

WALZ

DIE METZGEREI



Wochen-Highlights

vom Di 11.02. - Sa 15.02.2025

Fruchtiges Curryhähnchen

Zutaten für 2 Portionen:

300 g Hähnchenbrustfilet,
50 g Schalotten, fein gehackt,
100 g Ananas aus der Dose, stückig,
100 g Pfirsich aus der Dose, stückig,
100 g Sahne, 1 EL Öl, 1 EL Saucen-
binder nach Belieben, 1 EL Currypulver,
Salz und Pfeffer, 100 ml Geflügelbrühe

Zubereitung:

Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen und schnetzeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Schalotten dazugeben und glasig werden lassen. Currypulver dazugeben, kurz durchrösten und mit Geflügelbrühe und Sahne ablöschen.

Aufkochen und bei geschlossenem Deckel 10 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Nach ca. 5 Minuten die Dosenfrüchte einrühren.

Bei Bedarf kann zum Schluss noch der Saucenbinder eingerührt werden. Mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passt Reis.



Frishes Fleisch

Frishes Wurst

Deftige Schweinerouladen

nach altem Familienrezept
topffertig gefüllt 100 g € 1,48

Saftiger Hinterschinken

deftig gepökelt und im
eigenen Saft gegart 100 g € 1,78

Schweinebraten

natur oder backofen-
fertig gewürzt 100 g € 1,36

Frishes Göttinger

mit Naturgewürzen
kräftig gewürzt 100 g € 1,36

Dicke Rippe

deftig gepökelt und
geräuchert 100 g € -,88

Deftige Zwiebelmettwurst

mit herzhaftem
Zwiebelgeschmack 100 g € 1,34

Hähnchenbrustfilet

natur oder pfannen-
fertig gewürzt 100 g € 1,38

Frishes Bierschinken

mit magerer
Schinkeneinlage 100 g € 1,58

Salat und Käse

Wir empfehlen

Hausmacher Nudelsalat

mit feinem
Kochschinken 100 g € 1,26

Geschlagene Bratwurst

mit reinen Naturgewürzen
hergestellt 100 g € 1,26

Französischer Tortenbrie

50 % Fett i. Tr. 100 g € 1,28

Treue Coupon

Abgeben und genießen

Gegen Abgabe dieses
Treue-Coupons erhalten Sie
bei Ihrem Einkauf ab EUR 15,-
von Di 11.02. - Sa 15.02.2025

1 Becher Kartoffelsalat

++ GRATIS ++

