



Diese Woche im Angebot:

Frisch von der Landmetzgerei A. Baur aus Zadels aus eigener Schlachtung, aus unserer Region:		
Putenschnitzel	100g	nur 1,19€
Viele weitere Frischfleisch-Angebote auf Bestellung. Bitte fragen Sie unsere Verkäuferinnen		
Beachten Sie auch unsere große Auswahl an Frischwurst und Käse in unserer Frischetheke		
Hackfleisch (gemischt)	100g	nur 0,99€
Weißwurst (DLG)	100g	nur 1,29€
Schlossbratwurst	100g	nur 1,39€
Zigeunerkochsalami	100g	nur 1,49€
Öffnungszeiten		
Dorfladen:	Getränkeladen:	
Mo. bis Fr. 7:30 - 12:30 Uhr	Mo. Mi, Do, Fr 10:00 bis 12:00 Uhr	
Mo. Do. und Fr. 16:00 - 18:30 Uhr	Mo. Do. und Fr. 16:00 – 18:00 Uhr	
Sa. 7:30 - 12:30 Uhr	Sa. 9:00 - 12:30 Uhr	

Weitere Angebote auf der Rückseite

Angebote gültig vom 11.07.2022 – 16.07.2022 solange Vorrat reicht

Druckfehler vorbehalten



Unsere Angebote dieser Woche:

<p>Ehrmann Frischer Joghurt 500g, 3,8% Fett (0,26€/100g)</p>		<p>nur</p>	<p>1,29€</p>
<p>Palmolive Spülmittel 750ml, (0,16€/100g)</p>		<p>nur</p>	<p>1,19€</p>
<p>Omira Fruchtjoghurt 1kg, (0,23€/100g)</p>		<p>nur</p>	<p>2,29€</p>
<p>Hofmilch Mozzarella 125g, 45% Fett (0,95€/100g)</p>		<p>nur</p>	<p>1,19€</p>

Rindfleisch grillen: Das sollte man beachten!

Rindfleisch grillen ist eine kleine Wissenschaft für sich: Die unterschiedlichen Teile des Rinds benötigen alle eine besondere Behandlung auf dem Grill. Zum Grillen geeignet sind vor allem folgende Teile vom Rind: Rinderfilet, Hüftsteak, Entrecôte, Roastbeef und Rib Eye (Hochrippe). Besonders schmackhaft und vor allem am Anfang einfach auf dem Grill zuzubereiten sind **Roastbeef und die Hochrippe**.

Die Hochrippe, auch bekannt als Entrecôte oder Rib Eye Steak, gilt als „Steak der Kenner“. Die Scheiben sollten mindestens 2 cm dick sein, besser sind 4-5cm. Wichtig: **Das Entrecôte nicht vor dem Grillen würzen!** Nehmt das Fleisch mindestens 1 Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank, damit es **Zimmertemperatur** annehmen kann. Auf diese Weise kann sich das Aroma besser entfalten, der Temperaturunterschied zum Grill ist nachher nicht mehr so groß und das Fleisch kann gleichmäßig durchgaren. Über die Garzeit lässt sich leider keine gesicherte Aussage treffen. Es gilt jedoch:

Je dicker das Fleisch ist, desto länger die Garzeit. Heizt den Grill ordentlich auf (**mindestens 250°**) und gart das Steak **2 bis 3 Minuten bei direkter Hitze** von beiden Seiten. Dabei nicht ständig drehen sondern jede Seite nur ein Mal grillen. So können sich Röstaromen bilden. Anschließend noch **2-3 Minuten bei indirekter Hitze** ziehen lassen. Vor dem Servieren noch **kurz ruhen lassen**, damit sich Aroma und Fleischsäfte gleichmäßig verteilen können.

Dorfladen UG, 87448 Niedersonthofen, Mühlenbergstraße 3, Telefon 08379 / 92 95 970

E-Mail: dorfladen.niso@t-online.de / Homepage: www.dorfladen-niedersonthofen.de

Angebote gültig vom 11.07.2022 – 16.07.2022 solange Vorrat reicht

Abbildungen ähnlich - Druckfehler vorbehalten