Unsere September-Angebote mit Monatspreisgarantie

Diese Preise garantieren wir Ihnen in all unseren Filialen bis zum 02.10.2021. Solange der Vorrat reicht.

Schweinehack

Laufend frisch für Sie hergestellt

OFE 3je 100gSie sparen 2,00 €/kg *

Kasslerkamm Stk.

In Scheiben geschnitten 0,79€/100g

0,69 (Jp 100g) Sie sparen 3,00 €/kg *

Schweinebauch Stk.

Scheiben natur 0,89€/100g, Scheiben grillfertig mariniert 0,99/100g

0.79 Gje 100g Sie sparen 1,70 €/kg '

Rinderbraten & Rindergulasch

Für Liebhaber von Rindfleischgeschmack

0.99 Ep 100g Sie sparen 2,00 €/kg

Lachsspieße

Edles Schweinefleisch in versch. Variationen, grillfertig mariniert

1.09 (jp 100g) Sie sparen 2,00 €/kg *

Neudorfer Wiener Würstchen

Knackig frisch für feinem Buchenholzrauch

1,19 (1)1000 Sie sparen 2,00 €/kg

Heide Leberwurst

1,19 (j) 100g Sie sparen 1,60 €/kg Herzhaft gewürzt, mit einer Zwiebel- und Kräuternote

Rindfleischsalat hausgemacht

Saftige Rindfleischstreifen in hauseigener Würzmarinade

1.49 (jp 1000) Sie sparen 2,00 €/kg

Blasenmettwurst

Mit Senfkörnern, über feinem Buchenholzrauch geräuchert

1,59 (3)9 1000 Sie sparen 3,00 €/kg *

eiterschulungen werden durch das Ministerium für Arbeit. Soziales, Frauen und Familie aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds und des Landes Brandenburg gefördert.

Die Neudorfer SEMENBER 2021

Gültia vom 06.09. - 02.10.2021

Neues aus Neudorf	Seite 2
Genussgeschenke der Natur	Seite 2
Welcher Salami-Geschmackstyp sind Sie?	Seite 3
Unsere September-Angebote mit Monatspreisgarantie	Seite 4

3 TAGE, 1 KNÜLLER - DONNERSTAG BIS SAMSTAG

Jeden Donnerstag, Freitag und Samstag erwartet Sie ein besonderes Fleisch- oder Wurstangebot. Lassen Sie sich überraschen - in allen Filialen und nur an diesen drei Tagen in der Woche.



Sie finden uns online: www.die-neudorfer.de

HERAUSGEBER:

Neudorfer Fleischerei GmbH Koloniestr. 13, 16928 Groß Pankow OT Neudorf, Tel.: 03395 311870

E-Mail: info@neudorfer-fleischerei.de

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

die Sommerferien sind vorüber - wir hoffen, Sie haben sich gut erholt und gehen schwungvoll in den Herbst, dessen erste Boten schon zu sehen sind. Der September steht bei uns Neudorfern ganz im Zeichen von deftigen Fleischgerichten und Eintöpfen. In den kommenden Wochen werden wir noch mehr Ideen für den Herbst und Winter in unsere Produktion geben und die Planungen für die Knieperkohlsaison 21/22 intensivieren.

All unseren Kunden sagen wir: Bleiben Sie gespannt auf unsere kulinarischen Herbst-Highlights von DIE NEUDORFER.

Geschäftsführei

Produktionsleiterin

Wohlschmeckende September-Geschenke der Natur

Gerade der Spätsommer und der Frühherbst locken mit fantastischen Produkten. Dabei sind Pilze wohl eines der wohlschmeckendsten Geschenke der Natur. Der Spätsommer ist die ideale Zeit für Pilzsammler. Pilze sind reich an Kalium und Vitamin B2. Sie

wirken entzündungshemmend und senken den Cholesterinspiegel.

Wenn Sie keine Pilze mögen, schauen Sie doch mal, was der September noch für Sie parat hält. Zum Beispiel Kohlrabi, Blumenkohl, Brokkoli, Zucchini, Möhren, Kürbis, Rote Bete oder pflückfrische Tomaten. Das alles sind fantastische Beilagen

> und begleitende Produkte zu frischem Schweineoder Rindfleisch, aber auch zu Gerichten mit Geflügel. Wir wünschen viel Spaß beim Suchen, Ernten und Genießen.

Aber bei Pilzen bitte Vorsicht: Sind Sie sich nicht zu 100% sicher, welchen Pilz Sie vor sich haben, fragen Sie lieber um Rat oder lassen ihn stehen.

Welcher Salami-Geschmackstyp sind Sie?



NEUDORFER Salami "Italia"

Mediterrane Gewürzmischung mit feinem Knoblaucharoma nach italienischer Art. Aus Rind- und Schweinefleisch.



NEUDORFER "Chilistange"

Aus reinem, gereiften Schweinefleisch besticht unsere Chilistange durch ihre scharfe, mediterrane Würzmischung.



NEUDORFER Schlackwurst

Aus reinem, gereiften Schweinefleisch hergestellt und in die Fettenden (Schlacken) vom Schwein gefüllt.

Ein Rezept zu unserer Kohlwurst?

Neudorfer Kohlwurst passt zu vielen Gerichten. Ein Klassiker - Grünkohl mit Kassler. Dazu waschen Sie den Grünkohl gründlich und lassen ihn abtropfen. Anschließend wird er fein geschnitten und portionsweise in kochendem Wasser 4 bis 5 Minuten blanchiert. Den Kohl geben Sie in ein Sieb, das Kohlwasser fangen Sie auf.

Dann schälen Sie Zwiebeln und würfeln diese gemeinsam mit Schinkenspeck. Die Würfel dünsten Sie in heißem Butterschmalz an und löschen sie mit ca. 300ml Kohlwasser ab. Den Kohl und den Kassler hinzugeben, das Ganze ca. 1,5 Stunden zugedeckt schmoren lassen.

Danach den Kassler herausnehmen, vom Knochen lösen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Das Fleisch zusammen mit der Kohlwurst zum Kohl geben und noch einmal ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Den Grünkohl mit Salz abschmecken und jetzt mit Kassler, Würsten und frisch gekochten Salzkartoffeln anrichten. Guten Appetit!

