Vergessene Schätze...

Die Dicke Rippe von unseren Premium-NRW-Schweinen gehört zu den „vergessenen Schätzen“ der Hausmannskost. Sie wird auch Brustspitze genannt, da sie als ganzes Teilstück spitz zuläuft und an der Grenze vom Hals zur Brust liegt. Wir schneiden sie sauber und fachgerecht zu und entfernen das Brustbein, so dass Sie bei uns das fleischige Kernstück bekommen.

Sehr gern wird die dicke Rippe für Eintöpfe genommen. Bei langer Kochzeit schmilzt das Fett und gibt dem Eintopf Geschmack und Glanz. Bei Möhreneintopf oder Graupensuppe kommt bei mir immer reichlich Dicke Rippe hinzu. Ich koche sie in Scheiben geschnitten von Anfang an mit den Knochen mit im Eintopf, und nehme die Scheiben vor dem Servieren gern heraus, entferne die Knochen und schneide das Fleisch in mundgerechte Würfel. Wer wie ich einen kräftigen Rauchgeschmack mag, nimmt die dicke Rippe auch gern gepökelt und geräuchert.

In Scheiben geschnitten kann man sie auch gut panieren und als „falsche Kotelett“ braten, anders als das magere Stielkotelett bleibt das falsche Kotelett immer schön saftig. Im Sommer lasse ich mir die Dicke Rippe auch gern in klein-Finger-dünne Scheiben sägen, deftig gewürzt ideal für den Grill. Toll ist aber auch die Zubereitung als Ganzes im Smoker (oder im Backofen langsam gebacken), genau wie Spare-Ribs, nur dass die dicke Rippe mehr Fleisch an den größeren Rippchen bietet. Lecker!

Eine genussreiche Woche und einen Guten Appetit wünscht Ihnen,
Ihr Metzgermeister Jürgen Hahn

Wir liefern in Gelsenkirchen!
- Wurst und Aufschnitt
- Fleisch
- Fertige Menüs

0209 74038
Web: frisch-vom-metzger.de/online-bestellung
Mail: bestellung@frisch-vom-metzger.de

Schon immer konnten Kunden bei uns telefonisch vorbestellen und die Artikel bequem abholen. Um die Grundversorgung mit Lebensmitteln in und um Gelsenkirchen zu gewährleisten, haben wir für euch zusätzlich einen Lieferdienst eingerichtet.

Unsere Filialen finden Sie hier:

Gelsenkirchen – Karl-Meyer-Straße 10	0209/13 71 57	Gelsenkirchen – Dessauer Straße 27*	0209/27 27 47
Gelsenkirchen – Ewaldstraße 37	0209/12 03 42 23	Gelsenkirchen – Bahnhofstraße 28	0209/14 24 33
Gelsenkirchen – Hochstraße 18	0209/ 3 06 12	Gladbeck – Horster Straße 2	02043/9 87 06 01
		Herten – Rathausgalerien **	02366/88 72 68

* ausschließlich Wocheneintopf ** ohne Frischfleisch, ohne Tagesmenü

handwerk · herzblut · heimat
FRISCH VOM METZGER
Jürgen Hahn

Gutes frisch vom metzger

handwerk · herzblut · heimat
FRISCH VOM METZGER
Jürgen Hahn

Meine Auswahl vom 18.01. bis 23.01.2021

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

dicke Rippe

geräuchert oder ungeräuchert

100g 0,69

Unser Eintopf der Woche

Grünkohl mit Mettwurst

nordisch deftig nach überlieferter Rezeptur, im praktischen 400g Schlauch

Stück 2,49

Unser Wochenender ab Donnerstag

Schnitzel

aus der Oberschale unserer Premium-NRW-Schweine, fettfrei zugeschnitten

100g 0,99

Freitag ist Schnitzeltag

Schnitzel

vom Schweinelachs, frisch gebraten

Stück 1,00

Bei uns kommt nur Gutes in die Tüte. Alle Produkte sind handverlesen und von Hand verarbeitet. Lassen Sie sich von unserer Qualität verwöhnen.
In den Filialen finden Sie weitere tagesfrische Angebote, sowie feine Verkostungsproben.

Lassen Sie es sich schmecken!
Ihr Jürgen Hahn

Angebote vom 18.01. bis 23.01.2021

aus der Fleischtheke

Weideochsen-Steakhüfte — 100g 2,19
für butterweiche Braten oder beste Steaks, von Hahn's Premium-Weideochsen

gefüllte Hacksteaks — 100g 0,99
mit herzhaftem Käse gefüllt

Rindfleischtopf — 100g 1,59
mit Champignons, Paprika und Zwiebeln

Italienische Lasagne — 100g 0,99
küchenfertig zubereitet, kurz überbacken - fertig!

unsere Wurstspezialitäten

Schinken-Krakauer — 100g 1,49
Halbrunde Stücke mit besonders hohem Anteil magerstem Schinkenfleisch

Schwarzwälder Schinken — 100g 2,99
original Schwarzwälder Schinken, kräftig geräuchert

Zimt-Leberwurst — 100g 1,79
mit Pflaume und Glühwein

Bauernrotwurst geräuchert — 100g 1,79
im Naturdarm über Buchenholz geräuchert

Leerdamer — 100g 1,39
Schnittkäse, 45% Fett i.Tr.

Schichtsalat — 100g 1,19
mit Porree, Ananas und Kochschinken

Mittagstisch vom 18.01. bis 23.01.2021

Die ganze Woche

Graupensuppe — Portion 3,99
kräftig gewürzt, mit Selchfleisch

Metzger-Frikadelle, extragroß — Portion 1,80
extragroße Frikadellen, der Klassiker, in der Pfanne gebraten

MO Geschmorte Kohlroulade — Portion 6,50
mit Kartoffelpüree und brauner Soße

DI Szegediner Gulasch — Portion 6,50
mit Sauerkraut und Eierspätzle

MI Geschmorte Gänsebrust — Portion 11,50
an selbstgezogener Sauce, dazu grüne Bohnen mit Speck und Kartoffelgratin

DO Königsberger Klopse — Portion 6,50
in Sahnesoße mit Kapern, mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln

FR Nudelauflauf — Portion 5,00
mit Blumenkohl

Unser Partyservice-Tipp des Monats:

Grünkohl mit Kasseler und Mettwurst

Genau das richtige für die kalten Tage! Deftiger Grünkohl mit geräuchertem Speck, dazu eine saftige Scheibe Kasseler ohne Knochen und ein geräuchertes westfälisches Mettwürstchen.

ab 5 Personen
7,50€
pro Person

Bei Bestellungen unter 100€ oder weniger als 10 Personen berechnen wir 15% Mindermengenaufschlag. Bitte beachten Sie unsere AGB zu den Lieferbedingungen/-kosten.

Lassen Sie sich von mir, ihrem Metzgermeister Jürgen Hahn, persönlich beraten. Rufen Sie mich an: 0209/74038