

WALZ

DIE METZGEREI



Wochen-Highlights

vom Di 28.05. - Sa 01.06.2024

Frisches Fleisch

Frische Wurst

Grillsteaks

vom saftigen Schweinehals
grillfertig gewürzt 100 g **€ 1,28**

Saftiger Hinterschinken

der passt perfekt
zum Spargel 100 g **€ 1,77**

Hähnchenbrustfilet

natur oder
grillfertig gewürzt 100 g **€ 1,36**

Frischer Bierschinken

geschnitten oder
als Portionswurst 100 g **€ 1,48**

Spare Ribs

natur oder
grillfertig gewürzt 100 g **€ 1,14**

Haussalami

im Naturreifeverfahren
hergestellt 100 g **€ 1,78**

Krustenbraten

natur oder backofen-
fertig gewürzt 100 g **€ -,98**

Zungenwurst

mit reinen
Naturgewürzen 100 g **€ 1,26**

Salat und Käse

Wir empfehlen

Schweizer Wurstsalat

herzhaft deftig
angemacht 100 g **€ 1,34**

Rote Grillwurst

unser beliebter
Grillklassiker 100 g **€ 1,26**

Original Allgäuer Bergkäse

50 % Fett i. Tr. 100 g **€ 1,88**

Schweinerippchen in BBQ Sauce

Zutaten für 4 Personen:

2 kg Schweinerippchen, 2 Zwiebeln,
2 Knoblauchzehen, 150 ml Öl,
150 g Tomatenmark, 60 ml Essig,
1 TL Salz, 1 EL Basilikum gerebelt,
1 EL Thymian gerebelt, 1 TL Senf,
1 TL Sambal Oelek, ½ TL Tabasco,
100 g Honig, 250 ml Rinderbrühe,
4 EL Worcestersauce

Zubereitung:

Backofen vorheizen auf 180 °C.
Öl in einer Pfanne erhitzen. Die
fein gehackten Zwiebeln und
Knoblauchzehen darin glasig
dünsten. Tomatenmark, Essig,
Gewürze, Brühe, Honig und
Worcestersauce unterrühren und
ca. 10 Min. einkochen lassen. Hin
und wieder umrühren.

Die Rippchen unter fließendem,
kaltem Wasser abspülen, trocken
tupfen und in eine große Auf-
laufform oder Fettpfanne legen.
Sauce auf die Rippchen streichen
und für ca. 1 Std. in den Backofen
schieben.

Dazu passen gemischter Salat
und Ofenkartoffeln.


Treue Coupon

Abgeben und genießen

Gegen Abgabe dieses
Treue-Coupons erhalten Sie
bei Ihrem Einkauf ab EUR 15,-
von Di 28.05. - Sa 01.06.2024

1 Becher Kartoffelsalat

++ GRATIS ++