

Unsere Empfehlungen

vom 22.05. – 26.05.2018

Knusperrippchen

Grillfertig gewürzt

100 g
nur

0,69

Grill-Kotelett

Frisch und saftig – der reine Grillgenuss – verschieden gewürzt

100 g
nur

0,69

Schweinebraten

Von der saftigen Schulter mit Schwarte

100 g
nur

0,69

Kosakenwurst

Mager und pikant im Geschmack

100 g
nur

0,99

Spargelschinken

Saftiger Hinterkochschinken – mit grünen Spargelstückchen

100 g
nur

1,79

Müllers Bärlauch-Griller

Das ultimative Grillerlebnis im 3er-Pack

270 g
nur

2,99

Zartes Hähnchenbrustfilet

NEU – Kikok-Qualitätsware von ganz besonderen Maishähnchen

100 g
nur

1,59

Müllers Knackwurst-Salat

Der Feinkostsalat aus eigener Herstellung mit Knackwurst, Zwiebeln und pikantem Dressing

1,09
pro 100 g



Erneut prämiert



Tipp der Woche

Zartes KIKOK-Hähnchenbrustfilet

Unverwechselbarer, saftiger Geschmack: Beste Bedingungen bei der Aufzucht und gesundes Futter sorgen bei den Kikok-Hähnchen für einen Genuss, den Sie erleben müssen.

Spitzenqualität



€ 1,59 pro 100 g

WOCHEN- MENÜ



MO Feiertag

DI **Hackbraten**
Auf Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln 100 g nur **1,39**

MI **Schweine-Schnitzel**
Mit Spargelstücken und Sauce 100 g nur **1,39**
Hollandaise überbacken, Röstinchen

DO **Kasselerstreifen**
Mit buntem Gemüse in Waldpilzsauce, 100 g nur **1,29**
Butterspätzle

FR **Nudelpfanne**
Mit mediterranem Gemüse und 100 g nur **1,29**
Putenbruststreifen

Unser Eintopf (ab Dienstag) **Hausgemachte Blumenkohlcreme-
suppe mit Kochschinkenstreifen** 100 g nur **0,75**



Täglich frisch
und knusprig

Gebratene Schnitzel
Partybrötchen
Burger und mehr...

Gegrillte
Maishähnchenbrust
mit Tomaten-
Zwiebel-Ragout



Zubereitung:

Die Limetten heiss waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Die Limetten auspressen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Den Zucker in einem Topf leicht karamellisieren. Den Limettensaft dazugeben und köcheln lassen, bis sich der Zucker wieder gelöst hat. Die Limettenschale und das Vanillemark untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Limonenöl langsam dazugeben und das Vanille-Limetten-Dressing mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen.

Die Maishähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. 3 EL Öl in einer Grillpfanne erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten anbraten, sodass schöne Grillstreifen entstehen. Dann bei schwacher Hitze gar ziehen lassen.

Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Die Kirschtomaten waschen und trocken tupfen. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelstreifen darin kurz schwenken. Die Tomaten dazugeben, kurz mitdünsten, mit dem Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Blattsalate waschen, trocken schleudern, in mundgerechte Stücke zupfen und mit 3 EL Vanille-Limetten-Dressing vermischen. Den Salat und das Tomaten-Zwiebel-Ragout auf Teller verteilen. Die Maishähnchenbrüste in Scheiben schneiden, auf dem Salat anrichten, mit dem restlichen Vanille-Limetten-Dressing beträufeln und servieren.

Für den Einkaufszettel

Für 4 Personen:

- 2 unbehandelte Limetten
- 1 Tahiti-Vanilleschote
- 3 EL Brauner Zucker
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 100 ml Olivenöl mit Limone
- 4 Maishähnchenbrustfilets (à ca. 200 g, ohne Haut)
- 4-5 EL Olivenöl
- 2 rote Zwiebeln
- 300g Kirschtomaten
- 50 ml Balsamico bianco
- 150g gemischte Blattsalate

© Quelle: www.kochmax.de



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

MICHAEL MISCH aus Erndtebrück gewinnt eine Fleischwurst im Ring (500g)

Angebote vom 22.05. – 26.05.2018

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

www.die-fleischwurst.de

Nächste Woche vom 28.05. bis 01.06.2018 erhalten Sie gegen Vorlage dieses Coupons:

Bierschinken, Tiroler, Lyoner, Bierwurst, Jagdwurst
(2 Stück nach Wahl)

statt 6,20 € **5,50 €**

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.

COUPON

Buffet „Spitzen des Südens“

Schweinerückensteak mit Grillsenf, Zwiebeln und Bergkäse überbacken auf Bratensauce, Piccata Milanese (zartes Putensteak in Eihülle auf fruchtiger Tomatensauce); Thunfisch-Nudeln mit gebackenen Shrimps; Zucchiniischnitten und Kirschtomaten mit Frischkäsesauce; Mediterrane Gemüseplatte mit Paprika, Zucchini, Champignons und Romanesco; Butterspätzle und Rosmarinkartoffeln

*Preis für Selbstabholer in Erndtebrück ab 10 Personen

13,50
pro Person*

SPARMENÜ