Unsere Mai-Angebote mit Monatspreisgarantie

Diese Preise garantieren wir Ihnen in all unseren Filialen bis zum 03.06.2023. Solange der Vorrat reicht.

Hintereisbein
Natur oder auf Wunsch gepökelt 0,69€/100g

-25%
0,59 € je 100g
Sie sparen 2,00 €/kg *

Kamm im Stück
In Scheiben zum Kurzbraten 1,09€/100g

-28%
0,79 € je 100g
Sie sparen 3,00 €/kg *

Putenbrust frisch
Putenschnitzel natur oder grillfertig mariniert 1,29€/100g

-12%
1,05 € je 100g
Sie sparen 1,40 €/kg *

Neudorfer Bockwurst
Herzhaft knackig und kesselfrisch, mit feiner Knoblauchnote

-16%
1,09 € je 100g
Sie sparen 2,00 €/kg *

Bärlauchgriller
Grillwurstspezialität mit Bärlauch verfeinert

-11%
1,15 € je 100g
Sie sparen 1,40 €/kg *

Kammscheiben mariniert
Verschiedene Würzrichtungen zur Wahl

-10%
1,25 € je 100g
Sie sparen 1,40 €/kg *

Hirtensalat hausgemacht
Mit Fetakäse, Tomaten und Lauchzwiebeln

-10%
1,79 € je 100g
Sie sparen 2,00 €/kg *

* Gegenüber unserem Normalpreis.

HERAUSGEBER:
Neudorfer Fleischerei GmbH,
Koloniestr. 13, 16928 Groß Pankow OT Neudorf,
Tel.: 03395 311870
E-Mail: info@neudorfer-fleischerei.de

EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Sozialfonds
INVESTITION IN IHRE ZUKUNFT

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

MAI 2023

Gültig vom 02.05. - 03.06.2023

Neues aus Neudorf — Seite 2
Ausgezeichnete Bratwurstqualität aus der Prignitz — Seite 2
Selbstgemachte Grillmarinaden für zu Hause — Seite 3
Unsere Mai-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

Neues aus Neudorf

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

der fünfte Monat des Jahres steht in den Startlöchern. Im Mai stehen drei Feiertage vor der Tür, an denen es sich lohnt den Grill an zu feuern. Muttertag, Christi Himmelfahrt und Pfingsten sind ideal dafür, mit Freunden und Familie Genuss zu teilen. Dazu prämierte Neudorfer-Produkte und los gehts...

Für den Mai und die genussvollen (langen) Wochenenden wünschen wir Ihnen milde, frühsommerliche Temperaturen, ausreichen Grillkohle zur Hand und viel Freude beim Zeitverbringen mit lieben Menschen.

Enrico Dietsch
Geschäftsführer

Susan Dietsch
Produktionsleiterin

Prämierte Bratwürste aus der Prignitz

Aus der Prignitz kommen ausgezeichnete Produkte. Das wissen wir doch alle. Auch wir können dabei „mitreden“. Gold gab es in der Vergangenheit im Rahmen der Berliner Bratwurstmeisterschaften der Fleischer-Innung für unsere „Neudorfer Roster“. Eine traditionelle Bratwurst nach Thüringer Art mit Kümmel. Silber ging an unseren „Frühlings-Griller“ mit Spargel, frischem Basilikum, zweierlei Sorten Käse und getrockneten Tomaten. Beides gibt es in unseren Filialen - direkt zum Mitnehmen und Grillen!

Zwei „FunFacts“ zum Thema Grillen

DIE LIEBLINGSBEILAGE ALLER GRILLER Mit 89 % landet bei deutschen Grillenden das Brot als Lieblingsbeilage auf Platz 1. Egal ob Baguettestange oder eine Scheibe Toast.

DRÜCKEN STATT STECHEN Wenn die Grillenden kontrollieren wollen, ob das Fleisch schon gar ist, sollte er oder sie das Fleisch lieber drücken als anstechen: So läuft nicht so viel Fleischsaft aus und das Grillgut bleibt saftig.

Grillmarinaden zu Hause selbst gemacht

Unsere Kundinnen und Kunden wissen, dass Sie unser Neudorfer Kammkotelett in verschiedenen schmackhaften Marinaden eingelegt bekommen. Einige möchten jedoch auch selbst das Grillfleisch einlegen. Wir verraten Ihnen die Rezepte für eine Schweinefleischmarinade und eine Marinade zum Einlegen von Geflügel.

Schweinefleisch einlegen – Sie benötigen: 1 große Zwiebel, 50ml Sojasauce, 2 Knoblauchzehen, Öl, Salz/Pfeffer, Honig und Chilipulver

Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und klein schneiden. Ihr Grillgut mit Salz, Pfeffer und dem Chilipulver würzen. Geben Sie nun alles in eine verschließbare Schüssel, Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und alles großzügig mit Öl übergießen. Jetzt die Sojasauce und den Honig dazu, alles noch einmal vermengen und für mindestens zwei Stunde in den Kühlschrank - besser jedoch eine ganze Nacht.

Joghurt-Knoblauch-Marinade für saftiges Geflügel
Sie benötigen: 1/2 Becher Natur-Joghurt, 2 Knoblauchzehen, Paprikapulver, Salz/Pfeffer, 3 EL Öl

Den Joghurt in eine Schüssel geben, dazu den gepressten Knoblauch, das Öl, Salz/Pfeffer und das Paprikapulver und alles gut miteinander vermischen. Das Geflügel mit der Masse gleichmäßig einreiben und in einer verschlossenen Schüssel über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Grillen müssen Sie das Grillgut unter Umständen noch einmal leicht salzen. **Guten Appetit.**