



Angebote für Woche vom 02.12.18 bis 07.12.18

Frisches Wildschweingulasch

100g nur € **1.19**

Wildschweinwurst im Weck Glas

Wildschweinsülze Wildschweinleber oder Mettwurst

Auch als Geschenkverpackung Siehe Rückseite

125g Glas nur € **4.49** 125g Glas nur € **3.99**

Weihnachtssalami

Eine mittelfeine Salami im
Weihnachtsdarm



Stück nur € **5.45**

Handgemachte Pralinen

Sahnetrüffel, Eierlikör und gemischte Pralinen
Packung nur € **3.95**

Bauernjoghurt

natur 500g Gläser



- Sie werden mit der besten Bio-Milch von den besten Züchtern in Bayern, aus der wir nur Spitzen-Produkte herstellen – wie Sie & Ihr Unternehmen!
- Handgemachte traditionelle Herstellung in unserer biologischen Käserei mit einer klassischen Rezeptur.
- Und das ganz besondere: Unser Joghurt wird im Glas als Sauremehl hergestellt, wie nicht anders!

Herzlich, frisch und lecker – so muss guter Joghurt sein!

Köstlich!!

nur € **1.75**

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten!



Eintopf der Woche: Chinakohl-Eintopf

Tel.: 05422/9289238 Fax: 05422/9289246
Mobil: 0176/96448791 info@tepenhof.de
www.tepenhof.de



Wildschweingulasch



Rezept für 4 Personen:

Zutaten:

1000 g Wildschweingulasch	2 Lorbeerblätter
3 große Zwiebeln	1 Essl. Tomatenmark
150 g Räucherspeckwürfel	100 ml Rotwein
1 Schale frisches Suppengemüse	0,5 l Brühe (Instant)
1 Essl. Wacholderbeeren	3 Essl. Preiselbeeren
	1 Becher Sahne

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Das Suppengemüse putzen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Speckwürfel in den Bräter geben, auslassen bis der Speck knusperig wird. Geben sie das Wildgulasch in 2 Portionen hinzu und braten es von allen Seiten scharf an. Fügen sie das Suppengemüse, die Zwiebeln und das Tomatenmark zu und alles kurz mit anbraten lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gulasch mit Brühe und Rotwein ablöschen und Wacholderbeeren (am besten in einem Teesieb, dann kann man sie nach dem Braten leicht entfernen) und Lorbeerblatt hinzufügen. Den Deckel auf den Bräter geben und das Gulasch im Backofen ca 2 – 2 ½ Stunden schmoren lassen. Wacholderbeeren und Lorbeerblatt entfernen. Preiselbeeren und Sahne zufügen, aufkochen lassen und evtl mit dunklem Soßenbinder binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu Tepenhof Spätzle oder Kartoffelklöße und Apfelrotkohl servieren.

Ein tolles Geschenk zu Nikolaus Hausmacher Wurst in der Geschenkbox



Wählen Sie 2 Gläser aus folgenden Sorten:
**Leberwurst, Bauernfrühstück,
Zwiebelwurst gekocht, Corned beef,
Apfel Leberwurst, Kartoffelwurst,
Wildschwein Leberwurst, Wildschwein Mettwurst gekocht,
Wildschwein Sülze**