

# Unsere Empfehlungen

vom 20.11. – 25.11.2017

## Gulasch gemischt von Rind und Schwein

Von besten Stücken geschnitten – zart und mager

100 g  
nur

0,89

## Rustikaler Backschinken

Mild gepökelt – mit herzhafter Pfefferkruste!

100 g  
nur

0,79

## Lasagne

natürlich hausgemacht – in der praktischen Aluschale – in 20 Minuten fertig

100 g  
nur

0,99

## Hausmacher Blut- und Leberwurst

Im Ring geräuchert

100 g  
nur

1,09

## Schmierwurst

Fein zerkleinert

100 g  
nur

1,19

## Gekochter Hinterschinken

Mager und saftig

100 g  
nur

1,59

## Frische Putenoberkeule

Deutsche Qualitätsware

100 g  
nur

0,69

## Müllers Zigeunersalat

Der Feinkostsalat mit Fleischwurst, Zwiebeln, Paprika, Gurken und Essig-Öl-Dressing



1,09  
100 g



## Tipp der Woche

# Rustikaler Backschinken

Mild gepökelt – mit herzhafter Pfefferkruste!



€ 0,79  
pro 100 g

# WOCHEN- MENÜ



<b>MO</b>	<b>Hähnchen-Geschnetzeltes</b> In Champignonrahmsauce mit Butter-spätzle	100 g nur	<b>1,39</b>
<b>DI</b>	<b>Räuberbraten</b> Auf Bratensauce mit Kartoffelgratin und Rosenkohl	100 g nur	<b>1,39</b>
<b>MI</b>	<b>Jäger-Schnitzel</b> Mit Pommes frites	100 g nur	<b>1,39</b>
<b>DO</b>	<b>Spießbraten</b> Mit Bratkartoffeln und buntem Gemüse	100 g nur	<b>1,39</b>
<b>FR</b>	<b>Schupfnudelauflauf</b> Mit Kasselerstreifen und Rosenkohl	100 g nur	<b>1,29</b>
	<b>Unser Eintopf</b> (ab Dienstag) <b>Hausgemachte Wittgensteiner Kartoffelsuppe (mit Mettwurstchen)</b>	100 g nur	<b>0,75</b>



Spießbraten-  
brötchen

**SNACK-ATTACK**



Deftig für die kalte Jahreszeit

## Gefüllte Putenoberkeule



### Zubereitung:

Keulen waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch schälen und fein hacken. Thymian waschen und hacken. Schafskäse fein würfeln. Knoblauch, Thymian und Schafskäse mischen. Keulen damit füllen, fest aufrollen, zustecken und jede zu einem runden Braten zusammenbinden. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Schmalz in einem großen Bräter erhitzen. Keulen darin rundherum kräftig anbraten. Zwiebeln zufügen und mitbraten. Tomatenmark zufügen. Mit Brühe ablöschen. Zugedeckt im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) zunächst 30 Minuten schmoren. In der Zwischenzeit Bohnenkerne abspülen und abtropfen lassen. Tomaten putzen und waschen. Brechbohnen, Bohnenkerne und Tomaten mit in den Schmortopf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, 200 ml Wasser angießen und 10 Minuten im offenen Bräter schmoren. Nochmals mit 300 ml Wasser ablöschen und ca. 20 Minuten zu Ende garen. Mit frischen Kräutern garniert servieren

### Für den Einkaufszettel

Für 4 Personen:

- 400 g Putenoberkeulen aus dem Wochenangebot
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund Thymian
- 200 g Schafskäse
- 4 Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz
- 1 EL Tomatenmark
- 1/2 l Gemüsebrühe (Instant)
- 1 TL Tomatenmark
- 1 Dos (425 ml) italienische Bohnenkerne
- 4 Tomaten
- 1 Packung (450 g) tiefgefrorene Brechbohnen
- Salz, schwarzer Pfeffer, frische Kräuter
- außerdem Holzspießchen, Küchengarn

© Lecker.de

Nächste Woche vom 27.11. bis 02.12.2017 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**



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

**GABRIELE SCHRÖDER** aus Siegen gewinnt eine Bauernmettwurst im Ring!



Angebote vom 20.11. – 25.11.2017

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

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

**SPARMENÜ**

„Kasseler“

Kasseler auf Weinsauerkraut, Schweine-Geschnetzeltes in Pfefferrahm, Kartoffelpüree, bunte Nudeln, Krautsalat

\*Preis für Selbstabholer in Erndtebrück ab 10 Personen

**8,90**  
pro Person\*