

Walz

DIE METZGEREI



Schweinerippchen in BBQ Sauce

Zutaten für 4 Personen:

2 kg Schweinerippchen, 2 Zwiebeln,
2 Knoblauchzehen, 150 ml Öl,
150 g Tomatenmark, 60 ml Essig,
1 TL Salz, 1 EL Basilikum gerebelt,
1 EL Thymian gerebelt, 1 TL Senf,
1 TL Sambal Oelek, ½ TL Tabasco,
100 g Honig, 250 ml Rinderbrühe,
4 EL Worcestersauce

Zubereitung:

Backofen vorheizen auf 180 °C.
Öl in einer Pfanne erhitzen. Die
fein gehackten Zwiebeln und
Knoblauchzehen darin glasig
dünsten. Tomatenmark, Essig,
Gewürze, Brühe, Honig und
Worcestersauce unterrühren und
ca. 10 Min. einkochen lassen.
Hin und wieder umrühren.

Die Rippchen unter fließendem
kalten Wasser abspülen, trocken
tupfen und in eine große Auflauf-
form oder Fettpfanne legen.
Sauce auf die Rippchen streichen
und für ca. 1 Std. in den Backofen
schieben.

Dazu passen gemischter Salat
und Ofenkartoffeln.

Wochen-Highlights

vom Di 07.10. - Sa 11.10.2025

Frisches Fleisch

Mageres Suppenfleisch

von der vollfleischigen
Brust und Querrippe 100 g € 1,58

Schweineschnitzel

natur oder pfannen-
fertig paniert 100 g € 1,34

Spare Ribs

natur oder backofen-
fertig gewürzt 100 g € 1,14

Geschnetzelte Jägerpfanne

mit Champignons pfannen-
fertig zubereitet 100 g € 1,36

Frische Wurst

Frische Paprikalyoner

geschnitten oder
als Portionswurst 100 g € 1,48

Gegrillter Bacon

am Stück oder
geschnitten 100 g € 1,68

Frische Göttinger

mit reinen Naturgewürzen
hergestellt 100 g € 1,44

Frühstückswurst

im Geleemantel
kräftig gewürzt 100 g € 1,46

Salat und Käse

Wurstsalat

„Schweizer Art“
deftig angemacht 100 g € 1,48

Allgäuer Bergkäse

50 % Fett i. Tr. 100 g € 1,98

Wir empfehlen

Gulaschsuppe

im 400 g Glas, aus eigener
Herstellung je Glas € 5,70


Treue Coupon

Abgeben und genießen

Gegen Abgabe dieses
Treue-Coupons erhalten Sie
bei Ihrem Einkauf ab EUR 15,-
von Di 07.10. - Sa 11.10.2025

1 Becher Kartoffelsalat

++ GRATIS ++