

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, 18. März 2024

Erbsensuppe

### Dienstag, 19. März 2024

1. Blumenkohl in weißer Soße mit Schinkenwürfeln und Salzkartoffeln, Mousse au Chocolat € 8,25
2. Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignons in Rahmsauce und Spätzle, Mousse au Chocolat € 8,45

Außerdem: Sardische Tomatensuppe

### Mittwoch, 20. März 2024

1. Tortilla (Spanischer Kartoffelaufbau mit Gemüse) und Tomaten-Gurkensalat, Erdbeercreme € 7,95
2. Moussaka (Griechischer Auberginen-Hackaufbau) mit frischem Salat, Erdbeercreme € 8,25

Außerdem: Frühlingsgemüsesüppchen mit Bärlauchklößchen

### Donnerstag, 21. März 2024

1. Gebratenes Fischfilet in Bärlauchsößchen mit Brokkoli und Salzkartoffel, Zitronenmousse € 8,95
2. Hirtenbraten (Kasseler, gefüllt mit Zwiebeln und Käse) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, Zitronenmousse € 8,65

Außerdem: Spitzkohleintopf

### Freitag, 22. März 2024

Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gürkchen, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln, Himbeertraum

€ 9,75

**Bitte spätestens einen Tag im Voraus vorbestellen!**

**(Änderungen vorbehalten!)**

# Osterbraten

## vom Schwein

### Zutaten für 6 Personen:

3 kg	Schweineschinkenbraten mit Schwarte (bitte rechtzeitig vorbestellen)
3	Zwiebeln
300 g	Möhren
1 EL	Pfefferkörner (schwarz)
1 TL	Salz
3	Lorbeerblätter
100 g	Honig
3 - 4 EL	Sojasoße
75 g	Senf
	Speisestärke



### Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und viertel und die Möhren waschen und in grobe Stücke schneiden. Jetzt das Fleisch kurz abwaschen und in einen großen Topf geben und vollständig mit Wasser bedecken.

Möhren, Zwiebeln, Pfefferkörner, Salz und Lorbeerblätter hinzugeben und zugedeckt aufkochen. Bei schwacher bei mittlerer Hitze ca. 2 ¼ Stunden köcheln lassen.

Den Braten aus dem Fond nehmen und abtropfen lassen. Auf die Fettpfanne des Backofens setzen und etwa eine viertel Stunde ruhen lassen. Ca. 400 ml von dem Bratenfond abmessen und zur Seite stellen.

Die Glasur mit Honig, Sojasoße und Senf verrühren. Die Speckschwarte vom Braten schneiden und den Braten mit der Hälfte der Glasur bestreichen. Im vorgeheizten Backofen (Umluft: 150°) ca. 30 Minuten braten. Nach etwa der Hälfte der Zeit die restliche Glasur auf dem Braten verteilen.

Den Braten aus dem Ofen nehmen und warmhalten. Den Bratensatz von der Fettpfanne lösen, in einen Topf gießen, mit dem zuvor abgemessenen Bratenfond auffüllen und aufkochen. Etwas Stärke in 2 – 3 Eßlöffel Wasser glattrühren und damit den Fond zu einer Soße binden.

Braten aufschneiden und mit der Soße servieren.

Dazu schmecken grüne Bohnen und Kartoffelknödel.

Tipp: Der Braten eignet sich auch hervorragend für den Osterbrunch mit einem Graubrot.

*Wir wünschen Guten Appetit!*