

Unsere Empfehlungen

vom 12.11. – 17.11.2018

Kasseler Rippenspeer

Mild gesalzen und goldgelb geräuchert

100 g
nur

0,69

Zigeuner-Gulasch

Unsere pfannenfertige Spezialität mit magerem Schweinefleisch, Paprika und Zwiebeln

100 g
nur

0,79

Rinderbraten

Nur die besten Stücke aus der Keule

100 g
nur

1,29

Westfälischer Knochenschinken

Mild gesalzen und geräuchert

100 g
nur

2,09

Gekochte Mettwurst im Aspikmantel

Herzhaft gewürzt

100 g
nur

0,99

Pfeffersäckchen

Grob und fein zerkleinert – kräftig gewürzt mit grünem Pfeffer

100 g
nur

1,09

Hähnchenbrustfilet

Deutsche Qualitätsware!

100 g
nur

1,19

Müllers Lecker-Schmecker-Salat

Der Feinkostsalat aus eigener Herstellung mit Bandnudeln, Ananas, Pfirsichen, gekochtem Schinken und Mayonnaise-Dressing



1,09
100 g



Tipp der Woche

Hähnchenbrustfilet

Deutsche Qualitätsware!



€ 1,19
pro 100 g

WOCHEN- MENÜ



MO	Schweine-Geschnetzeltes „Züricher Art“ Mit Butterspätzle <small>enthält: GLUTEN, LAKTOSE</small>	100 g nur	1,29
DI	Schweine-Nackensteak Auf Pfefferrahmsauce mit Speckböhnchen und Bratkartoffeln <small>enthält: SELLERIE, LAKTOSE</small>	100 g nur	1,39
MI	Schweine-Schnitzel „Hawaii“ Mit Ananas und Käse überbacken, Röstinchen <small>enthält: LAKTOSE, EI</small>	100 g nur	1,39
DO	Tafelspitz Auf Meerrettichsauce mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <small>enthält: GLUTEN, LAKTOSE</small>	100 g nur	1,49
FR	Nudelauflauf Mit mediterranem Gemüse und Putenbruststreifen <small>enthält: GLUTEN, EI</small>	100 g nur	1,29
	(ab Dienstag) Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Mettwurstscheiben <small>enthält: LAKTOSE</small>	100 g nur	0,75

Unser Eintopf



Täglich frisch und knusprig

Gebratene Schnitzel
Partybrötchen
Burger und mehr...

Omis Rinderbraten mit Rotweinsoße



Zubereitung:

Den Rinderbraten mit ordentlich Senf einschmieren, leicht salzen und pfeffern und zusammen mit der Zwiebel und dem Knoblauch scharf anbraten. Das Gemüse in Würfel schneiden und zum Braten geben. Das Ganze mit der Rinderbrühe und dem Rotwein auffüllen. Der Braten sollte mindestens bis zur Hälfte bedeckt sein. Wie viel Brühe bzw. Rotwein man nimmt, ist Geschmackssache, ich nehme gerne halb/halb.

Auf kleiner Stufe ca. zweieinhalb Stunden köcheln lassen, gelegentlich Flüssigkeit nachfüllen. Sobald der Braten gar ist, sollte er quasi „auseinanderfallen“. Ich löse dafür immer ein Stück von der Ecke.

Für die Soße den Braten aus dem Topf nehmen und das zerkochte Gemüse mit einem Stabmixer pürieren. Wer keinen hat, kann das Gemüse sonst auch durch ein Sieb drücken. Das ist mühseliger, aber es schmeckt genauso. Die Soße anschließend nach Belieben noch mit etwas Brühe, Senf, Salz und Pfeffer oder etwas Sahne abschmecken. Am liebsten mögen wir dazu Knödel.

Für den Einkaufszettel

Für das Gericht (4 Personen):

- 1 kg Rinderbraten aus dem Wochenangebot
- 1/2 Rinderbrühe
- 1/4 Rotwein
- 1 Stück Sellerie
- 2 Möhren
- 1 Stange Lauch
- 1 große Zwiebel, gewürfelt
- Knoblauch
- Senf
- Fett zum Anbraten
- Sahne
- Salz, Pfeffer

© CHEFKOCH.DE

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

Reinhard Knoche aus ERNDTEBRÜCK gewinnt eine Kochmettwurst im Ring!



Angebote vom 12.11. – 17.11.2018

www.die-fleischwurst.de

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

8,90 pro Person*

*Müllers Schnitzel-Party“
Jäger-, Zigeuner- und Wienerschnitzel mit Bratkartoffeln und Krautsalat

*Preis für Selbstabholer in Erndtebrück ab 10 Personen

SPARMENÜ

COUPON

Nächste Woche vom 19.11. bis 24.11.2018 erhalten Sie gegen Vorlage dieses Coupons:

Grill-Mettwurstchen (5 Stück)

-statt 5,50 €-

4,50 €

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.