

UNSERE EMPFEHLUNGEN ZUM OSTERFEST

	IHRE BESTELLUNG	
KANINCHEN FRISCH AUS BEELITZ		
Kaninchen mit Kopf & Leber (ca. 1,2-1,6 kg)	13,99 €/kg	_____ Stk.
Kaninchenkeulen (2er-Pck., ca. 220 g pro Stk.)	19,99 €/kg	_____ Pck.
Kaninchenrollbraten (leicht vorgewürzt, ca. 600 g)	19,99 €/kg	_____ Stk.
Kaninchenläufchen (2er-Pck., Stk. ca. 175 g)	10,99 €/kg	_____ Pck.
Kaninchenleber (Pck. ca. 250 g)	12,99 €/kg	_____ Pck.
KALBFLEISCH FRISCH AUS DEUTSCHLAND		
Kalbsschnitzel aus der Keule (ca. 140 g)	22,99 €/kg	_____ Stk.
Kalbsrollbraten aus der Oberschale (ca. 0,8-1 kg)	16,39 €/kg	_____ Stk.
Kalbsrollbraten a. d. Haxe gef. mit Schweinefilet (ca. 1 kg)	19,99 €/kg	_____ Stk.
LAMMFLEISCH FRISCH AUS DER OBERLAUSITZ		
Lammkeulenbraten (Stk. ca. 0,8-1 kg)	22,99 €/kg	_____ Stk.
Lammschulterbraten mit Knochen (Stk. ca. 1 kg)	19,79 €/kg	_____ Stk.
Lammrollbraten aus der Schulter (Stk. ca. 800 g)	19,99 €/kg	_____ Stk.
Lammrollbraten a. d. Brust gef. mit Lammhals (Stk. ca. 1 kg)	19,99 €/kg	_____ Stk.
Lammkotelett (Stk. ca. 50 g)	23,19 €/kg	_____ Stk.
Lammrücken spezial, mit Filet (Stk. ca. 1-1,2 kg)	24,99 €/kg	_____ Stk.
Lammhaxen (Stk. ca. 130-150 g)	15,99 €/kg	_____ Stk.
FORELLE AUS DER OBERLAUSITZER HEIDE- & TEICHLANDSCHAFT		
schlachtfrisch (Stk. ca. 400-600 g)	10,99 €/kg	_____ Stk.

Bestellschluss:
2. April, 12 Uhr

FÜR FORELLE GILT:
Bestellschluss: 09.04.

Erfahren Sie mehr über unser Lammfleisch:



www.fleischerei-richter.de/standard-zulieferer.html

HG: freepik.com

ABHOLSCHHEIN FÜR IHRE OSTERBESTELLUNG

Abholung am (bitte Zutreffendes ankreuzen): 13.04. 14.04. 16.04.

Bestellnummer:
(wird von unserem Verkaufspersonal ausgefüllt)

SO GELINGT IHR ÖSTERLICHES MENÜ

Geschmorte Lammhaxe auf Tomatensugo mit Kartoffelrösti & gebackener Zucchini

Zutaten (4 Pers.): Haxen: 4 Lammhaxen, 200 g Karotten, 200 g Sellerie, 200 g Zwiebeln, 20 g Tomatenmark, Salz, Paprika edelsüß, weißer Pfeffer, 1 kl. Knoblauchzehe, 250 ml Rotwein, Lorbeer, Piment, Wacholder, Mehl, 30 g Butter, 50 g Öl, Rosmarinzwig, Thymianzwig | Tomatensugo: 100 g Sellerie, 200 g Zwiebeln, 500 g Tomaten, 5 g Mehl, 100 g Tomatenmark, Paprika edelsüß, Lorbeer, Salz, weißer Pfeffer, 50 g Zucker, Basilikum, Majoran, Muskat, Knoblauch, Lorbeer, 20 g Butter, 50 g Öl | Zucchiniwürfel: 200 g Zucchini, Salz, weißer Pfeffer, Muskat, Mehl, 100 g Öl | Kartoffelrösti: 1,5 kg Kartoffeln festkochend, Salz, Pfeffer, Kümmel, Lorbeer, Muskat, 50 g Öl

Lammhaxe in Öl von allen Seiten kräftig anbraten. Ausstehen & mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen. Wurzelgemüse grob würfeln & anbraten. Tomatenmark zugeben & weiter bräunen, mit Rotwein ablöschen & einkochen lassen. Lammhaxe zugeben, mit Wasser auffüllen. Restl. Gewürze zugeben & köcheln lassen, bis die Lammhaxe selbst von der Fleischgabel fällt. Lammhaxe entnehmen & Bratensud durch ein Sieb geben, einkochen lassen & mit ein wenig Mehl abbinden. Nachschmecken & mit einer Flocke Butter abrunden. Für das Tomatensugo Sellerie, 100 g Zwiebeln, 250 g Tomaten anschwitzen. Tomatenmark & Gewürze zugeben, mit Wasser auffüllen, einkochen, pürieren, abbinden. Restliche Zwiebeln fein & Tomaten grob würfeln. Zwiebeln anbraten, Tomaten zugeben weiter braten, mit fertiger Tomatensoße aufgießen, nachschmecken. Zucchini ebenfalls würfeln, würzen, mehlieren, in Öl schwimmend goldbraun braten. Für die Kartoffelrösti Kartoffeln mit Schale in Gewürzwasser bissfest kochen, schälen, erkalten lassen. In Streifen reiben, Masse nachschmecken portionieren und in Öl bei milder Hitze knusprig braten. Alles anrichten & servieren.



Ganzer Lammrücken mit Filet in Portweinsoße, mit gegrilltem Paprikagemüse & Salbeikartoffeln

Zutaten (4 Pers.): Lammrücken: 1 Lammrücken, 200 g Kartoffeln, 200 g Sellerie, 200 g Zwiebeln, 20 g Tomatenmark, Salz, Paprika edelsüß, weißer Pfeffer, 1 kl. Knoblauchzehe, 250 ml Portwein, Lorbeer, Piment, Wacholder, Mehl, 30 g Butter, 50 g Öl, Rosmarinzwig, Thymianzwig | Paprikagemüse: 500 g Paprika Mix, Salz, weißer Pfeffer, Rosmarin, Thymian, Olivenöl | Salbeikartoffeln: 1,2 kg Kartoffeln festkochend, Salz, Pfeffer, Muskat, Salbei, 50 g Butter



Lammrücken in Öl von allen Seiten kräftig anbraten. Ausstehen & mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen. Wurzelgemüse grob würfeln & anbraten. Tomatenmark zugeben & weiter bräunen, mit Portwein ablöschen & einkochen lassen. Lammrücken zugeben, mit Wasser auffüllen. Lorbeer, Wacholder, Piment, Rosmarin, Thymian, Knoblauch zugeben & köcheln lassen, bis das Fleisch weich gegart ist. Lammrücken entnehmen & Bratensud durch ein Sieb geben, einkochen lassen mit Mehl abbinden. Nachschmecken & mit einer Flocke Butter abrunden. Fleisch vom Knochen lösen, portionieren & je ein Stück Rücken & Filet anrichten. Paprika in Streifen schneiden, in einer Grillpfanne braten, gegrillte Paprika in eine Schüssel geben & mit Olivenöl gehackten Kräutern & Gewürzen marinieren. Kartoffeln kochen, abgießen, Butter in Pfanne schmelzen, Salbei in feine Streifen schneiden & zugeben, Kartoffeln darin schwenken. Alles anrichten & servieren.

„LAST MINUTE“-IDEE FÜR DIE OSTERTISCHDEKO

Eine (Stoff-)Serviette zu einem Dreieck falten und von der Spitze her aufrollen. Diese um ein gekochtes oder ausgeblasenes Ei legen und oben mit einem Bindfaden zusammenbinden. Ein kleines Blümchen (wahlweise getrocknet) hineinstecken und die Ohren ein bisschen zurechtzupfen. Abschließend das Ei mit einem niedlichen Gesicht oder Muster versehen. Auf dem Teller platzieren - fertig! Wir wünschen Ihnen ein schönes Osterfest und guten Appetit.

