Müllers Weihnachtsbratwurst

Schlemmen wie zu Ur-Großvaters Zeiten

Die schönsten Geschichten und die besten Rezepte überdauern alle Zeiten. So wie auch dieses, welche nach dem ersten Weltkrieg in der Weihnachtszeit bei der Metzgerei Müller zusammengestellt wurde und später an die Metzgerei Engelen vererbt wurde.

Als junger Metzgerlehrling hatte dort der jetztige CSB-Gründer Dr .Schimitzek noch eigenhändig die Gewürze dazu gemischt und nach der Schließung der alten Metzgerei nie mehr „etwas so leckeres gegessen".

Bei einem Gespräch mit Frank Bischofs kamen die beiden Fachmänner auf die Idee, die Rezeptur durch die mündlich überlieferten Fragmente und mit dem Knowhow des Metzgers wieder zu rekonstruieren: mit Erfolg!

Mit feinem Kalbsfleisch, frischen Eiern, cremiger Sahne, leckerem Brotteig und natürlich Schimitzeks geheimer Gewürzmischung ist nun so eine frische Bratwurst entstanden. Wie zu Ur-Großvaters Zeiten.

GÜLTIG VOM 18. BIS 30. NOVEMBER 2019

Müllers Weihnachtsbratwurst

1,49 €/100g

+++ NUR FÜR KURZE ZEIT AB 18. NOVEMBER 2019 +++

Endlich hat das Warten ein Ende!

Lassen Sie sich von dem cremigsten Genuss seit es Leberwurst gibt verführen und verwöhnen Sie Ihre Liebsten: **Bischofs' feinste Weihnachtsleberwurst** mit frischem Rahm, edler Bourbon-Vanille, süßem Honig und einem Hauch Zimt. Original mit der roten Schleife!

Probieren Sie auch unsere fruchtige **Preiselbeerleberwurst**, die herzhafte **Apfel-Röstzwiebelleberwurst** oder die knackige **Mandelsplitterleberwurst**...
Und für das ultimative Weihnachtsgenuss-erlebnis Bischofs aromatische **Printenleberwurst**!

So schmeckt Weihnachten in Ihrer Genuss-Fleischerei

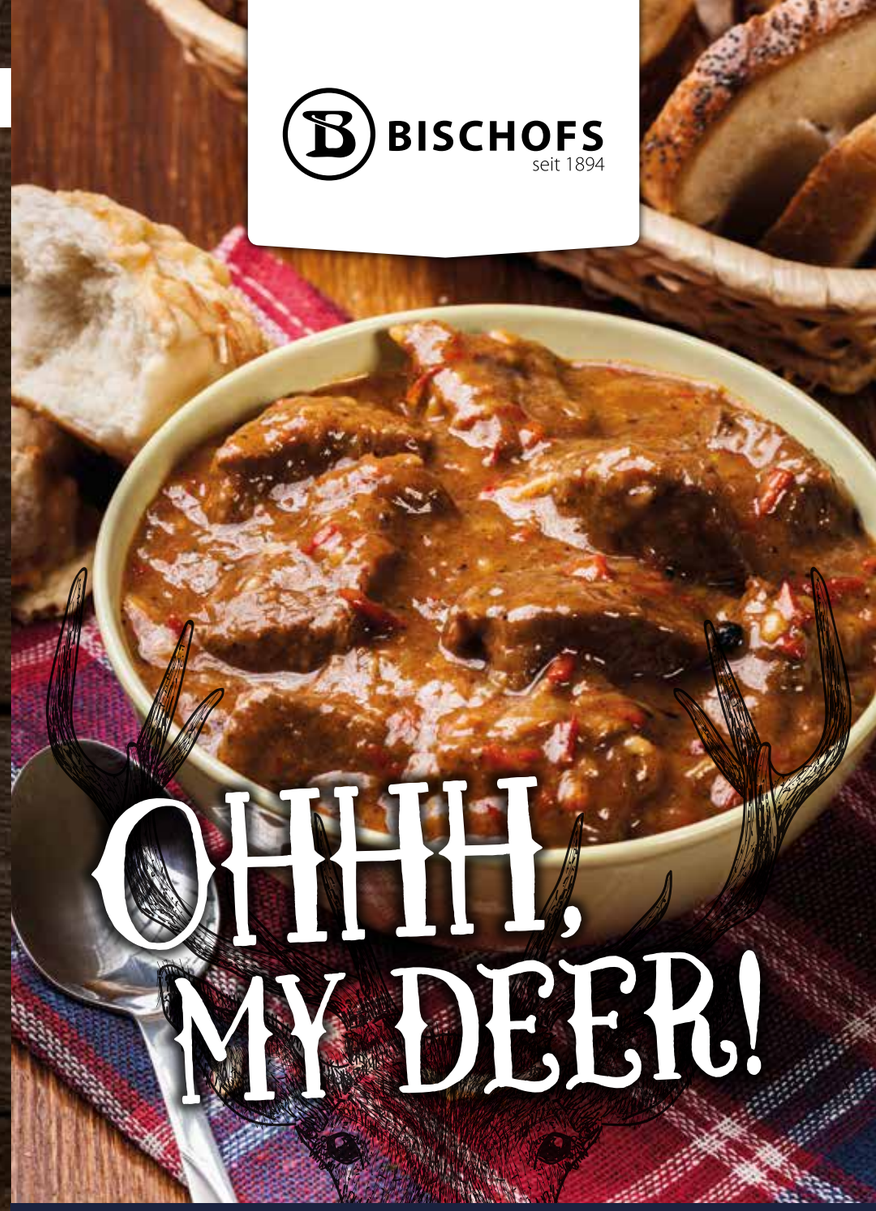
BISCHOFS seit 1894

Waldfeucht	Oberbruch	Kirchhoven
Brabanter Str. 57	Boos-Fremery-Str. 31	Waldfeuchter Str. 186
52525 Waldfeucht	52525 Oberbruch	52525 Kirchhoven
Telefon: 02455 / 1716	Telefon: 02452 / 61682	Telefon: 02452 / 7237

ÖFFNUNGSZEITEN:
Montag von 8^{00} - 12^{30} Uhr (Waldfeucht geschlossen) / Dienstag - Freitag 8^{00} - 12^{30} Uhr und 14^{30} - 18^{30} Uhr / Samstag 7^{00}-13^{00} 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



WWW.FLEISCHEREI-BISCHOFS.DE

MÜLLERS WEIHNACHTSBRATWURST
Schlemmen wie zu Ur-Großvaters Zeiten

UNSER REZEPT DER WOCHE
Wildgulasch mit Serviettenknödeln

LEBERWURST MEETS XMAS
Endlich hat das Warten ein Ende

gültig vom 18. bis 30. November 2019

ANGEBOTE

GÜLTIG VOM 18. BIS 23. NOVEMBER 2019

ZARTES SCHWEINEFILET
Für Schlemmergerichte für die ganze Familie

1,29 €/100g

SAFTIGE SCHWEINERIPPCHEN
Zum Schmoren und Braten - super saftig

3,99 €/kg

LECKERER RINDERGULASCH
Für herbstliche Schmortopfgerichte

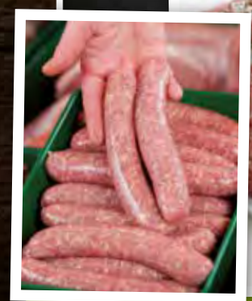
0,79 €/100g

FRISCHE SCHWEINELEBER
Lecker zu cremigem Kartoffelstampf und würzigen Zwiebelringen - da freut sich das hungrige Sparschwein

1,99 €/kg

2 HERZHAFTE METTWÜRSTCHEN
Die schmecken perfekt zu unseren hausgemachten Eintopf und Gemüsegerichten (kg=6,25€)

1,10 €/2Stück



UNSERE MITTWOCHSTÜTE
NUR GÜLTIG AM 20. NOVEMBER 2019

500g Schweinemett + 5 frische Bratwürste

5,50 € (kg= 5,50 €)

DONNERSTAGS-AKTION
NUR GÜLTIG AM 21. NOVEMBER 2019

Ofenfrische Metzgerfrikadelle

0,69 €/Stück (kg=5,50€)

WILDGULASCH
MIT SERVIETTENKNÖDEL

Zutaten für 4 Personen:
2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 400g Champignons, 2 EL Sonnenblumenöl, 1kg Wildgulasch, 1 EL Tomatenmark, 400ml trockener Rotwein, 200ml Apfelsaft, 400ml Wildfond, 8 Thymianstiele, 4 Rosmarinzweige, 2 EL Speisestärke, Salz, Pfeffer, 2 EL Butter, 600g Serviettenknödel

Und so geht's :
> Zwiebel schälen und in Streifen schneiden > Knoblauchzehe schälen und fein hacken > Champignons säubern und halbieren > 1 EL Öl in einem großen Topf erhitzen und Wildgulasch kräftig anbraten > Fleisch herausnehmen >Restliches Öl in den Topf geben und Zwiebeln, Knoblauch und Pilze anbraten > Tomatenmark zugeben und kurz mitbraten > Gulasch wieder zugeben > Mit Rotwein, Apfelsaft und Wildfond ablöschen und ca. 90 Minuten köcheln lassen > Thymian und Rosmarin waschen, trocken schüteln und zum Gulasch geben > Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und den Gulasch damit binden > Mit Salz und Pfeffer abschmecken > Serviettenknödel in Scheiben schneiden und in einer heißen Pfanne mit Butter von beiden Seiten braten > Gulasch mit Knödelscheiben servieren

GÜLTIG VOM 18. BIS 30. NOVEMBER 2019

Unser Wildfleisch wird ausschließlich von Jägern hier in der Region erlegt. Aufgrund der großen Wildschwein- und eher kleinen Rotwildpopulation werden wir vorraussichtlich von dem ein oder anderen Angebot mehr oder weniger anbieten können – je nachdem was „vor die Flinte" kommt – in dem Verantwortungsbewußtsein für Tier und Natur.

Wildschweinkeule
ohne Knochen

22,90 €/kg

Wildschweinrücken
küchenfertig vorbereitet

28,90 €/kg

Hirschkeule
ohne Knochen

26,90 €/kg

Rehkeule
für das perfekte Rehgulasch

32,90 €/kg

Hirschrücken
küchenfertig vorbereitet

49,90 €/kg

ANGEBOTE

GÜLTIG VOM 25. BIS 30. NOVEMBER 2019

FEINER ADVENTSBRATEN
Jetzt darf´s wieder festlich werden - zarter Lummerbraten mit einem Herz aus feinem Kalbsbrat mit Pilzen und Speck

5,99 €/kg

ZARTER RINDERBRATEN
Mindestens 336 Stunden gereift - für feinsten Schmorbratengenuss

10,99 €/kg

HERZHAFTES GYROS
Mit Reis und Fladenbrot ein schnelles Gericht

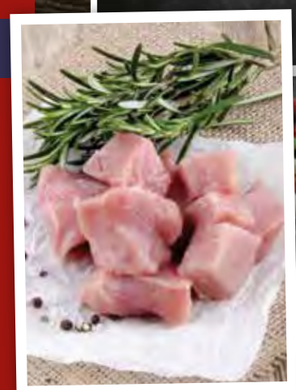
5,55 €/kg

KRÄFTIGE RINDERBEINSCHEIBE
Zum Schmoren oder für eine kräftige Rinderbouillon

5,99 €/kg

KÖLSCHE LEBERWURST
Fein oder grob - der deftige Genuss für alle Leberwurstfans

0,99 €/100g



UNSERE MITTWOCHSTÜTE
NUR GÜLTIG AM 27. NOVEMBER 2019

500g Schweinegulasch + 4 Scheiben Bauchfleisch

5,50 € (kg= 6,25 €)

DONNERSTAGS-AKTION
NUR GÜLTIG AM 28. NOVEMBER 2019

Bischofs' Panhas
Das Original in rot oder weiß - natürlich vom Metzger

3,99 €/kg