



DER REICHENBACH

Online Zeitung der Metzgerei Reichenbach

KW 25
06.2020

Auflage: 12000

Unsere Knüller zum Wochenende

Gültig von Do bis Sa in allen Verkaufsstellen.



Hier schmeckt es wie bei Mutter

Ihr Menüplan für die Woche. Jeden Tag lecker.



Überfischung für Massentierhaltung.

Weltweit wird ein großer Teil des Fischfangs zur Herstellung von Fischmehl verwendet. Das Fischmehl wird speziell in der Massentierhaltung eingesetzt. Die Überfischung der Meere könnte wirksam reduziert werden, wenn man auf nachhaltige und regionale Tierhaltung setzt.

Die Metzgerei Reichenbach hat ihr eigenes Konzept. Vom Frühjahr bis zum Herbst bieten die naturbelassenen Wiesen saftiges Gras und frische Kräuter, im Winter wird mit ausgesuchtem Grünfutter und genfreiem Ackerfutter gefüttert.

Ihre Metzgerei Reichenbach

Unser Heimservice alle 14 Tage!

In der Wochenendausgabe der Badischen Zeitung und Der Sonntag wie auch im **Newsletter am Sonntag** finden Sie alle 14 Tage unsere leckeren Pakete, die Sie rundum mit Fleisch- und Wurstwaren versorgen. Die kontaktlose Bezahlung erfolgt in bar, passend in einem Kuvert bei Lieferung.

Nachkochen & Sammeln

Das Rezept für Ihren kulinarischen Genuß.



Witz der Woche

Lehrerin: "Fritzchen, nenne mir bitte fünf Tiere aus Afrika?"

Fritzchen: "Zwei Löwen und drei Elefanten."

Bestes Frischfleisch aus dem Schwarzwald.

Die Online-Filiale der Metzgerei Reichenbach.



www.der-schwarzwaelder.com

Von der Aufzucht bis auf den Teller. Alles Reichenbach.



Der Steakspezialist

mariniertes
Beefsteak

vom Hinterwälder
4 Wochen Dry Aged
mit geschrotetem
Pfeffer

100g **1,99**

Osso Bucco

Kalbshaxen-
scheiben

100g **1,29**

Schwarzwälder

**Fleisch-
hähnchen**

aus Stegen 100g
Stück ca. 2kg **1,29**

**Kräuter-
buttersteak**

vom Schweinerücken

kg **6,66**

Gültig: Do, 18.6. bis Sa, 20.6.2020

in allen Verkaufsstellen.

Verkauf in üblichen Mengen.

Irrtümer vorbehalten.

**Trüffel-
bratwurst**
vom Milchkalb



100g
1,99

**Kalbsleber-
wurst**

im Golddarm
+ Kleine

100g
-,79

**Frühstücks-
wurst**

im Geleemantel

100g
-,89

1 ganze
Rauchlyoner

Grillwürste
jeder 10er Pack

je **5,-**

Verkaufsstellen und Öffnungszeiten unter www.metzgerei-reichenbach.de

Menüplan KW 25

Montag, 15.6.

Schäufele mit Kartoffelsalat und grünem Salat

Dienstag, 16.6.

Krautwickel mit Petersilienkartoffeln und Salat

Mittwoch, 17.6.

Grillsteak mit Rösti und Salat

Donnerstag, 18.6.

Cordon Bleu mit Knöpfle und Salat

Freitag, 19.6.

Paniertes Fischfilet mit Butterkartoffeln und Salat



Tagesessen **nur** in den Verkaufsstellen:

Glottertal, Gewerbegebiet
Engematten 9, 0 76 84 / 2 40

Gundelfingen
Alte Bundesstraße 37, 07 61 / 58 03 69

Verkaufsstellen: Alle Verkaufsstellen mit heißer Theke

Glottertal

Gewerbegebiet
T. 07684 - 240

Gundelfingen

Alte Bundesstraße 37
T. 0761 - 580 369

Umkirch

Hauptstraße 9
T. 07665 - 5020 250

Sexau

Dorfstraße 65
T. 07641 - 913 595

Weingarten

Bauernmarkt bei EKZ
Mi 8 – 13 h & Sa 7 – 13 h

Mooswald

Mooswald Bierstube
Fr 8 – 13 h

Oberrottweil

beim Raiffeisen-Markt
Do 14 – 18 h

Eichstetten

Bauernladen Hiss
Fr 14.30 – 18 h

Freiburger Münsterplatz

täglich 8 – 14 h

Ebnet

Do 8 – 12 h

Emmendinger Wochenmarkt

Di + Fr 8 – 13 h



FLANKSTEAK SANDWICH

Das würzige Flanksteak kombiniert mit einer süßen Mango ist der reinste Gaumenschmaus und für alle Outback-Fans ein Muss.

Zutaten für 2 Portionen

2	Stk	Ciabatta oder Baguette
0.5	Stk	Eisbergsalat

Zutaten für das Flanksteak

600	g	Flanksteak
2	Stk	Knoblauchzehen
3	EL	Rapsöl
2	EL	Sojasauce
1	TL	Paprikapulver
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
1	Prise	Piment



Zutaten für die Creme

1	Stk	grüner Jalapeño Chili
10	g	Schnittlauch
200	g	Frischkäse
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer

Zutaten für die Sauce

0.5	Stk	Mango, sehr reif
1	TL	Apfelessig
1	EL	Olivenöl
2	EL	Akazienhonig

Zubereitung

- 1 Für die Marinade zuerst den Knoblauch schälen und fein schneiden, anschließend mit Rapsöl, Sojasauce, Paprika und Piment vermengen und mit etwas Pfeffer würzen.
- 2 Das Flanksteak in die Mischung legen und mindestens 30 Minuten marinieren.
- 3 In der Zwischenzeit den Eisbergsalat grob schneiden, Avocado und rote Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden und alles beiseite stellen.
- 4 Für die Creme die Jalapeño Chili sowie den Schnittlauch fein hacken, mit Frischkäse vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Für die Sauce die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern ablösen. Mit Hilfe eines Pürrierstabs Apfelessig, Olivenöl und Akazienhonig zu einer glatten Sauce verarbeiten.

- 6** Danach das Brot der Länge nach halbieren. Das Steak aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und mit etwas Salz würzen.
- 7** Danach den Grill für direkte Hitze bei 250 °C vorbereiten. Das Steak direkt auf den Grillrost legen und über direkter Hitze auf jeder Seite 2-3 Minuten bra-ten.
- 8** Das Steak über die indirekte Hitze legen und so lange ruhen las-sen, bis es die gewünschte Kerntemperatur erreicht hat.
- 9** Zum Schluss das Steak vom Grill nehmen und für weitere 5 Minuten an einem warmen Ort rasten lassen. Das Brot von jeder Seite ca. 1 Minute toasten.
- 10** Zum Schluss das Fleisch fein schneiden, das Brot mit der Creme bestreichen, mit dem Salat, den Avocado-, Zwiebelstücken und dem Fleisch belegen und zusammen mit der Sauce genießen.