



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 09.- 11. November 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

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 Fleisch-klopfer dünn ausklopfen.

Die verquirlten Eier, Mehl, Parmesan und Semmelbrösel in 4 Arbeitsscha-len 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 Zitronen-spalten anrichten.