Roastbeef aus Südamerika

Außen leicht gebräunt, innen hellrosa und dazu butterzart - genau so stellen wir uns das perfekte Roastbeef vor. Um dieses perfekte Roastbeef zubereiten zu können, kommt es im ersten Schritt auf die Wahl des Fleisches an. Eine hervorragende Qualität ist hierbei erforderlich. Bei Ridderskamp und Hahn bekommen Sie erstklassiges, zartes Roastbeef direkt von den Weiden Südamerikas. Wir setzen nämlich stets auf Frische, Qualität und feinsten Premium-Geschmack. Ihrem perfekten Roastbeef kann also fast nichts mehr im Wege stehen.

Nun fehlen Ihnen nur noch die Tipps von Metzgermeister Jürgen Hahn, um Ihr Roastbeef perfekt zubereiten zu können.

Sie sollten das Roastbeef etwas 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, sodass es Raumtemperatur annimmt. Zu Beginn braten Sie das Roastbeef in reichlich Butterschmalz rundherum scharf an. Geben Sie anschließend gehackten Knoblauch, Thymian, Salbei und Rosmarin hinzu und lassen diese mit anschwitzen. Nun geben Sie das Roastbeef auf ein mit Alufolie eingeschlagenes und geöltes Backblech. Salzen und pfeffern Sie das Fleisch, streichen Sie es dünn mit Senf ein und geben Sie die angeschwitzten Kräuter herüber. Das Roastbeef wird nun für ca. 2 ½ Stunden bei niedriger Hitze (80-90 Grad) im Ofen gegart. Zum Schluss lassen Sie das Roastbeef noch 5 Minuten bei offener Ofentür ruhen. So verteilt sich der Fleischsaft und Sie können ein wunderbar zartes, saftiges Roastbeef servieren.

Einen 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 02. bis 06. Juni 2020

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

Schweinefilet
kg 7,99
aus den Filetköpfen unserer Premium-NRW-Schweine

Unsere Wurst der Woche

Katernberger Grillwürstchen
Stk. 0,50
klein aber fein, delikate Mini-Rostbratwürstchen nach Katernberger Rezept, Stk. 50g, 10€/kg

Unser Wochenender ab Donnerstag

Roastbeef aus Südamerika
100g 2,49
zarteste Ware von den Weiden Südamerikas

Freitag ist Schnitzeltag

Schnitzel
Stück 1,00
vom Schweinelachs, frisch gebraten

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 02.- 06. Juni 2020

aus der Fleischtheke

Salsiccia 100g 1,29
würzige, frische Bratwurst mit Fenchel und geräuchertem Paprika

Kräuterbutter-Hüftspieße 100g 1,99
mit zarter Premium-Ochsen-Steakhüfte

Filettopf 100g 1,19
mit Champignons in Rahm-Marinade

Putenspieße Curry 100g 1,69
aus Putenbrustfilet, mit frischen Frühlings-Zwiebeln

unsere Wurstspezialitäten

Riesen-Krakauer 100g 1,39
sehr würzig, 130g pro Stück, mit Thüringer Majoran, für Grill und Pfanne

Krustenbraten-Aufschnitt 100g 2,29
würzig gepökelter, gebackener Schweinebraten mit knuspriger Rautenkruste

Kalbfleischleberwurst 100g 1,69
streichzarte, sahnige, feine Leberwurst mit Kalbfleischanteil

Schweinebraten 100g 1,99
saftiger Schweinebraten vom Schinken aus eigener Herstellung

Appenzeller-Käse 100g 1,79
Schweizer Schnittkäse 48% Fett i. Tr.

Hirtensalat 100g 1,79
südländische Gemüse und Weißkäse in herzhaftem Dressing

Mittagstisch vom 02. - 06. Juni 2020

Die ganze Woche

Sauerkrauttopf Portion 3,99
deftiger Eintopf mit feinsaurem Sauerkraut

hausgemachte Pfannkuchen Portion 4,00
mit frischen Äpfeln und Puderzucker

MO Geschmorte Kohlroulade Portion 6,00
mit Kartoffelpüree und Sauce

DI Pasta mit Putenbrust Portion 6,50
und Champignons

MI Sauerbraten in Scheiben Portion 7,50
mit Apfelrotkohl und Serviettenknödel

DO Lachssteaks gegrillt Portion 8,00
mit Petersilienkartoffeln und Senfsoße

FR Zünftiges Wurstgulasch Portion 4,00
deftig und lecker

Unser Partyservice-Buffet des Monats:

Kalte Geflügelplatte pro Person 14,00

Ob Hähnchen oder Pute, immer mager und saftig. Wir bieten Ihnen eine große Auswahl, wie gebratene Hähnchenkeulen und -schnitzel, Kokossteaks, gefüllte Hähnchenbrust und leckere Saucen, dazu einen Brotkorb und Geflügelsalat Hawaii Ideal für heiße Tage!

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