Feine Bärlauchwochen bei Bischofs

Zarte Versuchungen sollte man pflücken, solange sie grün sind!

Manche Namen von diesem früh austreibenden Wildgemüse scheinen schon fast wie aus einem Märchenbuch: Hexenzwiebel, Waldknoblauch, Zigeunerlauch oder auch Waldherre. Fakt ist, dass die Verwandtschaft mit Schnittlauch, Knoblauch und Zwiebel geschmacklich nicht zuverkennen sind. Auch sollen ihm eine bekömmliche, entgiftende und kreislauffördernde Wirkung zugesprochen werden. Aber vor allem sein wunderbares Aroma in Verbindung mit feinen Wurst- und Fleischspezialitäten hat uns zu herrlichen hausgemachten Rezepten mit nur frühlingsfrischem! gerebeltem Bärlauch inspiriert.

NUR FÜR KURZE ZEIT

AROMATISCHER BÄRLAUCHSCHINKEN

Saftiger Schinken mit feiner Fettkante - perfekter Begleiter für zarten Spargel

1,49 €/100g

SAFTIGE BÄRLAUCH-BRATWÜRSTCHEN

Frische Bratwurst mit Bärlauch und Naturgewürzen verfeinert - kross gebraten im Brötchen oder auch als kleine Bratbällchen im Gemüseeintopf ein Gedicht

0,99 €/100g

Alle Angebote gültig vom 2. bis 13. April 2024

BIRGIT ROST LIEBT DIE NATUR...

...UND GENIESST DIESE IN VOLLEN ZÜGEN

Wenn die Wahl-Waldfeuchterin mit ihren beiden Hunden in der wunderschönen Landschaft spazieren geht, kann sie am Besten abschalten und den Alltag hinter sich lassen. „Aber auch in der Ferne fühlen wir uns wohl," berichtet sie gerne. „Wenn mein Mann und ich auf Reisen gehen, sind Städtetrips, Kultur und Natur ganz oben auf unserer To-Do-Liste." Zuhause wird's dann wieder bodenständig und im Hause Rost wird in der heimischen Küche der Kochlöffel geschwungen. Dabei probiert Birgit immer wieder gerne neue Rezepte aus.

FALSCHER HASE

mit Möhre

Zutaten:
1kg gemischtes Hackfleisch, 2 Tüten Zwiebelsuppe, 1 altes Brötchen (oder Paniermehl), 1 Zwiebel, 2 Eier, 1 TL Pfeffer, 1 TL Backpulver (oder Natron), 2-3 EL Wasser, 2 daumendicke Möhren, Frühstücksspeckscheiben

Möhren putzen und ca. 10 Minuten in Salzwasser garen > Zwiebel fein würfeln, Brötchen zerkleinern, einweichen und ausdrücken > Hackfleisch, Tütensuppenpulver, Eier, Brötchen, Zwiebelwürfel, Backpulver und Pfeffer gut verkneten > Backofen auf 220°C Grad bei Ober-Unterhitze vorheizen (Umluft 200°C Grad) > Eine Kastenform leicht fetten und ½ der Hackfleischmasse darin verteilen > Möhren mittig reinlegen und mit dem Rest bedecken > Vorsichtig andrücken und mit Frühstücksspeckscheiben belegen > Für ca. 30 Minuten im Backofen bei 220°C Grad und anschließend nochmal für ungefähr 20 Minuten bei 150°C Grad backen

vom 2. bis 13. April 2024

GEMISCHTES HACKFLEISCH

vom Rind und Schwein

9,99 €/kg

BISCHOFS seit 1894

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

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag: Ruhetag
Dienstag & Donnerstag: 8^{00} - 12^{30} Uhr
Mittwoch & Freitag: 8^{00} - 12^{30} & 14^{30} - 18^{30} Uhr
Samstag: 7^{00}-13^{00} Uhr

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

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag: 8^{00} - 12^{30} Uhr
Dienstag & Donnerstag: 8^{00} - 12^{30} Uhr
Mittwoch & Freitag: 8^{00} - 12^{30} & 14^{30} - 18^{30} Uhr
Samstag: 7^{00}-13^{00} Uhr

ONLINE: www.fleischerei-bischofs.de / EMAIL: 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)
Druck: HS Grafik + Druck GmbH & Co. KG (www.hs-grafik-druck.de)

NEU BEI BISCHOFS

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

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

BISCHOFS seit 1894

ENDLICH WIEDER
ANGRILLEN

WWW.FLEISCHEREI-BISCHOFS.DE

FEINE BÄRLAUCHWOCHEN

Zarte Versuchungen in grün bei Bischofs

BISCHOFS' GRILLTÜTE

So kann die Grillsaison starten

UNSER REZEPT DER WOCHE

„Falscher Hase" von Birgit Rost aus Waldfeucht

gültig vom 2. bis 13. April 2024

ANGEBOTE

GÜLTIG VON 2. BIS 6. APRIL 2024

ZARTE HÄHNCHENBRUSTFILETS
Natur - für leichte Schlemmerideen

11,99 €/kg

MARINIERTE HÄHNCHENSTEAKS
Für Grill oder Pfanne - lecker mariniert

12,49 €/kg

3 FRISCHE BRATWÜRSTCHEN
Tipp: auch als Bratbällchen ein herzhaftes Topping für Ihren Lunchsalat (kg=8,15€)

2,20 €/3Stück

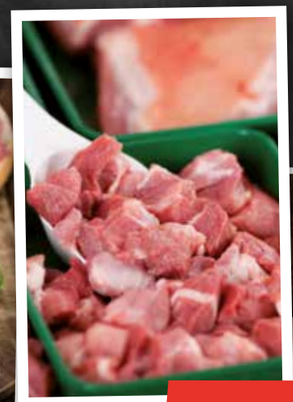
BISCHOFS SALAMI AUFSCHNITT
Fürs Butterbrot, für die Pizza oder die leckere Tapasplatte

1,99 €/100g

"f-Meisterstück" GOLD prämiert

FEINE BESTE
Die cremigste Versuchung seit es Leberwurst gibt

1,19 €/100g



"f-Meisterstück" GOLD prämiert

UNSERE MITTWOCHSTÜTE
NUR GÜLTIG AM 3. APRIL 2024

500g Schweinemett +
500g saftiges Schweinegulasch

6,- € (kg= 6,- €)

DONNERSTAGS-AKTION
NUR GÜLTIG AM 4. APRIL 2024

Kleine Schinkenwurst
Der Klassiker für alle Fälle

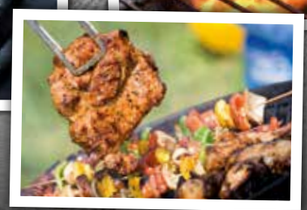
2,44 €/Stück
(kg= 8,30 €)

BISCHOFS' GRILLTÜTE

2 würzige Farmersteaks
+3 leckere Cevapcici
+4 herzhafte Grillrippchen
+2 saftige Grillbauchscheiben
+3 klassische Grillwürstchen
+3 herzhafte Krakauer

17 Teile für nur

15,55 €



gültig vom 2. bis 13. April 2024

ANGEBOTE

GÜLTIG VON 8. BIS 13. APRIL 2024

ZARTE SCHWEINEFILETKÖPFE
Als Medaillons schnell in der Pfanne brutzeln oder im Backofen saftig überbacken

11,11 €/kg

PIKANTE TEQUILASTEAKS
Feine Schweinefiletkopfmedaillons in pikant-roter oder in feiner Cafe de Paris Marinade

11,99 €/kg

FRISCHES SCHWEINEMETT
Leckeres Mett in unseren praktischen Portionsrollen (kg=5,98€)

2,99 €/500g

"f-Meisterstück" GOLD prämiert

SAFTIGER FLEISCHSALAT
Verwandeln Sie Ihr Butterbrot in eine Schlemmerschnitte (kg=10,-€)

2,50 €/250g

"f-Meisterstück" GOLD prämiert

3 WIENER WÜRSTCHEN
Die schmecken heiß und kalt (kg=8,15€)

2,20 €/3Stück

UNSERE MITTWOCHSTÜTE
NUR GÜLTIG AM 10. APRIL 2024

4 Rostbratwürste +
3 Lummersteaks

6,- € (kg= 7,- €)

DONNERSTAGS-AKTION
NUR GÜLTIG AM 11. APRIL 2024

Bischofs Hähnchen-Döner Style
Für Ihren Dönergenuss zuhause

5,99 €/500g (kg= 11,98 €)