

# Unsere Empfehlungen

vom 16.07. – 21.07.2018

## Schweine-Schnitzel

Zart und mager – nur aus der Oberschale!

100 g  
nur **0,89**

## Knusperrippchen

Grillfertig gewürzt!

100 g  
nur **0,69**

## Minutensteaks

Von der mageren Schweinerolle –  
verschieden gewürzt!

100 g  
nur **0,89**

## Krakauer

Nach Originalrezept hergestellt –  
im Ring geräuchert

100 g  
nur **1,19**

## Bierschinken, Tiroler, Lyoner, Bier- und Jagdwurst

Unsere leckeren 250g-Stücke!

1 Stück **2,79**

## Müllers Grill-Mettwürstchen

Unsere grobe gebrühte  
Bratwurst im 5er-Pack

500 g  
nur **4,50**

## Puten-Gyros-Geschnetzeltes

Deutsche Qualitätsware

100 g  
nur **1,19**

## Müllers Delikatess Kartoffelsalat

Der Feinkostsalat aus eigener Herstellung  
mit rohem Schinken, Salatgurke, Dill und  
Mayonnaise-Dressing



**0,99**  
100 g



Prämierte  
Qualität



## Tipp der Woche

# Knusperrippchen

Grillfertig gewürzt!



€ **0,69**  
pro 100 g

# WOCHEN- MENÜ



<b>MO</b>	<b>Rustikaler Backschinken</b> Auf Bratensauce mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin	100 g nur	<b>1,39</b>
<b>DI</b>	<b>Schweine-Nackensteak</b> Mit Pilzrahmsauce, Broccoli und Bratkartoffeln	100 g nur	<b>1,39</b>
<b>MI</b>	<b>Pfefferrahm-Schnitzel</b> Mit Speckböhnchen und Pommes frites	100 g nur	<b>1,39</b>
<b>DO</b>	<b>Rindergulasch</b> Mit Butterspätzle und Krautsalat	100 g nur	<b>1,39</b>
<b>FR</b>	<b>½ Hähnchen</b> Mit Pommes frites	100 g nur	<b>1,39</b>
<b>Unser Eintopf</b>	(ab Dienstag) <b>Hausgemachte Gurken-Cremesuppe</b> mit gerösteten Pinienkernen	100 g nur	<b>0,75</b>

Täglich frisch  
und knusprig

Gebratene Schnitzel  
Partybrötchen  
Burger und mehr...

**COUPON**

Nächste Woche vom 23.07. bis 28.07.2018 erhalten Sie gegen Vorlage dieses Coupons:

**1 Becher Fleischsalat**  
**250g Becher**

-statt 2,59 €-

**2,29€**

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.

## Pusztaschnitzelpfanne



### Zubereitung:

Schnitzel waschen und trocken tupfen. In jedes Schnitzel eine Tasche schneiden. Die Innenseite der Tasche mit Aiwar bestreichen, Röstzwiebeln darin verteilen und mit Holzspießchen feststecken. Zwiebeln schälen, eine klein würfeln, beiseitestellen. Restliche Zwiebeln in Streifen schneiden. Paprika putzen, waschen und ebenfalls in Streifen schneiden

2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Schnitzel darin von beiden Seiten kräftig anbraten. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen. Im Bratfett Zwiebel- und Paprikastreifen anbraten. 1 EL Tomatenmark zugeben, kurz anschwitzen. Passierte Tomaten und Sahne zugießen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Schnitzel daraufsetzen und bei milder Hitze zugedeckt ca. 20 Minuten schmoren

1 EL Öl in einem Topf erhitzen. Gewürfelte Zwiebel darin andünsten. 2 EL Tomatenmark zufügen, kurz mit anschwitzen. Reis zufügen, mit 500 ml Wasser ablöschen und mit Salz und Zucker würzen. Einmal aufkochen und zugedeckt bei milder Hitze ca. 20 Minuten garen. Tiefgefrorene Erbsen ca. 6 Minuten vor Ende der Garzeit zufügen. Mit Essig abschmecken. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Über die Schnitzel streuen und mit dem Reis servieren

**Für den Einkaufszettel**

Für 4 Portionen:

- 4 Schweine-Schnitzel aus dem Wochenangebot
- 4 EL Aiwar (Pikant-scharfe Gewürzpaste)
- 4 EL Röstzwiebeln
- 3 Zwiebeln
- 1 gelbe + rote Paprikaschote
- 500 g passierte Tomaten
- 100 g Schlagsahne
- etwas Zucker
- 200 g Langkornreis
- 200 g tiefgefrorene Erbsen
- 1-2 EL Weißwein-Essig
- 4 Stiele Petersilie
- Salz und Pfeffer

© lecker.de

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

**BRIGITTA SCHULZE-KISSING** aus Netphen gewinnt einen 5er-Pack Rostbratwürstchen!



Angebote vom 16.07. – 21.07.2018

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)

**PARTY-Mix it! SERVICE**

**Ihre Wunsch-Kombi für Ihr Buffet**

Jede Feier ganz nach Ihrem Geschmack! Mit unseren flexiblen Buffets wird Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Highlight für Sie und Ihre Gäste.

\*Preis für Selbstabholer in Erndtebrück ab 10 Personen

**10,50**  
pro Person\*