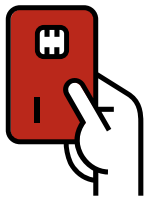
Schweineschnitzel

Schweineschnitzel sind ein absoluter Klassiker. Ich schneide sie aus der Schweineoberschale, einem Teilstück aus dem Schinken unserer besten NRW-E-Schweine. Absolut sehnen- und fettfrei von Tieren aus unserer Region.
Beim Zubereiten beachte ich immer ein paar Kleinigkeiten, die aus einem Allerweltsgericht erst etwas Besonderes machen:
Die Schnitzel würze ich mit Salz und Pfeffer aus der Mühle - gerade beim Pfeffer macht das frische Mahlen viel im Geschmack aus. Dann in Mehl und anschließend in gequirltem Ei wenden. Direkt darauf locker in Paniermehl wenden, dabei nicht zu fest andrücken, dann wird die Panade knuspriger.
Ich verwende immer Butterschmalz zum Braten. Der Buttergeschmack gibt einfach den Kick, und Butterschmalz enthält viel weniger Wasser als Butter und spritzt in der Pfanne nicht so. Reichlich geben, das Schnitzel muss „schwimmen“ können! Den Schmalz erst ausreichend erhitzen, dann die Schnitzel braten. Am Besten nur einmal wenden, dann zerfleddert die Panade nicht. Fertig ist das knusprige, buttrige Schnitzel, bitte sofort essen, sonst wird die Panade wieder weich. Bei dem leckeren Geruch kann ich es meist aber sowieso nicht abwarten!

Eine genussreiche Woche wünscht Ihnen
Ihr Jürgen Hahn



Einkaufen, zahlen, Geld zurück.
Bei uns erhalten Sie ab sofort für jeden Einkauf mit der Sparkassen-Card (Debitkarte) 1% des Einkaufswerts direkt auf Ihr Konto gutgeschrieben. Eine richtig erfreuliche rote Karte, finden Sie nicht?

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 20. bis 25. April 2020

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch
Hähnchenkeulen
mit Rückenstück, HKl. A
kg 2,59

Unsere Wurst der Woche
Schinkenfleischwurst
unsere Beste - Gold-prämiert! Stück 400g, 9,48€/kg
Stk. 3,79

Unser Wochenender ab Donnerstag
Schweineschnitzel
aus der Oberschale, von unseren Premium-NRW-Schweinen
100g 1,09

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 20.- 25. April 2020

aus der Fleischtheke

Kalbsleber — 100g 1,99
von Meisterhand geschnitten

Geflügelgyros — 100g 1,19
mit magerem Geflügelfleisch

Wirsingrouladen — 100g 0,99
küchenfertig zubereitet

Hähnchen "Valencia" — 100g 1,29
mit italienischem Gemüse und Käse, backofenfertig in Alu-form

unsere Wurstspezialitäten

Rostbratwürstchen — Pkg. 4,44
würzig und mit tollem Biß, 5 Stück a 90g, kg 9,87

Butterschinken — 100g 2,49
handwerklich mit guter Butter hergestellt

Schmierwurst grob — 100g 1,79
mit ganzem Kümmel, über Buchholz geräuchert

Rindfleischsülze — 100g 1,69
würzige Gourmet-Ware, nur 4% Fett

Bonbel — 100g 1,39
milder Butterkäse, halbfester Schnittkäse, 50% Fett i.Tr.

Speck-Kartoffelsalat — 100g 0,99
mit Speck und Zwiebeln, feinsäuerlich abgeschmeckt

Mittagstisch vom 20.- 25. April 2020

Die ganze Woche

Grünkohl — Portion 3,99
deftiger Eintopf mit Mettwurst

Hähnchenkeule gebraten — Stück 1,50
deftig gewürzt, ideal für "Zwischendurch"

MO Geschmorte Kohlroulade — Portion 6,00
mit Kartoffelpüree und Sauce

DI Königsberger Klopse — Portion 6,00
mit Kapern, dazu Petersilienkartoffeln und Erbsen und Möhren

MI Rindergulasch — Portion 7,00
mit Champignons, in Rahmsauce mit Butterreis und Brokkoli

DO Nudelauflauf — Portion 7,50
mit Blumenkohl und Salat der Saison mit Joghurt-Dressing

FR Chili con Carne — Portion 4,00
mit bestem Rinderhackfleisch

Unser Partyservice-Buffet des Monats:

Das „Frühlings-Buffet“ — pro Person 16,50

Als Vorspeise reichen wir Rindfleischsuppe mit viel Einlage. Hauptspeise ist Schweinerücken und Rinderbraten mit einer fein abgestimmten Sauce und dazu Petersilienkartoffeln sowie eine Gemüseplatte überbacken mit Sauce Hollandaise. Zum Dessert lockt dann überbackener Apfelstrudel mit Sahne. Ab 10 Personen.

Bestellungen nehmen wir gern telefonisch entgegen:
0209/177 54 01