

# KNUSPRIGE KRUSTE *saftiger Kern*

... so lieben wir sie alle, unsere panierten Lieblingschnitzel. Ob vom Schwein oder Geflügel ist alles erlaubt was in die Bratpfanne passt. Haben Sie es auch schonmal mit panierten Hacksteaks oder Fleischwurst probiert!?

## PERFEKT PANIEREN FÜR PROFIS

Klassischerweise wird das Fleisch zuerst einmal auf die richtige Größe bzw. Stärke geklopft, bevor es mit Pfeffer und Salz gewürzt wird. Nun wird es in Mehl gewendet und durch ein aufgeschlagenes Ei gezogen. Anschließend drückt man das Schnitzel gut in die Panade. Hier kommt alles in Frage, was trocken und streufähig ist, sowie genug Stärke enthält, um hinterher schön knusprig zu werden. Neben verschiedenen zukaufenden Panaden, probieren Sie doch einmal Paniermehl aus Laugen- oder Vollkorngebäck, mit gehackten oder gehobelten Nüssen (Mandeln, Haselnüsse), Kokosflocken, zerstoßene Cornflakes oder Körner (Sesam, Leinsaat).

Aber gefüllt machen die leckeren Köstlichkeiten auch eine gute Figur. Ganz klassisch angeführt vom Cordon Bleu, gibt es ein Vielzahl schmackhafter Varianten. Solo oder gemischt schmecken Bratwurstbrät, Käse (Schnittkäse, Frischkäse), Salami- oder Schinkenecken, Gemüse (Pilze, Tomaten), Obststückchen (Ananas) oder Kräuter (Salbei, Rosmarin) verfeinert mit den entsprechenden Gewürzen immer wieder aufregend anders. Dazu eine leckere Sauce - Yummie!

# WOCHENKNALLER: BISCHOFS PFUNDSTÜTE

1 Pfund frisches Schweinemett  
+ 1 Pfund saftiges Schweinegulasch  
+ 1 Pfund frische Bratwurst  
+ 1 Pfund leckeres Schweineschnitzel aus der Hüfte

13,99 € / Tüte (kg = 1,- €)

gültig vom 6. bis 18. März 2023



**WALDFEUCHT**  
Brabanter Str. 57, 52525 Waldfeucht  
Telefon: 02455 / 1716

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Montag: Ruhetag  
Dienstag - Freitag: 8<sup>00</sup> - 12<sup>30</sup> & 14<sup>30</sup> - 18<sup>30</sup> Uhr  
Samstag: 7<sup>00</sup> - 13<sup>00</sup> Uhr

**OBERBRUCH**  
Boos-Fremery-Str. 31, 52525 Oberbruch  
Telefon: 02452 / 61682

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Montag: 8<sup>00</sup> - 12<sup>30</sup> Uhr  
Dienstag - Freitag: 8<sup>00</sup> - 12<sup>30</sup> & 14<sup>30</sup> - 18<sup>30</sup> Uhr  
Samstag: 7<sup>00</sup> - 13<sup>00</sup> Uhr

ONLINE: [www.fleischerei-bischofs.de](http://www.fleischerei-bischofs.de) / EMAIL: [fleischerei.bischofs@t-online.de](mailto:fleischerei.bischofs@t-online.de)

Alle Angebote gelten nur solange der Vorrat reicht. Alle Angaben ohne Gewähr. Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen. Bilder sind Serviervorschläge. Vervielfältigung, Nachdruck oder Publikation nur mit ausdrücklicher Genehmigung von Fleischerei Bischofs • Design: Lars Walbrecht ([www.walbrecht.info](http://www.walbrecht.info))  
Druck: HS Grafik + Druck GmbH & Co. KG ([www.hs-grafik-druck.de](http://www.hs-grafik-druck.de))



## NEU BEI BISCHOFS

Einfach und bequem bis 17<sup>00</sup> Uhr Ihre Bestellung in Textform an 0160/984 751 55 senden und die Bestellung am nächsten Tag ab 10<sup>00</sup> Uhr oder zu einem späteren Zeitpunkt abholen.

Bitte denken Sie daran Ihren vollständigen Namen, den gewünschten Abholzeitraum und Waldfeucht oder Oberbruch dazu zu schreiben.

# SCHNITZEL WOCHE *bei Bischofs*



[WWW.FLEISCHEREI-BISCHOFS.DE](http://WWW.FLEISCHEREI-BISCHOFS.DE)



**KNUSPRIGE KRUSTE**  
für Ihre Lieblingschnitzel



**REZEPT DER WOCHE**  
Filetmedaillons mit Schwarzwälder Schinken



**ANGEBOT DER WOCHE**  
Bischofs' Pfundstüte zum Wochenknallerpreis

gültig vom 6. bis 18. März 2023

# ANGEBOTE

GÜLTIG VON 6. BIS 11. MÄRZ 2023

## ZARTER LUMMERBRATEN

Als Bratenstück oder als Schnitzel - das liebt die ganze Familie

7,77 €/kg

## SAFTIGE SCHWEINERIPPCHEN

Zum Schmoren und Braten

4,44 €/kg

## KRÄFTIGE RINDERBEINSCHNEIBEN

Zum Schmoren oder für eine kräftige Bouillon

9,99 €/kg

## 3 HERZHAFT METTWÜRSTCHEN

Frisch aus dem Buchenrauch (kg=8,84€)

2,40 €/3 Stück

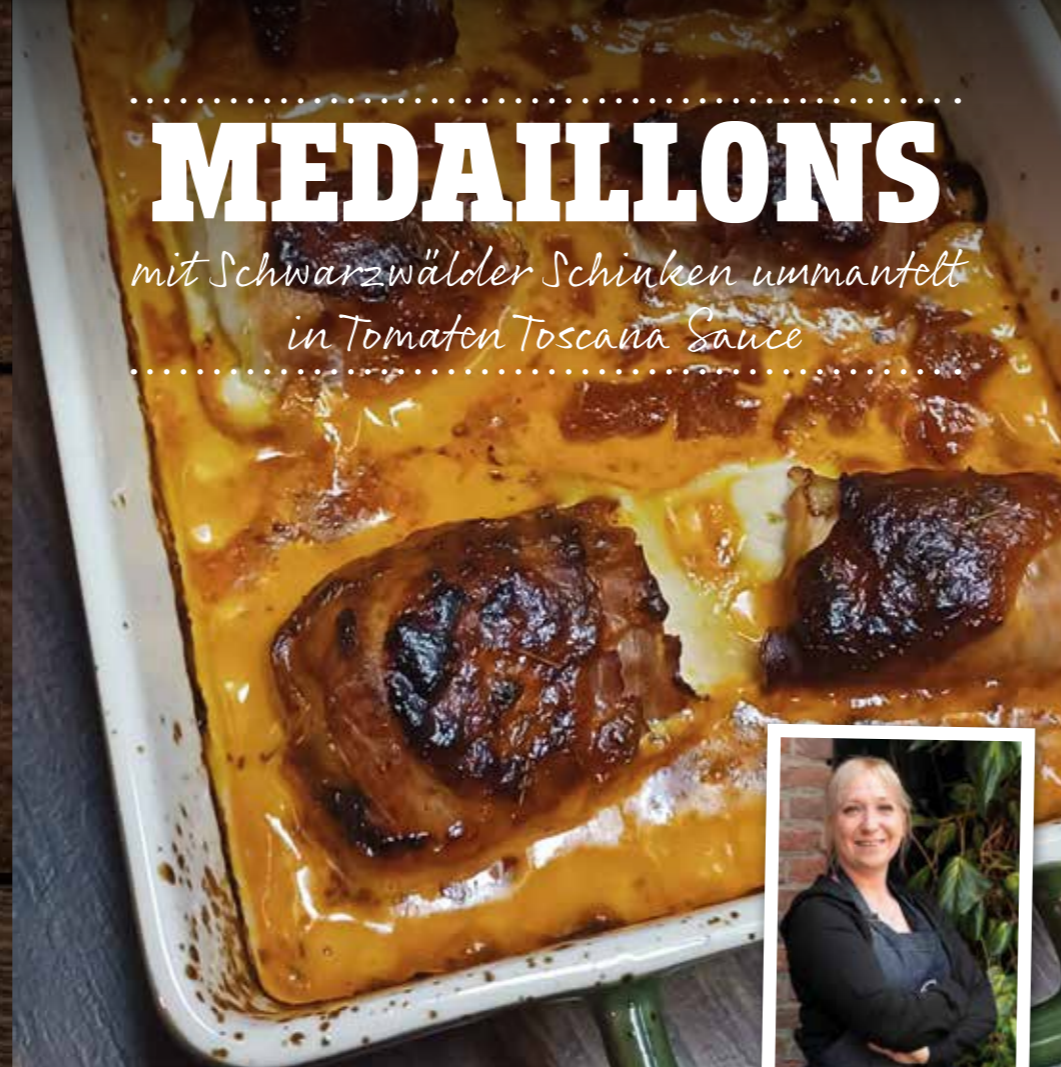
## FEINE BESTE

Die cremigste Versuchung seit es Leberwurst gibt

1,11 €/100g

# MEDAILLONS

mit Schwarzwälder Schinken ummantelt  
in Tomaten Toscana Sauce



### BEI YVONNE BOHNEN LIEGT DAS GLÜCK DER ERDE...

...auf dem Rücken der Pferde. Vor allem bei ihren liebsten Shettys und ihrem großen Pferd, mit dem sie die Ausritte ins Heinsberger Land genießt. „Hier kann ich einfach am besten abschalten und genießen. Natürlich immer gerne in Begleitung von meinem Mann – zusammen macht es halt am meisten Spaß.“ Das soll sich in Zukunft auch auf der Straße zeigen, denn die Oberbrucherin macht noch nebenbei den Motorradführerschein für ihre neue Harley. Zuhause kommt dann beim gemeinsamen Essen gerne gut bürgerliches auf den Tisch. „Ich probiere immer gerne neue Rezepte aus und koche mit Leib und Seele gerne.“ Das merkt man auch, wenn es an der Theke um eine gute Zubereitungsempfehlung geht. „Ich liebe die interessanten Gespräche mit unseren Kunden, das Arbeiten mit meinen lieben Kolleginnen und freue mich immer auf's Arbeiten.“

#### Zutaten für 3 Personen:

500g Schweinefilet, 2 EL Tomatenmark, Schwarzwälder Schinken, 1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel, 200ml süße Sahne, Salz, Pfeffer, Kräuter de Provence, 1 TL Maggi

Schweinefilet in gewünschte Medaillongröße schneiden > die Medaillons mit Schwarzwälder Schinken umwickeln und zur Seite stellen > Knoblauch klein hacken, Zwiebel würfeln und im Topf mit Öl andünsten > Tomatenmark zugeben und alles leicht anschmoren lassen > mit Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken (weniger Salz verwenden, da der Schinken auch Salz abgibt) > die Sauce in eine Auflaufform geben > die Schweinemedailons in die Sauce legen und das Ganze bei 175°C im vorgeheizten Backofen ungefähr 45 Minuten garen lassen

# ANGEBOTE

GÜLTIG VON 13. BIS 18. MÄRZ 2023

## HERZHAFTER LUMMERKASSLER

Tipp: Zum Sauerkraut und Kartoffelstampf immer deftig lecker

7,77 €/kg

## GEFÜLLTER SCHLEMMERBRATEN

Feiner Schweinerücken mit herzhaftem Meft, leckeren Pilzen, Speckeecken und Rostzwiebeln

9,99 €/kg

## BISCHOFS OPA'S BESTER

nach Rezeptur von Opa Hans-Gerd mit feiner Fettkante und vollem Geschmack

1,49 €/100g

## DICKE EMMA FLEISCHWURST

Die leckere Fleischwurst mit oder ohne Knoblauch - nach dem Originalrezept aus dem Ruhrgebiet

0,89 €/100g

## BISCHOFS' FLEISCHSALAT

Verwandeln Sie Ihr Butterbrot in eine Schlemmerschnitte (kg=8,80€)

2,20 €/250g



## UNSERE MITTWOCHSTÜTE

NUR GÜLTIG AM 8. MÄRZ 2023

## DONNERSTAGS-AKTION

NUR GÜLTIG AM 9. MÄRZ 2023

## UNSERE MITTWOCHSTÜTE

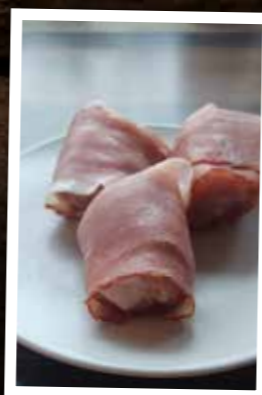
NUR GÜLTIG AM 15. MÄRZ 2023

## DONNERSTAGS-AKTION

NUR GÜLTIG AM 16. MÄRZ 2023

5 frische Bratwürste +  
500g frisches Schweinemett  
6,- € (kg=6,20€)

Zarte Hähnchenbrust  
Für feine Küchenideen  
Tipp: Auch mit knuspriger Cornflakes- oder Kokoskruste lecker  
11,99 €/kg



3 Lummerschnitzel +  
4 Rostbratwürstchen  
6,- € (kg=5,90€)

3 herzhaft Pfefferbeisser  
frisch aus dem Buchenrauch  
2,40 €/3 Stück  
(kg=8,84€)