

Nemetz-Markt auf Expansionskurs



Böheimkirchen • Wien • Vösendorf

Neben den Märkten in Böheimkirchen und Vösendorf, wird jetzt, Mitte November, auch in 1020 Wien ein weiterer Nemetz-Markt eröffnet.

Beste Qualität zu Top-Preisen und der direkte Kauf beim Verarbeitungsbetrieb - dieses Konzept wird von den Kunden sehr geschätzt. Für Sie als Gastronom oder Hobbykoch bleiben keine Wünsche offen, das umfangreiche Produktsortiment reicht von

Schweinefleisch, Rindfleisch, Kalbfleisch und Lammfleisch über Geflügel, Fisch, Wild und ein reichhaltiges Angebot an Wurstwaren.

Überzeugen Sie sich selbst und besuchen Sie einen der NEMETZ-MARKT Standorte:

A-3071 Böheimkirchen, Betriebsstrasse 19

A-2331 Vösendorf, Ortsstrasse 34
A-1020 Wien, Schüttelstrasse 37

Schweinebraten aus Karree:

Zutatenliste für 4 Portionen:

- Ganzes Bratenstück:
- 1 kg Karree, mager (möglichst mit Knochen!)
- 3 Knoblauchzehen gepresst, zum Einreiben
- Kümmel
- Salz & Pfeffer

Zutaten für Sauce:

- 1/8 L Suppe (Gekörnte Brühe, Suppenwürfel)
- Fett (Schmalz, Butterschmalz od. Öl)
- 2 Zwiebel mit Schale, halbiert oder geviertelt
- 8 Knoblauchzehen
- Salz & Pfeffer

Zubereitung Bratenstück:

Mit zerdrückten Knoblauch, Salz & Pfeffer kräftig einreiben. Mit Kümmel bestreuen. Für 30 Min ziehen lassen (je länger man ziehen lässt desto weicher wird das Fleisch).

Bratenstück in der Pfanne von allen Seiten im heißen Fett scharf anbraten.

Sauce:

Mit Suppe aufgießen, Zwiebel und Knoblauch dazu geben.

Backrohr:

Im Rohr bei 200°C für ca 1 Stunde braten. Öfters mit eigenem Saft oder wenn nötig Suppe begießen (Schwarte, so vorhanden, niemals begießen).

Braten nun bei 150°C für 1 weitere Stunde fertig braten. Öfters mit eigenem Saft oder wenn nötig Suppe begießen (Schwarte niemals begießen).

Falls zuviel Fett, etwas abschöpfen und mit Suppe aufgießen.

Bei ausgeschaltetem, offenen Backrohr den Braten etwas rasten lassen.

Tipp:

Fleisch entnehmen, in Alufolie warm stellen.

Saft mit der Zwiebel, den gehäuteten Knoblauchzehen mit Handmixer gut vermischen, zu schmackhaften Bratensaft. Evt. mit Suppenwürfel oder Aromat (Gewürzsalz) und Pfeffer nachwürzen.

Beilage:

Kartoffelknödel (Klöße) oder Semmelknödel mit Kartoffelsalat; oder Sauerkraut.

Tipp: Schweinebraten mundet auch kalt mit Kren (Meerrettich) auf ein würziges Bauernbrot.

Kann auch portionsweise aufgeschnitten über Monate hinweg eingefroren werden!

NEMETZ-MARKT
Qualität zum Abholen

... DER Abholmarkt für alle Endverbraucher, Gastronomen und Wirtschaftstreibende!

<p>Gammelknödel 30x100g, TK € 4,90 / kg</p>	<p>Schweinskarree ohne Knochen, mit Schwarte € 3,99 / kg</p>
<p>Selch-Schopf mild gesurt und geräuchert € 4,90 / kg</p>	<p>Seehecht-Filet 5 kg-KT, TK € 5,49 / kg</p>

alle Preise exkl. 10% MwSt.

NEMETZ-MARKT Standorte:
3071 Böheimkirchen, Betriebsstr. 19
2331 Vösendorf, Ortsstrasse 34

Öffnungszeiten Mo-Do: 8-13 / 15-18 Uhr
Böheimkirchen Fr: 8-18 Uhr, Sa: 8-13 Uhr

Preise gültig bis 30.11.08 Änderungen vorbehalten!

Tel +43 2743 255 25 -0 • office@nemetz-fleisch.at • www.nemetz-markt.at