

Bayerische Wochen

Angebote vom 9. - 20. September

Fesche Haxn hamma aa!

Schmankerl frisch aus dem Ofen

Gegrillte Schw.-Haxen
würzig und knusprig 100 g **-,99** Euro

Gegrillte Mini-Haxen
die kleine Portion für Haxen-Fans 100 g **1,39** Euro

Bayerischer Leberkäse
auch frisch zum Selberbacken 100 g **1,59** Euro

Bayer. Kräuter-Hackbraten
in Scheiben zum Braten
oder als Aufschnitt 100 g **1,79** Euro

gegrillter Schw.-Bauch
Wammerl, herzhaft würzig 100 g **1,99** Euro

Saugquad!

Deafs a bisserl mehr sei?

Schw.-Nacken-Steack
natur oder mariniert 100 g **1,19** Euro

Gehacktes
aus Rind- und Schw.-Fleisch 1 kg **11,90** Euro
Schweine-Gehacktes 1 kg 7,90 Euro

Wenn d'Wurschd so dick wias Brot is, is wurschd wia dick's Brot is.

Bayerische Wurstpezialitäten

Bayerische Weißwurst
die Lieblingswurst der Bayern 100 g **1,65** Euro

Grill-Bratwürstl
die würzigen Minis Packg. **2,60** Euro
16,25 €/kg

Regensburger Knackwurst
im Naturdarm herzhaft geräuchert
knackig im Biss 100 g **1,89** Euro

Delik. Kümmelsülze
für eine deftige Brotzeit 100 g **1,99** Euro

Bayerische Bierkugel
mit leichter Knoblauch-Note 100 g **1,99** Euro

Mini
Salami Brez'n 100 g **4,59** Euro
zum Knabbern

Spießbraten-Aufschnitt
Spießbraten mal anders-
mit herzhafter Füllung 100 g **2,29** Euro

Für d' Wiesn Dahoam.

Bayerische Fleisch-Spezialitäten

Frische Kohlrouladen
bratfertig zubereitet 100 g **1,19** Euro

Bayer. Schmankerl-Braten
aus dem Schweine-Nacken, mit Paprika
Petersilie u. Wurstbrät gefüllt 100 g **1,19** Euro

Münchner Schnitzel
pikant gefüllt nach bayerischer Art 100 g **1,59** Euro


Bierbrauer-Steak
aus dem Schw.-Nacken, eingelegt
in würziger Biermarinade 100 g **1,19** Euro

Gourmet-Pfanne „Bavaria“
geschnitzeltes Schweine-Fleisch
aus dem Schinken,
nach bayerischer Art zubereitet 100 g **1,29** Euro

Königsseer Ripperl-Braten
bratfertig,
mit herzhafter Gemüsefüllung 100 g **1,29** Euro

A bisserl was geht immer!

Käse und Dessert

Bio-Uriger Allgäuer 
Schnittkäse aus BIO-Heumilch, mit Kleesaat,
cremig-nussig, 50% Fett i. Tr. 100 g **2,59** Euro

Obatzter
der herzhaft Brottaufstrich 100 g **1,99** Euro

Bayerische Creme Port. **2,20** Euro

Gscheid genießen!

Aus der Feinkostküche nach bayerischer Art

Krustenbraten
aus dem Schinken mit knuspriger
Schwarte in Altbiersauce 100 g **1,79** Euro

Bayerischer Kartoffelsalat
aus frischen Pellkartoffeln
mit Speck, Essig & Öl 100 g **-1,19** Euro

Münchner
Weißwurst-Salat
mit Zwiebeln und Schnittlauch 100 g **1,79** Euro

Bayerischer Krautsalat
echt bajuwarisch abgeschmeckt 100 g **1,29** Euro

Tafelfertiges Sauerkraut
frisch aus dem großen Kessel
Portion à 500 g **3,99** Euro
7,98 €/kg

Kartoffel-Suppe
nach bayerischer Art Portion à 500 ml **3,60** Euro
7,40 €/litr.

Gnedl bittschön!

Gehört einfach dazu

Kartoffel- und
Semmelknödel 100 g **-,89** Euro

Mini-Haxn in Bier-Sauce

Zutaten für 6 Personen

5 Zwiebeln
3 Möhren
6 Mini-Schweinhaxen
1-2 Flaschen Bier
1 EL schwarze Pfefferkörner
4 Lorbeerblätter
1 EL Kümmel (ganz)
1 EL Salz
1 TL Pimentkörner
1 EL brauner Zucker
6 TL Honig
4 EL Sojasoße
60 g Butter
60 g Mehl
1/2 Bund Petersilie
Salz, gem. Pfeffer,
1 Prise Zucker

Zubereitung

Zwiebeln putzen und halbieren. Möhren schälen, in grobe Stücke schneiden. Haxen waschen, in einen großen Topf geben. Ca. 1750 ml Wasser und Bier angießen, Haxen sollten bedeckt sein.

Möhren, Zwiebeln, Pfefferkörner, 1 1/2 EL Salz, Gewürze und 1 EL Zucker zufügen. Aufkochen, zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 1 1/4 Stunden köcheln lassen.

Haxen vorsichtig aus dem Sud heben, auf ein Backblech legen, mit Honig und Sojasoße bestreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/ Umluft: 200 °C/ Gas: s. Hersteller) 35-40 Minuten backen.

Den Sud durch ein feines Sieb gießen und auffangen. 1/4 Liter abmessen und nach ca. 40 Minuten zu den Haxen auf das Backblech gießen. 1 Liter Sud abmessen. Restlichen Sud anderweitig verwenden.

Butter in einem Topf schmelzen, mit Mehl bestäuben, anschwitzen und leicht bräunen lassen. Nach und nach ca. 1 Liter Sud unter Rühren ablöschen und aufkochen lassen. Nochmals mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Haxn anrichten und mit der gehackten Petersilie bestreuen.

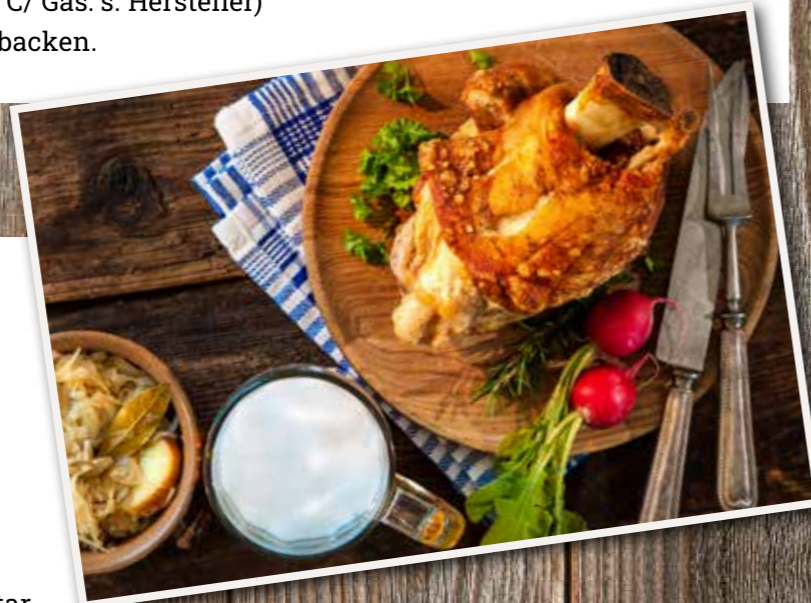
Klasse statt Masse

Als Familienbetrieb im Fleischerhandwerk legen wir seit über 185 Jahren größten Wert auf ausgesuchte Tiere aus regionaler Haltung & Schlachtung von bäuerlichen Familienbetrieben.

Unsere bayerischen Schmankerl werden von Mitarbeitern hergestellt, die in Bayern ihr Handwerk gelernt haben und dort lange Jahre in kleinen Fleischerieen tätig waren. Sie haben Ihre Erfahrung und Ihre besten Rezepturen mit nach Bramsche gebracht.

Lassen Sie es sich schmecken.

An Guadn!



Mit gutem Gewissen genießen

Sostmann Feinkost-Fleischerei
Münsterstraße 26 • 49565 Bramsche
Tel.: 05461 99550 • info@sostmann.de
www.sostmann.de



An Guadn!

Bayerische Wochen

Unsere Angebote
vom 9. - 20. September

