

# Walz

DIE METZGEREI

Unser Rezepttipp:

## Herhaft zarter Sauerbraten

Den Sauerbraten erhalten Sie bei uns bereits eingelegt. Das eingelegte Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und in heißem Öl, besser wäre Butterschmalz, von allen Seiten braun anbraten. Die Marinade durch ein Sieb gießen und dem angebratenem Fleisch zugießen. Das Fleisch etwa 1 ½ Stunden bei 150 °C schmoren lassen und ca. 50 g Soßenlebkuchen, Honigkuchen oder Pumpernickel hinzufügen. Wer mag, kann noch ca. 50 g Rosinen in 50 ml Rotwein einweichen und der Soße hinzufügen. Das Fleisch aus der Soße nehmen und warmstellen.

Die Soße mit Mehl oder Speisestärke bis zur gewünschten Säsigkeit andicken. Als Beilage eignen sich am besten gekochte Klöße und Rotkohl.



Treue Coupon

### Abgeben und genießen

Gegen Abgabe dieses Treue-Coupons erhalten Sie bei Ihrem Einkauf ab EUR 15,- von Di 02.12. - Sa 06.12.2025

1 kleiner Becher Wurstsalat

**++ GRATIS ++**

# Wochen-Highlights

vom Di 02.12. - Sa 06.12.2025

## Frisches Fleisch

### Zarter Sauerbraten

magere Bratenstücke küchenfertig eingelegt 100 g **€ 1,96**

### Kassler Braten

mager oder durchwachsen 100 g **€ 1,44**

### Frische Hähnchenschlegel

natur oder backofenfertig gewürzt 100 g **€ -,98**

### Geschnetzelte Gyrospanne

vom Schwein pfaffenfertig zubereitet 100 g **€ 1,44**

## Salat und Käse

### Ochsenmaulsalat

in feiner Vinaigrette 100 g **€ 1,48**

### Hausgemachtes Zaziki

beliebt zum Gyros 100 g **€ 1,28**

## Frische Wurst

### Gegrillter Bacon

am Stück oder geschnitten 100 g **€ 1,68**

### Bierwurst und Käsebierwurst

die beliebte Brotzeitwurst 100 g **€ 1,58**

### Kesselfrische Weißwurst

mit viel Petersilie 100 g **€ 1,44**

### Zungenwurst

mit Naturgewürzen kräftig gewürzt 100 g **€ 1,46**

## Wir empfehlen

### Soße Bolognese

im 400 g Glas fertig gekocht je Stück **€ 4,80**