



Fleisch - Verkauf

Heinrich Fricke GmbH & CO.KG



22525 Hamburg Warnstedtstr.6, Tel: 54 28 54 FAX: 540 18 77

E-Mail: info@hf-fleisch.de, Internet: <http://www.hf-fleisch.de> Neben dem HHA - Busdepot

Aufschnitt der Woche

*Sahne-Leberwurst
grob, fein, Schnittlauch*

100g € 1,79
(Kilo-Preis: 1 kg € 17,90)

Geflügel der Woche

Putenbrust, natur

€ 13,49/kg

Angebot 27. - 29. Oktober 2021

<i>gem. Hack</i>	1kg	€ 5,99
<i>Rinder-Schmorbraten</i>	1kg	€ 10,99
<i>Rinder-Steak-Hüfte</i>	1kg	€ 19,99

<i>Schweine-Schnitzel</i>	1kg	€ 9,49
---------------------------	-----	--------

Solange der Vorrat reicht! Irrtum vorbehalten

Bei Vorbestellungen vermeiden Sie eventuelle Wartezeiten im Laden!

Unsere Geschäftszeiten: Mittwoch, Donnerstag und Freitag: 7.00 - 18.00 Uhr
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Bitte beachten Sie unser Herbst-Angebot!



22525 Hamburg, Warnstedtstrasse 6

Tel: 54 28 54 FAX: 540 18 77

Mail: info@hf-fleisch.de, Internet: <http://www.hf-fleisch.de>
Neben dem HHA – Busdepot!



Unser Zubereitungstipp

Schweineschnitzel mit Käsekruste für 10 Personen

Zutaten:

600 g	Schweinefilet
3 Stück	Eier
150 g	Mehl
100 g	Parmesan (fein gerieben)
150 g	Semmelbrösel
100 ml	Öl zum Braten
2 - 3 Stück	unbehandelte Zitronen

Zubereitung:

Das Schweinefilet in 30 dünne Scheiben schneiden und mit einem Fleischklopfer dünn ausklopfen.

Die verquirlten Eier, Mehl, Parmesan und Semmelbrösel in 4 Arbeitsschalen geben. Die Schnitzel nacheinander in der genannten Reihenfolge mit den 4 Zutaten panieren.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2 -3 min. braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zitronen in schmale Spalten schneiden. Die Schnitzel mit den Zitronenspalten anrichten.