

## Kochst du noch ODER GRILLST DU SCHON?!

Kaum ist das Osterfest vorüber, wird wieder der Grill aus dem Schuppen geholt und so richtig eingheizt.

Freuen Sie sich ab jetzt wieder über saftige Koteletts, feine Steaks, krossen Grillspeck und jede Menge Würstchen und Co.

...und für den ersten kleinen Hunger haben wir auch schon was vorbereitet:

## Bischofs Grilltüte

- 2 saftige Nackensteaks ohne Knochen
- + 3 würzige Cevapcici
- + 2 saftige Grillrippchen
- + 3 leckere Rostbratwürstchen

= 10 leckere Grillereien für nur

**7,49** €/Tüte  
(kg = 5,80 €)



## NEU: FRESH EINGETROFFEN Bischofs' Gaucho Steaks

Really nur für people mit richtig big hunger. Great saftige Beefsteaks mit pikanter red Barbequesauce für fingerlicking Genußmoments. Aber be careful wenn es on the Grill is - ein echter Gaucho let niemals sein Steak aus the eyes when the Geier from the Verwandtschaft wieder aus Rio Grande angeritten kommen and for a handfull dollars sein Fleisch stealen wollen.

## MUTTERS HACKFLEISCHTOPF VON CHRISTIAN CROONEN AUS BOCKET

**Christian Croonen feiert das Handwerk...** und nicht nur das. Wenn das Wochenende kommt ist der gebürtige Gerderather (vor Coronazeiten) fast jedes Wochenende auf diversen Festivals zu Hause, liebt HardCore, Freunde treffen und seinen Verein Werder Bremen.

Wenn die Sonne scheint wird aber auch seine Terrasse in Bocket gerne mal zur Grill-Location und es werden zu Würstchen und Nackenkotelett das ein oder andere Kaltgetränk genossen.

Wenn man ihn in der täglichen Schlacht zwischen Parieren, Zutaten zusammenstellen, Kommissionieren, Computer,... sieht, kann man sich ihn kaum als Landschaftsgärtner vorstellen. Doch mangels offener Stellen wagte er damals einen Blick in unsere Metzgerei - und blieb: „Mein Traumberuf war es ja damals nicht, aber die Arbeit im Team und das familiäre Umfeld haben mir dann doch so gut gefallen, dass ich hier eine Ausbildung angefangen habe, übernommen wurde und nun schon fast 9 Jahre am Start bin.“ Nach seiner Lieblingsarbeit gefragt, weiß er genau: „Ich mag eigentlich jede Arbeit, aber am liebsten das Kutting. Man ist alleine, absolut konzentriert und voll verantwortlich für den ganzen Prozess. Vor allem Leberwurst kutting macht Spaß.“

Beim Essen kommt zuhause fast alles auf den Speiseplan, doch wenn es wieder mal in die alte Heimat geht, gibt es nur ein Lieblingsessen: „Wenn meine Mutter schon fragt, was sie denn zu Essen machen soll, kennt sie eigentlich schon meine Antwort...“



**Zutaten für 4 Personen:**  
2 Beutel Reis, 500g Hackfleisch, 3 Stangen Porree, 1 Messerspitze Sambal Oelek, Salz, Pfeffer

### Und so wird es gemacht:

- > Reis nach Packungsanweisung kochen
- > Hackfleisch anbraten > Porree in Ringe schneiden, zum Hackfleisch geben und mitbraten > fertig gekochten Reis dazugeben > Mit Salz, Pfeffer und Sambal Oelek abschmecken > Guten Appetit



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

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

Kirchhoven  
Waldfeuchter Str. 186  
52525 Kirchhoven  
Telefon: 02452 / 7237

### ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag von 8<sup>00</sup> - 12<sup>30</sup> Uhr (Waldfeucht geschlossen) / Dienstag - Freitag 8<sup>00</sup> - 12<sup>30</sup> Uhr und 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))



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



**FEUER FREI ZUR GRILLEREI**  
Wir eröffnen die BBQ-Zeit



**PULLED PORK**  
Der BBQ-Klassiker mit Geling-Garantie



**DAS REZEPT DER WOCHE**  
von Christian Croonen aus Bocket

# ANGEBOTE

GÜLTIG VON 5. BIS 10. APRIL 2021

## ZARTER LUMMERBRATEN

Als Braten oder Schnitzel - mager und saftig

6,99 €/kg

## MAGERE HÄHNCHENBRUST

Für feine Pfannen- und Wokgerichte oder...

7,99 €/kg

## MARINIERTER HÄHNCHENBRUST

Fruchtig oder pikant marinierte Hähnchenschnitzel

8,49 €/kg

\*f-Meisterstück\* GOLD prämiert

## „DICKE EMMA“ FLEISCHWURST

mit oder ohne Knoblauch - nach dem Originalrezept aus dem Ruhrpott

0,89 €/100g

## FRISCHE ZWIEBELMETTWURST

Der lecker leichte Brotaufstrich

0,99 €/100g



## UNSERE MITTWOCHSTÜTE

NUR GÜLTIG AM 7. APRIL 2021

400g Schweinegulasch +  
4 knackige Wiener Würstchen  
5,50 € (kg= 6,80 €)



## DONNERSTAGS-AKTION

NUR GÜLTIG AM 8. APRIL 2021

Ofenfrische Frikadellen  
Heiß begehrt  
0,89 €/Stück  
(kg=6,90 €)

# PULLED PORK

WENN ANDEREN VOM GEDANKEN AN IHRE TEMPERAMENTVOLLEN GRILLABENDE NOCH DIE SCHWEISSPERLEN VON DER STIRN TROPFEN, LEHNT SICH DER GENIESSER ZURÜCK UND SCHWEIGT. DENN FERN AB VON JUBEL UND TRUBEL LAUERT NACH CA. 16 STUNDEN EIN SAFTIGER BRATEN IN DER RÖHRE, DER NUR DARAUF WARTET ZERZUPFT (ENGL. PULLED) ZU WERDEN UND MIT FRISCHER SOUR CREME, RAUCHIGER BARBEQUESAUCE UND CREMIGER GUACAMOLE IM BURGER, IM WRAP ODER EINFACH PUR VERSPEIST ZU WERDEN. TIPP: DAS FLEISCH SCHON AM ABEND VORBEREITEN UND MORGENS NUR NOCH IN DEN OFEN STELLEN – FERTIG IST DAS ABENDESSEN.



**Zutaten für 4 Personen:** Salz, 4 TL Rohrohrzucker, 1 TL geräuchertes Paprikapulver, 1,6 kg Schweineschulter, 1 Bio-Limette, 1 Bund Koriander, 400g Tomaten, 1 Lauchzwiebel, 80g rote Zwiebeln, 1 Chilischote, Pfeffer, 3 EL eingelegte Jalapeno-Chilis in Scheiben, 250g Schmand, 4-8 EL Erdnussöl, Burgerbrötchen

### Und so wird es gemacht:

> Ofen auf 80°C Grad vorheizen > 2 TL Salz, Zucker und Paprikapulver mischen > Fleisch damit gründlich einreiben, in Alufolie wickeln und in einem großen Bräter zugedeckt 14 bis 16 Stunden im Ofen schmoren > Deckel abnehmen, Folie entfernen und Temperatur auf 200°C Grad erhöhen > Nochmals ca einer Stunde braten > Etwas abkühlen lassen und mit 2 Gabeln zerzupfen

> Limette heiss abwaschen und trocken tupfen > 2 TL Schale abreiben und Saft auspressen > Tomaten und Lauchzwiebel waschen und putzen > Zwiebel abziehen und mit Tomaten, Chili und Lauchzwiebel klein hacken > Mit Limettensaft, -abrieb, Koriandergrün pürieren > Mit Salz und Pfeffer abschmecken

> 1 EL Jalapenos fein hacken, mit restlicher Limettenschale und Schmand verrühren > Mit Salz und Pfeffer abschmecken

# ANGEBOTE

GÜLTIG VON 12. BIS 17. APRIL 2021

## SAFTIGER NACKENBRATEN

Als Braten oder Steak - extra saftig oder...

7,77 €/kg

## WÜRZIGE FARMERSTEAKS

Leckere Steaks aus dem Schweinenacken mit würziger Grillbuttermarinade

7,99 €/kg

## KNUSPERSCHNITZEL „WIENERART“

Fix und Pfannenfertig paniertes Schweineschnitzel für die ganze Familie (kg=7,70€)

1,20 €/Stück

## 3 FRISCHE BRATWÜRSTCHEN

Passiert perfekt zu krossen Bratkartoffeln und frühlingfrischen Gemüse (kg=7,20€)

2,- €/3Stück

## SAFTIGER FLEISCHSALAT

Verwandeln Sie Ihr Butterbrot in eine Schlemmerschnitte (kg=6,-€)

1,50 €/250g



## UNSERE MITTWOCHSTÜTE

NUR GÜLTIG AM 14. APRIL 2021

3 saftige Lummerschnitzel +  
400g frisches Schweinemett  
5,50 € (kg= 6,50 €)

## DONNERSTAGS-AKTION

NUR GÜLTIG AM 15. APRIL 2021

3 rauchfrische  
Mettwürstchen  
Frisch aus dem Buchenrauch  
2,- € (kg= 7,40 €)