



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 € 1,99
(Kilo-Preis: 1 kg € 19,90)*

Geflügel der Woche

Putenbrust, natur

€ 14,99/kg

Angebot vom 12.- 14. Oktober 2022

gem. Hack 1kg € 6,99

Rinder-Schmorbraten 1kg € 12,99

Rinder-Steak-Hüfte 1kg € 22,99

Schweine-Schnitzel 1kg € 10,99

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!

Bitte beachten Sie unser Herbst-Sortiment!



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

Kasseler mit grüner Sauce für 4 Personen

Zutaten:

1 kg	Kasseler Nacken
1 Stück	Zwiebel
2 Stück	Lorbeerblätter
6 Stück	Gewürznelken
8 Stück	weiße Pfefferkörner
250 g	Joghurt-Salatcreme
150 g	Vollmilch-Joghurt
2 EL	Zitronensaft
2-3 TL	mittelscharfer Senf
	Salz, Pfeffer, Zucker
2 Stück	Eier
	gemischte Kräuter (Dill, Petersilie, Schnittlauch, Kerbel)

Zubereitung:

Die Zwiebel, Lorbeerblätter, Nelken und Pfefferkörner in reichlich Wasser aufkochen, das Fleisch dazugeben und ca. 45 min. bei schwacher Hitze garen.

Salatcreme, Joghurt, Zitronensaft und Senf verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die hartgekochten Eier fein würfeln und mit den gehackten Kräutern in die Sauce rühren.

Das Fleisch nach Ende der Garzeit aus dem Sud nehmen, aufschneiden und mit etwas Sauce auf einer Platte anrichten und zusammen mit der restlichen Sauce, Salzkartoffeln und Karotten oder mit Bratkartoffeln und Salat servieren.