

# Porree-Wintersuppe

WENN KUSCHELN NICHT MEHR REICHT,  
MUSS ES EBEN MAL EINE RICHTIGE  
PORREE-WINTERSUPPE SEIN!

UND DIE SCHMECKT AM BESTEN MIT KLEINEN  
BRATBÄLLCHEN AUS UNSERER BELIEBTEN  
WINTERBRATWURST UND KNUSPRIGEN  
BLÄTTERTEIG-SCHINKENSTANGEN MIT  
BISCHOFS LECKEREM SCHINKENSPECK.

FÜR DEN BESONDEREN WELLNESS FAKTOR:  
GEMEINSAM UNTER DER SOFADECKE LÖFFLN.



#### Zutaten für 4-5 Personen:

1 Packung Blätterteig (270g), 8 Scheiben Schinkenspeck, 1 Eigelb, 2 Zwiebeln, 3 Stangen Porree, 5 Winterbratwürste, 2 EL Öl, Salz, Pfeffer, Zucker, 3 EL Mehl, 200ml trockener Weißwein, 2 EL Gemüsebrühe (instant), 100ml Schlagsahne, 150g Kräuterfrischkäse

#### Und so geht's:

> Blätterteig ungefähr 10 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen > Ofen auf 200°C Umluft vorheizen > Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen > Schinkenscheiben längs dritteln > Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen > Blätterteig samt Backpapier entrollen und in 24 Streifen schneiden > Auf jeden Teigstreifen einen Schinkenstreifen legen und in sich zu einer Spirale aufdrehen > Auf die Backbleche verteilen und mit Eigelb bestreichen > Im heißen Ofen ca 10 Minuten backen > Anschließend abkühlen lassen.

> Zwiebel schälen und fein würfeln > Porree putzen, gründlich waschen und in feine Ringe schneiden > Bratwurst aufschneiden und aus dem Hackfleisch mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen > Öl in einem großen Topf erhitzen, Bällchen darin rundherum anbraten und herausnehmen > Porree und Zwiebeln im Bratenfett ca. 5 Minuten glasig dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen > Mehl darüberstäuben und hell anschwitzen > Mit Wein und 2 Liter Wasser ablöschen > Aufkochen lassen > Brühe, Sahne und Frischkäse einrühren und zugedeckt ungefähr 15 Minuten köcheln lassen > 5 Minuten vor Ende der Garzeit Bratbällchen in der Suppe erhitzen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Aktionspreis nur gültig  
vom 13. bis 25. Januar 2020:

## Bischofs Winterbratwurst

Die grobe, frische Bratwurst mit wärmenden  
Wintergewürzen wie Thüringer Majoran,  
feinem Piment, duftendem Kardamom und  
handverlesenen Mutok-Pfeffer aus Marokko

8,99 €/kg



+++ JESSICA BISCHOFS ZU GAST +++ JESSICA BISCHOFS ZU GAST +++

*In der Waldfeuchter Ratsstube  
hat „Gutbürgerliche Küche“  
eine 100jährige Tradition*



Im Herzen Waldfeuchts gegenüber der Kirche gelegen, empfängt den Gast schon der Duft nach frisch gebratenen Schnitzeln und leckerer Bratensauce, bevor man in die traditionsreichen Gasträume eintritt.

Vor etwa 8 Jahren wäre damit fast eine Ära zu Ende gewesen, als der damalige Besitzer H. Schönen die Pforten aus Altersgründen schloss. Beherzt war es der Gemüse- und Obsthändler Josef Tholen, der sein Unternehmergeschick in der Gastronomie mit einem eigenen Eiskaffee im „Waldfeuchter Garten“ schon bewiesen hatte, der dem Ganzen wieder Leben einhauchte. „Durch die Nähe zur Landwirtschaft und zum eigenen Gemüsehandel sind wir was Frische und Qualität angeht bestens aufgestellt. Doch gerade die gutbürgerliche Küche braucht auch ein besonderes Augenmerk auf bestes Fleisch in gleichbleibend guter Qualität – und das finde ich nebenan in der Fleischerei Bischofs. Besonders das saftige Schnitzelfleisch ist unübertroffen,“ berichten Josef Tholen und sein Sohn Alexander gerne. „Das ist der Liebling unserer Stammgäste!“ Durch die unkomplizierte Gastfreundschaft ist man hier schnell im Gespräch und augenzwinkernd verrät der Chef: „Suchtgefahr ist mit der Krankenkasse abzurechnen!“

**Ratsstube Waldfeucht**  
Brabanterstraße 75  
52525 Waldfeucht



**Genussvoll**  
INS NEUE JAHRZEHNT

WWW.FLEISCHEREI-BISCHOFS.DE



**REZEPT DER WOCHE**  
Blätterteigstange mit Porree-Käsesuppe



**EINE POWERFRAU WIRD LEISER**  
Filialleiterin Christel Herbertz aus Kirchhoven



**JESSICA BISCHOFS ZU GAST**  
Bei unseren Nachbarn in der Ratsstube

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 Servier-  
vorschläge. Vervielfältigung, Nachdruck oder Publikation nur mit ausdrücklicher Genehmigung von Fleischerei Bischofs. Design: [www.walbrecht.info](http://www.walbrecht.info)

gültig vom 13. bis 25. Januar 2020

# ANGEBOTE

GÜLTIG VON 13. BIS 18. JANUAR 2020

## ZARTE SCHWEINEFILETKÖPFE

Für die feine Winterküche

8,99 €/kg

## GULASCH HALB UND HALB

Für köstliche Schmortopfgerichte

7,99 €/kg

## KNUSPERSCHNITZEL „WIENER ART“

Fix und pfannenfertig panierter Schweineschnitzel für die ganze Familie (kg= 7,70 kg)

1,20 €/Stück

## BISCHOFS' FEINE BESTE

Die cremigste Versuchung seit es Kalbfleischleberwurst gibt

0,89 €/100g

## RHEINISCHER PANHAS

Rot oder weiß - das Original nur vom Metzger

3,99 €/kg



## UNSERE MITTWOCHSTÜTE

NUR GÜLTIG AM 15. JANUAR 2020

4 herzhafte Kasslerscheiben  
+ 400g fassfrisches Sauerkraut  
5,50 € (kg= 5,50 €)

Feines Hähnchenbrustfilet  
für den leichten Geflügelgenuss

7,99 €/kg



Besuchen Sie uns auch auf Facebook:  
@Fleischerei.Bischofs



**Eine Powerfrau  
wird leiser...**

Dass Christel Herbertz das einmal selbst von sich behaupten mag, hätte sie vor 3 Jahren auch nicht geglaubt: „Ich habe meinen Beruf immer geliebt und konnte mir von Klein an keinen Schöneren vorstellen. Ob die Arbeit mit den Kunden, den Kolleginnen oder das Vorbereiten der Spezialitäten, alles habe ich gern gemacht.“

Als Lebensmittelverkäuferin bei Wellens in Kirchhoven angefangen, wechselte Christel 1999 in die Metzgerei Peters, die ein Jahr später von Frank Bischofs übernommen wurde. Seit 13 Jahren ist sie nun schon Filialleiterin hier und geht mit einem weinenden und einem lachenden Auge in den wohlverdienten Ruhestand. „Mit dem Alter bekommt man einen ande-

ren Blick auf die Dinge, die einem noch wichtig sind und die man in den Jahren der Beschäftigung noch nicht angehen konnte, auch die Gesundheit rückt in einen anderen Blickwinkel. Mein Mann und ich möchten ein paar kleinere Reisen unternehmen, uns um Haus und Garten kümmern, den Alltag entschleunigen und jetzt erstmal die gemeinsame Zeit miteinander genießen.“

...doch wenn es mir dann doch mal zu leise wird, kann ich mir durchaus vorstellen, meinen Kolleginnen noch einmal unter die Arme zu greifen.“

Liebe Frau Herbertz, Ihnen und Ihrem Ferry wünschen wir noch viele gemeinsame Jahre, Gesundheit und weiterhin soviel Schwung und Lebensfreude, wie wir Sie kennen.

Ihre Familie Bischofs

# ANGEBOTE

GÜLTIG VON 20. BIS 25. JANUAR 2020

## DEFTIGER SPIESSBRATEN

Der herhaft gewürzte Nackenrollbraten im Bratennetz

6,99 €/kg

## KRÄFTIGE RINDERBEINSCHEIBE

Zum Schmoren oder für eine kräftige Bouillon

5,99 €/kg

## ZARTES PUTENBRUSTFILET

Als Bratenstück oder Schnitzel für die leichte Geflügelküche

7,99 €/kg

## FRISCHE ZWIEBELMETTWURST

Der leichte leckere Brotbelag

0,99 €/100g

## 3 FRISCHE BRATWÜRTCHEN

Meisterlich gewürzt (kg= 7,40 kg)

2,- €/2 Stück



## UNSERE MITTWOCHSTÜTE

NUR GÜLTIG AM 22. JANUAR 2020

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

## DONNERSTAGS- AKTION

NUR GÜLTIG AM 23. JANUAR 2020

Ofenfrische Frikadelle  
Mit Besenfingung und knusprigem Brötchen  
der perfekte Mittagsnack

0,69 €/Stück  
(kg= 5,50 €)