



Angebote

Orangensoße

Unsere hausgemachte Orangensoße besitzt ein besonders frisches Aroma. Schmeckt hervorragend zu Geflügel wie Gans oder Ente. 18,00€ / l

3,60 €

Hausgemachte Erbsensuppe

Diese leckere Erbsensuppe ist ein echtes Geschmackserlebnis. Gewürzt mit unseren besten Gewürzen und vom Küchenchef höchstpersönlich perfekt abgeschmeckt. Im praktischen Schlauch zum Aufwärmen und anschließenden Direktverzehr. Inhalt: 480ml 6,04€ / l

Hausgemachte Gulaschsuppe

Diese leckere Gulaschsuppe ist ein echtes Geschmackserlebnis. Gewürzt mit unseren besten Gewürzen und vom Küchenchef höchstpersönlich perfekt abgeschmeckt. Im praktischen Schlauch zum Aufwärmen und anschließenden Direktverzehr. Inhalt: 470ml 8,94€ / l

4,20 €

Salami mit Pfefferrand

Diese Woche ist unsere leckere Salami mit Pfefferrand im Angebot Neben den offensichtlicheren Qualitätsmerkmalen wie den ausgewählten Zutaten und der hauseigenen Produktion, sind vor allem das Fleisch-Fettverhältnis, sowie der Salzgehalt von entscheidender Bedeutung für den hervorragenden Geschmack unserer Salami mit pikantem Pfefferrand. Desweiteren haben wir für Euch Königsberger Klopse in der Dose und Schweinelummerkoteletts reduziert. Schaut doch mal vorbei - in unserer Onlinefleischerei! Diese Woche liefern wir am Dienstag, Donnerstag, Freitag und Samstag aus! Wir wünschen Euch eine gute Woche!

Kachelfleisch

Nachdem wir Euch bereits Rippchen und den Schweinenacken vorgestellt haben, folgt diese Woche ein kleiner Geheimtipp: Kachelfleisch ist eine echte Rarität unter den Special Cuts, denn pro Schwein erhält der Fleischer nur wenige 100 g davon. In der Regel wird Kachelfleisch deshalb auch selten separat ausgelöst und angeboten – der Fleischer verwendet es eher als „Kutterfleisch“ für seine Wurstspezialitäten. Aufgrund seines Aussehens wird der Cut auch „Fledermaussteak“ oder „Spidersteak“ genannt. Unter Verbrauchern ist Kachelfleisch eher unbekannt und das, obwohl es geschmacklich voll überzeugt. Kachelfleisch sitzt im Hinterschinken flach auf dem Hüftknochen (Schlossknochen) des Schweins, in einem Bereich, der kaum bewegt wird. Das macht den Cut, ähnlich dem Filet, besonders zart und saftig. Ein Stück Kachelfleisch kannst du wenige Minuten von beiden Seiten bei starker Hitze grillen oder in der Pfanne braten. Mit gutem Salz garnieren, tranchieren und als Snack vom Grill servieren! Kachelfleisch könnt Ihr bei uns auf den Marktwagen kaufen und in unserer Onlinefleischerei bestellen!



Krakauer

Diese Woche sind unsere leckeren Krakauer im Angebot: Die klassische grobgekutete Brühwurst mit Speck und Fettstückchen Rind und Schwein. Sie erhält ihre knackige Konsistenz und ihr feines Aroma durch die Räucherung über Buchenholz. Desweiteren haben wir für Euch Schweinegulasch und Omas Pfannenfrikadelle in einer leckeren Currysauce reduziert. Schaut doch mal vorbei - in unserer Onlinefleischerei! Diese Woche liefern wir am Dienstag, Donnerstag, Freitag und Samstag aus!

Nacken

Letzte Woche haben wir Euch bereits Rippchen vorgestellt, diese Woche geht's weiter mit dem nächsten Special Cut vom Schwein: Nacken. Schweinenacken kennt man während der Grillsaison klassisch aufgeschnitten als Steak. Aber auch im Ganzen wird daraus ein Hochgenuss! Schweinenacken lässt sich im Smoker zu butterweichem Pulled Pork verwandeln. Genauso gut funktioniert das mit einem Stück Schweineschulter. Verwendet man jedoch Schweinenacken, ist unter BBQ Experten auch vom „Boston Butt“ die Rede. Bei diesem Cut kommt es auf die richtige Technik an: Der Schweinenacken wird mit einer Trockenmarinade eingerieben, sehr lange bei niedriger Temperatur und unter Kontrolle der Kerntemperatur in einem Smoker gegart. 10 Stunden sind da das absolute Minimum. Das Ergebnis: Wunderbar zartes, rauchig-aromatisches Schweinefleisch, das wie von selbst zerfällt. Schweinenacken könnt Ihr bei uns auf den Marktwagen kaufen und auch in unserer Onlinefleischerei bestellen!

Schinkenwurst

Diese Woche sind unsere Bestseller im Angebot! Wie wäre es beispielsweise mit Schinkenwurst oder unserem allseits beliebten Budericher Wurstsalat? Oder für schlechte Zeiten in der Dose: vorgebratene Rinderbratwurst in unserer hausgemachten herzhaft würzigen Currysauce. Schaut doch mal vorbei - in unserer Onlinefleischerei! Diese Woche liefern wir am Dienstag, Donnerstag, Freitag und Samstag aus!

Rippchen

In den kommenden drei Wochen möchten wir Euch gerne sogenannte Special Cuts vom Schwein vorstellen. Diese Woche fangen wir an mit einem Klassiker, den sicherlich bereits einige von Euch kennen: Rippchen. Der Rippenbogen vom Schwein lässt sich in Spareribs, Babybackribs und den St. Louis Cut unterteilen. Spareribs reichen vom mittleren Teil des Rippenbogens bis zur Rippenspitze. Sie zeichnen sich durch einen hohen Fleischanteil aus und sind besonders saftig. Spareribs gehören neben Pulled Pork und Beef Brisket zur heiligen Dreifaltigkeit des BBQ's. Babybackribs werden aus den Kotelettrippchen geschnitten, liegen oberhalb des Rippenbogens und haben einen geringen Fleischanteil. Deshalb sind sie auch zum Kurzgaren geeignet. Der St. Louis Cut befindet sich im mittleren Teil des Rippenbogens. Hier ist die Wölbung gering, was dem Cut seine typische flache Form verleiht. St. Louis Ribs haben einen hohen Fleisch- und Fettanteil und müssen lange, am besten im Smoker, gegart werden, damit das Fleisch zart wird. Die Innenseite von Rippchen ist mit einer Silberhaut überzogen, die du vor dem Garen entfernen solltest. Auf Wunsch können wir diese auch vorher entfernen. Wenn Du die Spareribs grillst, muss die Haut nicht entfernt werden! Rippchen könnt Ihr bei uns auf den Marktwagen kaufen und in unserer Onlinefleischerei bestellen!
