



GÜLTIG VON 05.05 BIS 10.05.2025

FRISCHE SCHWEINSBRATWÜRSTL

mit Majoran verfeinert - ein Klassiker der immer schmeckt
ideal zum Grillen

1,29
100 g

MAGERER PUTENSCHINKEN

perfekt für bewusste Genießer
aus eigener Herstellung

1,79
100 g

GROBE GUTSLEBERWURST

deftig und herzhaft im Geschmack
mit Majoran verfeinert

1,39
100 g

HERZHAFTE SCHASCHLIK

mit Speck, Zwiebeln und Paprika
ideal für die schnelle Küche

1,19
100 g

FRISCHE SCHWEINESCHNITZEL

aus der Oberschale
UNSER KOCHTIPP DES MONATS!!! (siehe Rückseite)

0,99
100 g

Besten Landgenuss seit 1912

ALLE PREISE IN EURO

TIPP DER WOCHE:

Unsere hausgemachte Bratensülze!!!

Im Mai kommt der Spargel auf den Tisch – frisch, zart und ein Genuss für jeden Gaumen!

ZUTATEN

Schweineschnitzel (alternativ Kalbsschnitzel),
Salz, Pfeffer, Mehl, Eier, Semmelbrösel, Öl,
frischer Spargel, Butter

ZUBEREITUNG

1. Die Schnitzel klopfen, bis sie dünn sind und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Mehl, verquirlte Eier und Semmelbrösel in separate Teller geben. Die Schnitzel zuerst im Mehl wenden, dann in das Ei tauchen und schließlich in den Semmelbrösel panieren.
3. Die Schnitzel in einer großen Pfannen bei mittlerer Hitze gold gelb braten. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Den Spargel schälen (beim weißen die holzigen Enden abschneiden) und in kochendem Salzwasser garen, bis er zart aber noch bissfest ist.
5. Spargel abgießen und in einer Pfanne mit Butter kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Schnitzel auf den Tellern anrichten, den Spargel danebenlegen und nach Belieben mit einer Zitronen garnieren.

Beilagenempfehlung: Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise



KOCHTIPP *des Monats*

aus unserem aktuellen
Wochenangebot

Schnitzel
mit Spargel

