

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, 22. April 2024

Klare Rindfleischsuppe mit Gemüse und Nudeln

Dienstag, 23. April 2024

1. Frische Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelstamp, Erdbeer-Rhabarber-Creme

€ 7,95

2. Blumenkohl in weißer Soße mit Schinkenwürfeln und Salzkartoffeln, Erdbeer-Rhabarber-Creme

€ 8,25

Außerdem: Spitzkohleintopf

Mittwoch, 24. April 2024

1. Putenpfanne in Zucchini-Metaxasoße mit Reis, Grießflammerie

€ 8,65

2. Gemischtes Gulasch mit Spiralnudeln, Erbsen- und Möhregemüse, Grießflammerie

€ 8,45

Außerdem: Pichelsteiner Eintopf

Donnerstag, 25. April 2024

1. Pannfisch „Hamburger Art“ mit Kartoffelsalat, dazu frischer Salat, Whisky-Schokoladenmousse

€ 8,85

2. Geschmorte Schweinebäckchen mit Wirsinggemüse in Rahm und Salzkartoffeln, Whisky-Schokoladenmousse

€ 8,45

Außerdem: Spreewälder Kartoffelsuppe

Freitag, 26. April 2024

Saltim Bocca (Schnitzelchen gefüllt mit Schinken und Salbei) in Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln, Eierlikörcreme

€ 8,65

Bitte spätestens einen Tag im Voraus vorbestellen!

(Änderungen vorbehalten!)

Rinderbraten

mit Rotwein-Balsamico-Sauce

Zutaten für 4 Personen:

1,2 kg	Rinderbraten
250 ml	Rotwein
4 EL	Aceto Balsamico
10	Pfefferkörner
3	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
1	rote Chilischote
2	Lorbeerblätter
1 Bund	Suppengrün
Salz, Pfeffer, Butterschmalz, Speisestärke	



Zubereitung:

Den Rinderbraten abwaschen und trockentupfen. Die Pfefferkörner grob mörsern. Eine Zwiebel in Ringe schneiden. Den Rotwein mit dem Aceto Balsamico und Gewürzen mischen und gemeinsam mit den Zwiebeln, den Lorbeerblättern und dem Rinderbraten in einen Gefrierbeutel geben und möglichst luftdicht fest verschließen. Dazu die Luft kräftig aus dem Beutel drücken. Jetzt den Beutel für mindestens 12 Stunden zum marinieren in den Kühlschrank legen. Zwischendurch immer mal drehen, damit die Marinade sich gleichmäßig verteilt.

Nach Ende der Einweichzeit nehmen wir das Fleisch aus dem Beutel und tupfen es trocken. Die Marinade durch ein Sieb geben und auffangen. Die Gewürze und Zwiebeln aus der Marinade in einen Mullbeutel oder auch einen Teebeutel geben und zubinden.

Das Fleisch in heißem Butterschmalz kräftig von allen Seiten im Bräter anbraten. Aus dem Bräter nehmen und zur Seite stellen. Jetzt das zuvor grob gewürfelte Suppengrün und die Zwiebeln im Bräter anbraten. Den Rotweinsud angießen und das Fleisch zurück in den Bräter geben und bei ca. 80° Umluft für 6 Stunden in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Gewürze im Mullbeutel / Teebeutel mit in den Bräter geben.

Nach Ende der Garzeit herausnehmen. Das Fleisch in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Den Fond pürieren, durch ein Sieb passieren und in einen Topf geben, aufkochen und mit angerührter Speisestärke binden. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Erst jetzt das Fleisch schneiden und mit der Soße anrichten.

Dazu schmecken grüne Bohnen und Salzkartoffeln oder Spätzle.

Wir wünschen Guten Appetit!