

Einkaufsmarkt Fritzsche

Alpenländischer Käsegenuss



**Allgäuer
Emmentaler**
milder Großlochkäse
45 % Fett i. Tr.
im Stück
je 100 g

40% billiger
0.59

**Zillertaler
Bergkäse**
Kleine Sennerein aus dem Tiroler
Zillertal produzieren diesen milden
Rohmilchkäse
50 % Fett i.Tr.
100 g

**Preis-
knüller**

38% billiger
0.99

**Bayrische
Grillhax'n**
fix & fertig zubereitet
Stück

20% billiger
3.99

**Bayrischer
Obazda**
nach dem Originalrezept
vom Tegernsee
100 g

25% billiger
1.11

**Allgäuer
Rahmtorte**
Weichkäse aus frischer
Alpensahne produziert,
Natur oder mit Kräutern
65 % Fett i.Tr.
im Stück
je 100 g

38% billiger
0.99

**Original Bayrische
Weißwurst**
Stück

33% billiger
0.39

Stilfser aus Südtirol
die naturbelassene Milch
kommt von den Almen am
Stilfser Pass, sein vollmundiges
Aroma und seine weiche
Konsistenz versetzt Käseliebhaber
immer wieder in Erstaunen
50 % Fett. Tr.
im Stück
je 100 g

31% billiger
1.29

Saint Cristoph
auch die Schweiz hat
leckeren Weichkäse,
man schmeckt die
ausdruckvolle Alpen-
milch
57 % Fett i.Tr.
100 g

30% billiger
1.69

**Südtiroler
Schinkenspeck**
traditionell hergestellt,
direkt aus Südtirol
hauchdünn geschnitten
– ein Hochgenuss –
100 g

22% billiger
1.77

Almwiesenkäse
kommt aus der Gegend
der weltberühmten Wies-
kirche, man schmeckt die
saftigen Wiesen
des Allgäus
48 % Fett i.Tr.
100 g

21% billiger
1.49

Müller-Thurgau
pikant, Geheimtipp aus
der Schweiz, hergestellt
aus 100 % silagefreier
schweizer Vollmilch, die
Reifezeit von 5 Monaten
verleiht dem Müller-Thurgau
sein typisches vollmundiges Aroma,
55 % Fett i.Tr.
im Stück, je 100 g

25% billiger
1.79

**Riesen
Laugenbrezel**
nicht nur zur Weißwurst
ein echter Genuss
Stück

EINKAUFSTIPP
0.77



Freiberger Pils
Kasten 20 x 0,5 l Flaschen
+ 3.10 Pfand
1 l = 0.90 €

18% billiger
8.99



Ur-Krostitzer
Kasten 20 x 0,5 l Flaschen
+ 3.10 Pfand
1 l = 0.90 €

17% billiger
8.99



Chantre Weinbrand
0,7 l Flasche
1 l = 8.56 €

32% billiger
5.99



Pom Bär
das beliebte
Knabbergebäck
75 g Beutel
100 g = 1.32 €

28% billiger
0.99



Haribo Fruchtgummi
verschiedene leckere
Sorten
175 - 200 g Beutel

30% billiger
0.66



Kaffee Onko
verschiedene Sorten
500 g Packung
100 g = 0.68 €

27% billiger
3.49



Schweizer Käsesalat
100 g

20% billiger
0.79

aus dem Kühlregal

Almette
der Frischkäse
aus dem Fäßchen
verschiedene Sorten
150 g Becher
100 g = 0.51 €



29% billiger
0.77



Becel Margarine
30 / 45 % Fett
250 g Becher
100 g = 0,40 €

28% billiger
0.99

aus der Drogerieabteilung

Persil
Pulver /flüssig
verschiedene Sorten
16 Waschladungen



20% billiger
3.99



Palmolive Duschgel
verschiedene Sorten
250 ml Flasche
100 ml = 0,40 €

42% billiger
0.99

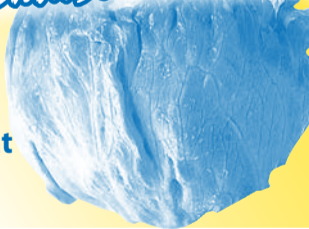


Cesar Gourmet Hundefutter
verschiedene Sorten
150 g Schale
100 g = 0,40 €

33% billiger
0.59

frisch aus der Gemüseabteilung

Spanischer Eisbergsalat
HKL 1
Stück



20% billiger
0.79

Spanische Rispen-tomaten
HKL 1
2 kg Kisten
1 kg = 1.50 €



33% billiger
2.99

Niederländische Gurken
HKL I
Stück



44% billiger
0.39

frisch schmeckt's eben am Besten

Käsewiener
immer wieder ein Genuss
100 g



23% billiger
0.99

Käsi-Pfanne
küchenfertig zubereitete
Schweinfleischpfanne
100 g



25% billiger
0.66

Rinderrouladen
1 kg



22% billiger
6.99

Dürre
geräucherte
Kochsalami
spezialität
aus den Bergen
100 g



29% billiger
0.99

Schäufele
oder
Schweinekrustenbraten
mit Knochen
1 kg



30% billiger
3.49

Fränkische Schäufele
Traditionelles Sonntagessen
in Franken

- 1 1/2 kg Schweinefleisch (Schulter mit Knochen und Schwarte - Schäufele)
- 1 TL Kümmel
- 1 EL Butterschmalz
- 1 große Zwiebel(n)
- 1 große Karotte(n)
- etwas Bier, dunkles



Die Schwarte des Schweinebratens diagonal einschneiden oder gleich beim Einkauf einschneiden lassen.
Den Schweinebraten waschen, trocken tupfen und gründlich mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Fett in einem eisernen Schmortopf erhitzen und den Braten darin von allen Seiten anbraten. Die Zwiebel vierteln, die Karotte in grobe Stücke schneiden. Mit 1 Tasse Wasser aufgießen. Den Braten auf die untere Schiene in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben und mit der Schwarte nach oben unter gelegentlichem Begießen mit dem Bratensaft in 1 1/2-2 Stunden gar braten. Evtl. noch etwas Wasser nachgießen.
Die letzten 30 Minuten immer wieder mit Bier bepinseln, damit die Kruste schön knusprig wird.
Den Braten herausnehmen und 10 Minuten stehen lassen. Den Bratensaft mit etwas Wasser ablöschen, durch ein Sieb gießen, entfetten und evtl. noch mit etwas Salz abschmecken, evtl. etwas binden. (Ich binde meine Soße, indem ich das Gemüse erst püriere und dann die Soße durch ein Sieb streiche. Das gibt außerdem einen feinen Geschmack) Zum Braten reichen. Beilage: Kartoffelklöße und Krautsalat. Als Getränk passt natürlich Bier dazu.
TIPP: Unser Fleischer gab mir den Tipp, die Temperatur auf 160°C zu drosseln und das Schäufele 3-4 Stunden zu garen. Es wird butterweich.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe