



# 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 23.- 25. November 2022

*gem. Hack* 1kg € 6,99

*Rinder-Schmorbraten* 1kg € 12,99

*Roastbeef o. Knochen* 1kg € 26,99

\*\*\*\*\*

*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](mailto:info@hf-fleisch.de), Internet: <http://www.hf-fleisch.de>  
Neben dem HHA – Busdepot!**



## Unser Zubereitungstipp

### Hackfleischauflauf mit Mais und Tomaten für 4 Personen

#### **Zutaten:**

1,0 kg	Rinderhack
600 g	Kartoffeln
3 EL	Öl
150 g	Gouda
1-2	Zwiebeln
1	große Dose Maiskörner
4	Eier
	Salz und Pfeffer
	Paprikapulver
250 g	Kirschtomaten
1 Bd	Basilikum
300 ml	Sahne
3 EL	Ketchup

#### **Zubereitung:**

**Die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden, in 2 El Öl rundum goldbraun braten, würzen.**

Den Käse raspeln. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Zwiebelwürfel m restlichen Öl glasig dünsten. Das Hackfleisch hinzufügen und krümelig braten. Den Mais abtropfen lassen. 2 Eier verquirlen und den Mais mit ca. 75 g Käse unter die Hackmasse heben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Kartoffeln in eine gefettete Form füllen und mit Hackmischung bedecken. Die Tomaten abbrausen, halbieren, evtl. Stielansätze entfernen und darauf verteilen.

Basilikumzweige abbrausen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen, einige zur Garnierung beiseitelegen, den Rest hacken. Die Sahne mit dem Ketchup und 2 Eiern verquirlen, würzen und über den Maisauflauf geben. Den restlichen Käse darüber streuen ca. 30 min. backen.

Den fertigen Auflauf aus dem Ofen nehmen, mit übrigem Basilikum garnieren und zusammen mit einem gemischten Salat servieren.