



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 € 1,89
(Kilo-Preis: 1 kg € 18,90)

Geflügel der Woche

Putenbrust, natur

€ 13,99/kg

Angebot vom 12. - 14. Januar 2022

gem. Hack 1kg € 5,99

Rinder-Gulasch 1kg € 11,99

Ochsenbein/ Brust-/Querrippe 1kg € 6,99

Schweine-Schnitzel 1kg € 9,99

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!

BETRIEBSFERIEN vom 05.01.2022- 07.01.2022



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

Schmorbraten mit Altbier für 4 Personen

Zutaten:

1 – 1,5 kg	Rinderschmorbraten
	Salz, Pfeffer
5-7 Scheiben	fetten oder durchwachsenen Speck
2 Stück	Zwiebeln
2 Stück	Möhre
1 Stück	Lorbeerblatt
2 TL	Pfefferkörner
3 Stück	Gewürznelken
½ l	Altbier
¼ l	Fleischbrühe
2 - 3 EL	Essig
1-2 EL	Rübenkraut (Zuckerrübensirup)
30 g	Butter
ca. 20 g	Mehl

Zubereitung:

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, gut in die Fleischfaser einreiben. Einen Schmortopf mit dünnen Speckscheiben auslegen und den Braten darauf legen.

Die Zwiebeln und die Möhre grob würfeln und beides mit Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und Gewürznelken in den Schmortopf geben, Bier und Fleischbrühe angießen. Den Essig mit dem Rübenkraut verrühren und in die Biermischung geben. Im geschlossenen Topf zum Kochen bringen und 100 bis 120 min. auf mittlerer Hitze schmoren. Danach das Fleisch aus dem Topf nehmen und warmstellen, den Fond durch ein Sieb streichen.

Das Mehl in der Butter bräunen, mit dem Fond ablöschen, einige Minuten durchkochen lassen und mit Pfeffer, Salz und Essig abschmecken.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit Sauce bedeckt anrichten.

Dazu schmecken Kartoffelklöße und Backobst oder frischer Salat und Salzkartoffeln.