

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, 19. Februar 2024

Kartoffelsuppe

Dienstag, 20. Februar 2024

1. Frische Bratwurst mit Wirsing in Rahm und Salzkartoffeln, Vanillemousse mit Früchten
€ 7,95
2. Vegetarische Tortellinipfanne mit Gemüse in Sahnesoße und frischem Salat, Vanillemousse mit Früchten
€ 8,25

Außerdem: Spitzkohleintopf

Mittwoch, 21. Februar 2024

1. Gemischtes Gulasch mit Spätzle und Erbsen- und Möhrengemüse, Schaumkussdessert
€ 8,45
2. Glacierter, gepökelter Schweinebraten mit Speckbohnen und Semmelknödel, Schaumkussdessert
€ 8,45

Außerdem: Graupensuppe „Omas Art“

Donnerstag, 22. Februar 2024

1. Leichte Lachslasagne mit Spinat, dazu frischer Salat, Bratapfeldessert
€ 8,95
2. Geschmorte Hähnchenkeule in Tomaten-Paprikasoße mit Reis, Bratapfeldessert
€ 8,65

Außerdem: Pastinaken-Möhrensuppe

Freitag, 23. Februar 2024

Zarte Honigrippchen mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln, Philadelphiacreme

€ 8,65

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

Tafelspitz

mit Meerrettichsoße

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Tafelspitz
½ TL Salz
1 Lorbeerblatt
1 EL Pfefferkörner

Für die Meerrettichsoße:

2 große Zwiebeln
Je 150 g Möhren und Staudensellerie
200 g Porree
30 g Butter
25 g Mehl
375 ml Fleischbrühe, vom Tafelspitz
120 g Schlagsahne
20 g frischen, geriebenen Meerrettich oder Meerrettich aus dem Glas
1 TL Zitronensaft
1 EL Petersilie

Zubereitung:

Rindfleisch trocken tupfen. In einem großen Topf etwa 2 Liter Wasser zum Kochen bringen und das Salz mit den Pfefferkörnern und dem Lorbeerblatt hineingeben. Jetzt den Tafelspitz hinzugeben und für etwa 2 Std. garen lassen. Wichtig: Das Wasser sollte jetzt nicht mehr sprudelnd kochen sondern nur noch leicht köcheln.

Zwiebeln abziehen und würfeln, Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Den Staudensellerie und den Porree waschen und in Scheiben schneiden. Das vorbereitete Gemüse nach der Garzeit zum Fleisch geben und noch etwas 20 Min. zugedeckt mit garen lassen.

Das Fleisch herausnehmen, zudecken und vor dem Schneiden etwa 10 Minuten ruhen lassen. Das Gemüse mit der Brühe durch ein Sieb geben und die Flüssigkeit auffangen. Gemüse warmstellen.

Für die Meerrettichsoße die Butter in einem kleinen Topf auslassen. Das Mehl unter Rühren hinzugeben und unter ständigem Rühren hellgelb werden lassen. Jetzt 375 ml von der aufgefangenen Tafelspitzbrühe und Sahne, langsam hinzugeben und mit dem Schneebesen rühren, dass keine Klümpchen entstehen. Unter Rühren aufkochen lassen und den Meerrettich unterheben. Mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Jetzt das Fleisch in Scheiben schneiden und anrichten, mit etwas Tafelspitzbrühe übergießen und dem Gemüse und der Petersilie garnieren. Die Soße dazu reichen.



Wir wünschen Guten Appetit!