ENGLER

· metzgerei ·

OSTERANGEBOTE

LAMMKEULE MEDITERRAN

Die Lammkeule waschen und trocken tupfen anschließend mit 1 tl Kreuzkümmel etwas gerebeltem Thymian, kräftig Salz, Pfeffer und Knoblauchgranulat einreiben. In die tiefe Fettpfanne des Backofens legen und beiseite stellen.
Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die ungeschälten Kartoffeln waschen und in eine große Schüssel geben. Die ungeschälten Zucchini und Auberginen in kleine Würfel schneiden und zu den Kartoffeln geben. Die Schalotten und die Knoblauchzehen schälen und im Ganzen ebenfalls in die Gemüseschüssel geben und den restlichen Thymian, Rosmarin, gehackte Salbeiblätter, Tomatenmark, Zucker, Salz, Pfeffer, Balsamico und Olivenöl auf dem Gemüse verteilen und gut vermischen.
Die Tomaten vierteln und beiseite stellen.

Die Lammkeule auf die mittlere Einschubleiste in den Ofen schieben und eine halbe Stunde braten. Anschließend die Temperatur auf 180 °C reduzieren und eine weitere halbe Stunde weiter braten. Die Lammkeule drehen, mittig legen und das Gemüse ringsum verteilen. Den Rotwein und das Olivenöl über dem Gemüse verteilen. Die Temperatur auf 160 °C reduzieren und eine weitere halbe Stunde braten. Die geviertelten Tomaten unter das Gemüse heben, die Brühe angießen und wiederum eine halbe Stunde schmoren.

2 kg Lammkeule
3 Thymianzweige, frisch oder getrocknet
3 Rosmarinzweige, frisch oder getrocknet
2 TL Kreuzkümmelpulver
1 TL Knoblauchgranulat
500 g Drillinge
2 Zucchini
2 Auberginen
2 Chilischoten, frisch oder getrocknet
250 g Schalotten
6 Knoblauchzehen
12 Salbeiblätter, frisch oder getrocknet
1 Esslöffel Tomatenmark
1 gestrichener tl Zucker
2 Esslöffel Balsamico
100 ml Olivenöl
6 Tomaten
150 ml Rotwein
250 ml Brühe

ENGLERS OSTERANGEBOT

HEGAUBEEF (RIND)

Filet
Rumpsteak
Rib Eye
Steakhüfte
Tafelspitz
Sauerbraten
Spickbraten
Rouladen zum Füllen
Rouladen gefüllt
Rollbraten gefüllt

HEGAUBEEF DRY AGED

Filet
Rumpsteak
Rib Eye
Ochsenkotelett
T-Bone
Porterhouse
Tomahawk
Flat Iron
Picanha

SCHWEIN

Filet
Filet im Blätterteig
Filet gefüllt
Hals / Rücken gefüllt

DRY AGED PORK

Schweinekotelett / Tomahawk

KALB

Filet
Krone
Kotelett
Schnitzel (Oberschale)
Ossobucoscheiben
Haxe
Braten
Nierenbraten
Brust zum Füllen
Brust gefüllt
Brät

WILD

Wildschweinragout
Wildschweinkeule
Wildschweinsauerbraten

LAMM VON DER HÖRI

Lachse
Filet
Keule
Schulter
Kotelett
Krone
Lammhals gerollt
Lammbraten gefüllt

IBERICO

Krone

GEFLÜGEL AUS FRANKREICH

Putenrollbraten
Hähnchenbrust
Hähnchenbrust gefüllt
Freilandhähnchen
Bresse Huhn
Maishähnchen
Schwarzfederhuhn
Suppenhuhn
Taube
Wachtel
Stubenküken
Perlhuhn
Geflügelleber

ENTE

Barbarie Ente weiblich
Barbarie Ente männlich
Entenbrust weiblich
Entenkeulen

KANINCHEN/ STALLHASEN

Stallhasen
Kaninchen
Kaninchenrücken
Kaninchenkeulen
Kaninchenleber

GERAUCHTES

Rollschinken
Schäufele m. Bein
Schäufele o. Bein
Kassler Hals
Kassler Rücken
Rinderzunge

UNSERE EMPFEHLUNG

Lammkeule mediterran aus dem Ofen

BESTELLFORMULAR

Vor -/ Nachname : _____

Telefon : _____

Meine Bestellung :

_____

_____

_____

_____

_____

Filiale : _____

Abholung am : _____

Donnerstag, 28.03.24

Samstag, 30.03.24

UNSERE FILIALEN

Welschingen
78234 Engen
Friedrich List Straße 2
0 77 33 - 99 49 30

Mühlhausen
78259 Mühlhausen
Hohenkräher Brühl 1
0 77 33 - 50 50 40

Hilzingen
78247 Hilzingen
Killwies 9
0 77 31 - 92 20 060

Wangen
78337 Öhningen
Seeweg 27
0 77 35 - 93 74 737

Emmingen
78576 Emmingen
Donaustraße 17
0 74 65 - 92 99 640

Rielasingen
78239 Rielasingen
Hegaustraße 44
0 77 31 - 22 9 26

WOCHENMÄRKTE

Überlingen am See
Mittwoch und Samstag,
7.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Öhningen
Dienstag und Freitag,
8.30 Uhr bis 12.30 Uhr

Uhldingen-Mühlhofen
Donnerstag,
7.30 Uhr bis 12.30 Uhr

Aach
Donnerstag,
15.00 Uhr bis 17.30 Uhr

ONLINE

www.engler-metzgerei.de

Ganz bequem von Zuhause aus bestellen und in einer unserer Filialen abholen.

Ein frohes Osterfest, schöne Feiertage und viel Spaß beim Ostereier suchen wünscht Ihnen

Ihre Familie Engler und Mitarbeiter