwischendurch immer wieder mit Weißbier oder Wasser begießen und darauf achten, dass die Kruste nicht verbrennt. Ggf. muss die Temperatur reduziert werden.

Nach Ende der Garzeit das Fleisch aus dem Bräter nehmen und die Flüssigkeit durch ein Sieb geben und für die Sauce auffangen. Das Gemüse wieder in den Bräter zugeben und mit dem Fleisch zurück in den Ofen schieben.

Das restliche Bier zur Flüssigkeit geben und aufkochen lassen. Schmand bzw. Sauerrahm unterrühren und abschmecken. Ggf. mit der Speisestärke andicken.

Den Ofen auf Grillstufe umstellen und den Braten nochmal für wenige Minuten knusprig werden lassen. Aufpassen, dass die Kruste jetzt nicht verbrennt!

Wir wünschen Guten Appetit!