

OSTERN

WIRD GESCHLEMMT!



Leckere Ideen für die
FREYERTAGE!

Tolles
Rezept
auf Seite 2

Oster-
Rezept-
Tipp:



ZUTATEN

für 4 Portionen

- 1,25 kg roher Backschinken (gepökelt und geräuchert)
- 20 g Butterschmalz
- 1 Bund Suppengrün
- 1 kl. Dose ungesüßte Ananasscheiben
- 1 kl. Glas Schattenmorellen
- 100 g Schalotten
- 400 g Möhren
- 300 g Kartoffeln (Drillinge)
- 4 EL Honig
- 3 EL Zucker
- 20 g Speisestärke
- Apfelsaft zum Aufgießen
- Nach Geschmack Petersilie

BACKSCHINKEN MIT FRÜCHTEN GLASIERT

ZUBEREITUNG:

Den Backschinken etwa 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Den Ofen auf 160° C Umluft vorheizen oder den Grill auf etwa 190° C indirekte Hitze vorbereiten.

Mit der Fettauflage des Backschinkens nach oben, den Schinken in einen ausreichend großen Bräter mit dem Butterschmalz hineingeben.

Das Suppengrün, die Karotten, Schalotten und Kartoffeln putzen, schälen, waschen, grob zerkleinern und mit in den Bräter zu dem Backschinken geben.

Die Ananas- und Kirschkonserve öffnen. Den Saft der Konserven in einem Topf auffangen und erhitzen. Den Zucker und Honig hinzugeben und einkochen lassen bis eine dickflüssige Glasur entsteht.

Die Ananasringe halbieren. ACHTUNG: NICHT den Ring halbieren, sondern die Scheiben quer in ganz dünne Scheiben schneiden.

Während des Backens den Braten und das Gemüse im Bräter immer wieder mit einer

kleinen Menge vom Apfelsaft aufgießen. Etwa 45 Minuten vor Ende der Garzeit (Gesamtgarzeit pro kg Fleisch ca. 75 Minuten) streicht man die Fettauflage des Schinkens mit der Glasur-Flüssigkeit ein und belegt den Backschinken dekorativ auf der Oberseite mit den Ananasscheiben und den Kirschen. Jetzt etwa alle 10 Min. den Schinken mit der Glasur bestreichen. Das Gemüse im Bräter immer wieder wenden.

Bei einer Kerntemperatur von etwa 62° C wird der Schinken herausgenommen. Noch ein paar Minuten ruhen lassen und dann gegen die Faser aufschneiden. Auf dem Ofengemüse anrichten und mit etwas gehackter Petersilie bestreuen.

Den Bratsaft zu der restlichen Glasur geben, eventuell noch mit etwas Apfelsaft auffüllen und mit der in kaltem Wasser aufgelösten Speisestärke abbinden.

Euren Backschinken gibt's auf Vorbestellung in Eurer Wunschgröße.

bis Freitag,
08.04.
vorbestellen



Blog



Video-Anleitung

Unser Rezept findet Ihr in unserem Blog oder als Video-Anleitung auf Youtube

FRÜHLINGS- FISCH

bis Freitag,
08.04.
vorbestellen



Lachsfilet

UNSER FISCHANGEBOT

am Gründonnerstag:

Seelachsfilet (5500)	Tagespreis
Rotbarschfilet (5501)	Tagespreis
Kabeljaufilet (5502)	Tagespreis
Label Rouge Lachsfilet mit Haut (5503)	Tagespreis
Zanderfilet mit Haut (5511)	Tagespreis
Seeteufelfilet (5531)	Tagespreis
Thunfischfiletsteaks (5534)	Tagespreis
Forelle frisch aus Franken (5504)	1,89 €/100g
Saibling frisch aus der Oberpfalz (5504)	1,99 €/100g
Karpfen halbiert (5510)	-,99 €/100g
Karpfenfilet (mit/ohne Haut) (5514)	1,99 €/100g
Schottischer Räucherlachs (5526)	6,49 €/100g
Räucherfisch aus Franken:	
Forelle ganz (5523)	3,49 €/100g
Saibling ganz (5519)	3,49 €/100g

OSTERN WIRD EIN FEST

bis Freitag,
08.04.
vorbestellen

WEIDELAMM

Keule (670)	3,99 €/100 g
Schulter o.B. (672)	2,99 €/100 g
Schäufele (681)	2,99 €/100 g
Lachse (684)	6,99 €/100 g
Filet (678)	5,99 €/100 g
Kotelette (674)	4,49 €/100 g
Karree (675)	5,49 €/100 g
Haxn hintere (680)	2,69 €/100 g
Haxn vordere (683)	2,19 €/100 g
Hackfleisch (385)	2,49 €/100 g
Bratwurst (157)	2,99 €/100 g
Burger Patty (673)	2,99 €/100 g

bis Montag,
04.04.
vorbestellen

MILCHLAMM (ca. 6 kg)

VORBESTELLUNG bis spätestens Montag 04.04. ansonsten nur nach Verfügbarkeit

Im Ganzen	2,69 €/100 g
Hälfte	2,99 €/100 g
Vorderviertel	2,89 €/100 g
Hinterviertel	3,59 €/100 g

Fleisch
Sommelier
TIPP

bis Freitag,
08.04.
vorbestellen

ZICKLEIN (ca. 6-8 kg)

VORBESTELLUNG bis spätestens Freitag 08.04. ansonsten nur nach Verfügbarkeit

Im Ganzen	2,69 €/100 g
Hälfte	2,99 €/100 g
Vorderviertel	2,89 €/100 g
Hinterviertel	3,59 €/100 g

Lieber online bestellen?
Hier geht's zu unserem Shop:
mf58.de/shop



„LAMM LÄSSIG“ GELING-GARANTIE LAMMBRATEN

Einfacher geht Lammbraten nicht.

Lammschulter

gerollt im eigenen Saft gegart (Sous Vide), mit leckerem Lamm-Jus, gewürzt, (ca. 2-3 Portionen), mind. 750 g Rohgewicht ohne Knochen

Lammkeule ohne Knochen

rosa gegart (Sous Vide), mit leckerem Lamm-Jus, gewürzt, (ca. 5-7 Portionen) mind. 1,6 kg Rohgewicht o. Knochen



~~39,- €~~
nur **35,- €**



~~99,- €~~
nur **85,- €**

Special-Preise!
nur vor Ostern
13.4. bis 16.4.22

Die Video-Anleitung zur einfachen Zubereitung gibt's hier



WEITERE OSTER- SCHMANKERL

Fleisch
Sommelier
TIPP

HAUSGEMACHTER OSTERSCHINKEN

Zum Selberbacken.
Ideal zu Spargel **1,69 €/100g**

GEFÜLLTES SCHWEINEFILET

Küchenfertig
mit verschiedenen Füllungen
„Kreta“ mit Oliven & Schafskäse
„Toscana“ mit getrockneten
Tomaten, Kräuter & Parmesan
„Florenz“ mit Salami, Käse & Spinat

je Filet
2,29 € / 100 g

bis Freitag,
08.04.
vorbestellen

ZARTES KALBFLEISCH

aus Deutschland

Filet (550)	6,19 €/100g
Tafelspitz (569)	3,19 €/100g
Steakhüfte (561)	3,69 €/100g
Schnitzel (556)	3,99 €/100g
Schulter (552)	2,99 €/100g
Hintere Haxn (558)	1,99 €/100g
Osso Buco (566)	2,39 €/100g
Kotelette (553)	3,49 €/100g
Karree (ab 1 kg) (557)	4,59 €/100g
Rückensteak (551)	4,69 €/100g
Backen (711)	2,99 €/100g
Leber (591)	3,39 €/100g
Hackfleisch (70)	2,99 €/100g
Kugel/Nuss (565)	3,29 €/100g
Brustspitze (mit Tasche ohne Knochen, mind. 2 kg) (554)	2,99 €/100g



GESCHENK-IDEEN FÜR GENIESSER

GESCHENK OSTER- NESTER

mit herzhaften
Leckereien
vom Freyberger.
Bitte vorbestellen.
Verschiedene Nester
für 20,- € oder 30,- €



GLEICH ONLINE BESTELLEN

und an die Beschenkten verschicken lassen:

[www.mf58.de/shop-fuer-fleisch-und-wurst/
gutscheine-geschenkideen/](http://www.mf58.de/shop-fuer-fleisch-und-wurst/gutscheine-geschenkideen/)



ALL
YOU
CAN
SHOP

GESCHENK- GUTSCHEINE

Bald geht's mit unseren
Grillseminaren wieder los!

Jetzt schon Gutscheine
verschenken.



Alle Oster-Delikatessen bitte bis Freitag, 08.04. vorbestellen!

(Telefonisch, online, per Mail oder in unseren Filialen)



ABHOLEN im Freyberger Stammhaus

Sperberstraße 99
90461 Nürnberg
Tel: 0911 / 44 27 09



ODER beim Freyberger in Katzwang

Katzwanger Hauptstr. 40
90453 Nürnberg
Tel: 0911 / 44 27 09



UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN AN OSTERN		Sperberstraße	Katzwang
Mittwoch	13.04.22	8 bis 13 Uhr !	7 bis 18 Uhr
Gründonnerstag	14.04.22	8 bis 17 Uhr	7 bis 18 Uhr
Karfreitag	15.04.22	geschlossen	geschlossen
Karsamstag	16.04.22	7.30 bis 12.30 Uhr	7 bis 13 Uhr
Ostermontag	18.04.22	geschlossen	geschlossen

Bitte
beachten:

Wir haben Betriebsurlaub
von Dienstag **19.04.** bis
einschließlich Samstag **23.04.**

Folgt uns Online!

Aktuelle Infos, Tricks, Rezepte und Videos



www.mf58.de



[Metzgerei.Freyberger](https://www.facebook.com/Metzgerei.Freyberger)



[metzgereifreyberger](https://www.instagram.com/metzgereifreyberger)



[Freyberger TV](https://www.youtube.com/FreybergerTV)