

Wochenangebote vom 06.02. bis 11.02.2012

Solange der Vorrat reicht!

**Zum
Wochenanfang**

Montag bis
Mittwoch:

Beinscheibe

„zum Kochen und Braten“

kg: **3,48 €**

Knüller Preis!!

Ab Montag:

Schweinekamm mit Knochen

„im Stück und geschnitten“

kg: **4,99 €**

Würstchen Kamenzer Art

„herzhaft - würzig“

100g: **0,69 €**

Schinkenspeck

„mild gepökelt und geräuchert“

100g: **0,89 €**

Zungenblutwurst

„herzhaft, mit viel Zunge“

100g: **0,89 €**

Ab Dienstag:

Schabefleisch

„ständig frisch durchgedreht“

kg: **8,90 €**

Ab Mittwoch:

Kutschertaschen

„mit Zwiebel-Schinken-Senffüllung“

kg: **6,99 €**

Ab Donnerstag:

Farmersalat

„aus unserer Salattheke“

100g: **0,69 €**

**Zum
Wochenende**

Donnerstag bis
Samstag:

**Schweinelende
frisch**

„besonders zart und mager“

kg: **9,99 €**

Knüller Preis!!

Schlachtung & Warmfleischverarbeitung: Fichtestraße 13, 02906 Niesky, Tel.: 03588 - 204321

Zerlegung & Produktion: Breitscheidstr. 1, 02708 Löbau, Tel.: 03585 - 8674-41, -43

www.fleischerei-richter.de

**Wir empfehlen:
mit Camembert überbackener
Schweinefilettopf**

Zutaten für 4 Personen:

1 Schweinefilet, 1 Becher Sahne, Paprikapulver, gekörnte Brühe, Kräuterbutter, 200 g frische weiße Champignons, 1 Camembert, 1 Schuss Weißwein, Salz und Pfeffer, Öl (Sonnenblumenöl)

Zubereitung:

In einer großen Pfanne das in Medaillons geschnittene Schweinefilet in etwas Sonnenblumenöl und Kräuterbutter braten. Wenn das Filet gebraten ist, aus der Pfanne nehmen, beiseite legen und in der selben Pfanne die geputzten und in Scheiben geschnittenen Champignons anbraten. Die Champignons mit einem Schuss Weißwein ablöschen und die Sahne hinzugeben. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, gekörnter Brühe und etwas Paprikapulver abschmecken. Die Schweinefilets in eine Auflaufform legen und mit der Sauce übergießen. Zum Schluss den Camembert in Scheiben schneiden und darauf verteilen. Wer mag, kann noch Kräuterbutterflocken darüber geben. Für etwa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen bei 200° geben, bis der Käse geschmolzen und leicht goldgelb geworden ist. Als Beilage empfehlen wir Wildreis.

Guten Appetit!

www.fleischerei-richter.de