

# Unsere Empfehlungen

vom 19.02. – 24.02.2018

## Dicke Fleischrippe

Täglich frisch aus eigener Zerlegung  
oder goldgelb geräuchert

100 g  
nur

0,59

## Hackfleisch gemischt

Von Schwein und Rind – täglich frisch

100 g  
nur

0,65

## Räuberbraten

Unser deftig gefüllter Braten-Hit

100 g  
nur

1,19

## Delikatess-Leberwurst

Unsere Goldstückchen

100 g  
nur

1,19

## Hausmacher Schwarzmagen

Geräuchert im Naturdarm

100 g  
nur

1,19

## Gebratener Backschinken

Der saftige Aufschnitt

100 g  
nur

1,79

## Frische Putenoberkeule

Deutsche Qualitätsware

100 g  
nur

0,69

## Müllers Vespersalat

Der Feinkostsalat aus eigener Herstellung  
mit mit Fleischwurst, Käse, Zwiebeln,  
Essig-Öl-Dressing



1,09  
100 g



## Tipp der Woche

# Gebratener Backschinken

Der saftige Aufschnitt!



€ 1,79  
pro 100 g



# WOCHEN- MENÜ



<b>MO</b>	<b>Spießbraten</b> Auf Zwiebelsauce mit Bratkartoffeln und buntem Gemüse	100 g nur	<b>1,39</b>
<b>DI</b>	<b>Nackenkotelette paniert</b> Auf Pfefferrahmsauce mit Pommes Frites und grünen Bohne	100 g nur	<b>1,29</b>
<b>MI</b>	<b>Schweine-Schnitzel</b> Mit Peperonirahmsauce und Kroketten	100 g nur	<b>1,39</b>
<b>DO</b>	<b>Königsberger Klopse</b> Auf Kapernsauce mit Butterreis	100 g nur	<b>1,29</b>
<b>FR</b>	<b>Frische Bratwurst</b> Mit Rahmwürsling und Kartoffelpüree	100 g nur	<b>1,19</b>
	<b>Unser Eintopf</b> (ab Dienstag) <b>Hausgemachte Tomatensuppe</b> mit Mais und grünem Pfeffer	100 g nur	<b>0,75</b>



## Hacksteak mit Rote Beete-Rohkost



### Zubereitung:

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Hackfleisch, Zwiebeln, Ei, 3 Teelöffel Pfefferkörner und Paniermehl mischen und mit Salz würzen. 8 Hacksteaks daraus formen. Reis in kochendes Salzwasser geben und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten ausquellen lassen.

Inzwischen 3 Esslöffel Öl in einer Grillpfanne erhitzen. Steaks darin von jeder Seite 3-4 Minuten braten. Inzwischen Rote Bete und Möhren putzen, schälen und grob raspeln. Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren.

Restliches Öl darunter schlagen. Mit der Rohkost mischen. Steaks herausnehmen und warm stellen. Bratöl mit Sahne ablöschen und etwas einkochen lassen. Restliche Pfefferkörner unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Reis abgießen und abtropfen lassen. Steaks, Reis und Rohkost mit je einem Salatblatt und Petersilie garniert servieren.

### Für den Einkaufszettel

Für 4 Personen:

- 700 g Hackfleisch gemischt aus unserem Wochenangebot
- 2 Zwiebeln
- 1 Ei
- 2 EL eingelegte grüne Pfefferkörner
- 4 EL Paniermehl
- 4 EL Öl
- 200 g Langkornreis
- 400 g Rote Beete
- 500 g Möhren
- 4 EL Zitronen-Essig
- 200 g Schlagsahne
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Salatblätter, Petersilie

©mamas-rezepte.de

Nächste Woche vom 26.02. bis 03.03.2018 erhalten Sie gegen Vorlage dieses Coupons:

**Frische geräucherte Mettwurstchen – 5 Stück**

-statt 6,00 €-  
**4,99€**

Bitte unbedingt diesen Coupon vor Ihrem Einkauf vorlegen. Das Angebot gilt nur solange der Vorrat reicht und wird ausdrücklich nur gegen Vorlage gewährt. Pro Kunde kann nur ein Coupon eingelöst werden.

**COUPON**



Täglich frisch  
und knusprig

Gebratene Schnitzel  
Partybrötchen  
Burger und mehr...

Die Gewinner werden aus den Inhabern der Müller-Premiumkarten gezogen!

**BIANCA PETRI** aus Bad Berleburg gewinnt eine Kochmettwurst im Ring!



Angebote vom 19.02. – 24.02.2018

Keine Haftung für Druckfehler. Angebote nur gültig für den beschriebenen Zeitraum. Alle Preise verstehen sich in Euro. Fotos: Shutterstock, Müller

[www.die-fleischwurst.de](http://www.die-fleischwurst.de)

**SPARMENÜ**

„Pizza-Schnitzel“

Zartes Schnitzel mit Mett, Champignons und Käse überbacken auf Pfeffersauce, Kartoffelgratin und Krautsalat

\*Preis für Selbstabholer in Erdtbebrück ab 10 Personen

**8,90**  
pro Person\*