

- **Frischer Schweinekamm** 0,79 €  
aus tagesfrischer Zerlegung
- **Boulette** 1,60/ Stück  
pfannenfrisch
- **Fleischsalat** 1,09 €  
aus eigener Herstellung
- **Käsewiener** 1,19 €  
mit zartschmelzenden Butterkäse
- **Knoblauchsalami** 0,99 €  
im Ring

alle Preise je 100 Gramm

**11. - 16.  
Oktober**

**UNSER  
RENNER  
DER  
WOCHE**

*Joppe*

## REZEPT ZUM RENNER DER WOCHE

### Schweinekamm im Bräter



- 3kg Schweinekamm
- 1 Becher Senf
- 4 Knoblauchzehen
- 4 große Zwiebeln
- Salz & Pfeffer
- Öl zum Anbraten

Zwiebeln vierteln und die Knoblauchzehen zerdrücken. Den Schweinekamm in ca. 1 cm dicke Scheiben einschneiden (nicht durchschneiden!), mit Salz und Pfeffer innen und außen würzen. Mit Rouladennadeln die Scheiben wieder zusammen stecken. Etwas Öl in einen Bräter geben und den Schweinekamm. Den Senf darauf streichen und den Kamm damit schön einreiben. Knoblauch und Zwiebeln um das Fleisch verteilen. Den Bräter zudecken und in den vorgeheizten Backofen stellen und den bei 200°C ca. 2 Stunden braten. Wenn das Fleisch gar ist herausnehmen und warm halten. Den Bratenfond mit ein wenig Wasser aufkochen lassen und mit den Zwiebeln und dem Knoblauch pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch mit der Sauce anrichten. Dazu passt am besten hausgemachter Kartoffelsalat.