

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 BELIEBTE
WINTERBRATWURST UND KNUSPRIGEN
BLÄTTERTEIG-SCHINKENSTANGEN MIT
BISCHOFS LECKEREM SCHINKENSPECK.

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

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

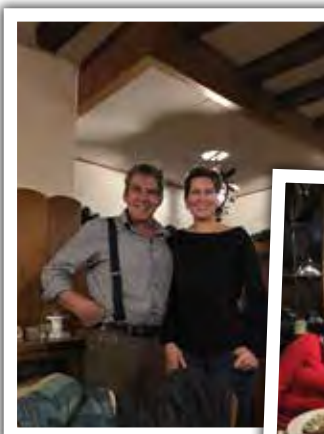
Die grobe, frische Bratwurst mit wärmenden
Wintergewürzen wie Thüringer Majoran,
feinem Piment, duftendem Kardamom und
handverlesenem Mutok-Pfeffer aus Marokko

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

BISCHOFS
seit 1894

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 8⁰⁰ - 12³⁰ Uhr (Waldfeucht geschlossen) / Dienstag - Freitag 8⁰⁰ - 12³⁰ Uhr und 14³⁰ - 18³⁰ Uhr / Samstag 7⁰⁰ - 13⁰⁰ Uhr

ONLINE: www.fleischerei-bischofs.de / EMAIL: 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

BISCHOFS
seit 1894



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

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 paniertes Schweineschnitzel für die ganze Familie (kg=1,70 kg)

1,20 €/Stück

BISCHOF'S FEINE BESTE

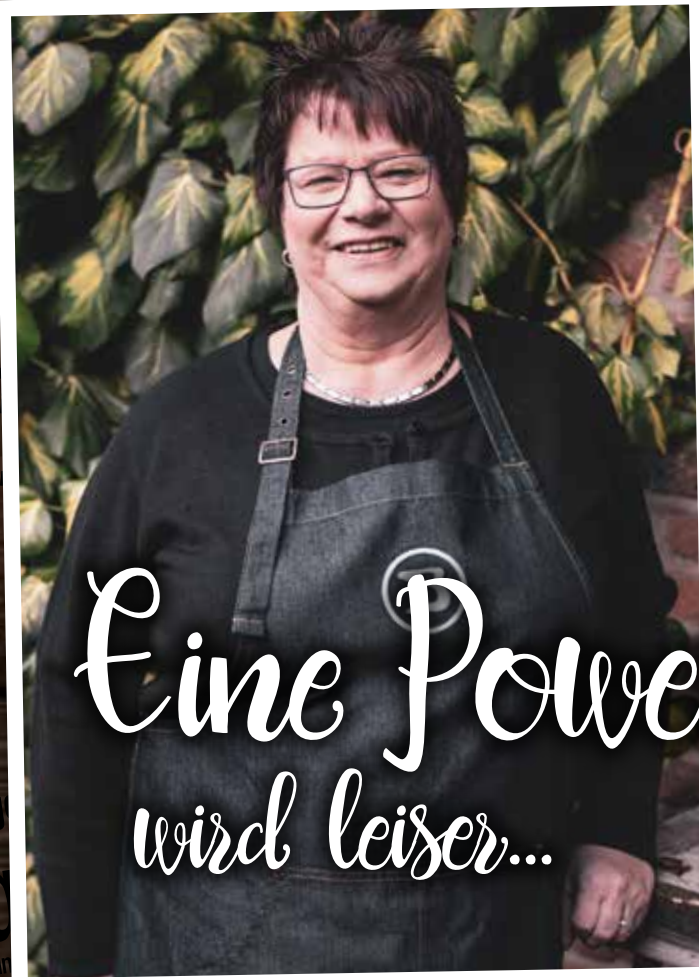
Die cremigste Versuchung seit es Kalbfleischleberwurst gibt

0,89 €/100g

RHEINISCHER PANHAS

Rot oder weiß - das Original nur vom Metzger

3,99 €/kg



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 Ferdý 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 herzhaft gewürzte Nackenrollbraten im Bratennetz

6,99 €/kg

KRÄFTIGE RINDERBEINSCHNEIBE

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=1,40 kg)

2,- €/1/2 Stück



UNSERE MITTWOCHSTÜTE

NUR GÜLTIG AM 15. JANUAR 2020

DONNERSTAGS-AKTION

NUR GÜLTIG AM 16. JANUAR 2020

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

Feines Hähnchenbrustfilet
für den leichten Geflügelgenuss
7,99 €/kg

UNSERE MITTWOCHSTÜTE

NUR GÜLTIG AM 22. JANUAR 2020

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

DONNERSTAGS-AKTION

NUR GÜLTIG AM 23. JANUAR 2020

Ofenfrische Frikadelle
Mit Be'senftigung und knusprigem Brötchen
der perfekte Mittagssnack
0,69 €/Stück
(kg= 5,50 €)



Besuchen Sie uns auch auf Facebook:
@Fleischerei.Bischofs