

Oster-Bestellschein

_____ Stck. Kaninchen mit Kopf, frisch (ca. 1,3 – 1,5 kg).....	100 g / € 1,15
_____ Stck. Kaninchenrollbraten, gewürzt und gefüllt (ca. 600 g).....	100 g / € 1,69
_____ Stck. Kaninchenkeule, frisch (ca. 280 g).....	100 g / € 1,99
_____ Stck. Kaninchen Vorderviertel mit Läuflingen, frisch	100 g / € 1,09
_____ Pck. Franz. Flugentenbrustfilet, frisch (2 x ca. 400 g)	100 g / € 1,95
_____ Stck. Lammkeule, mariniert mit mediterraner Kräutermischung (ca. 1,5 kg)	100 g / € 1,89
_____ Stck. KiKok-Hähnchen, frisch, mit Qualitätsgarantie (ca. 1,1 – 1,3 kg).....	100 g / € 1,09
_____ Stck. KiKok-Hähnchenschenkel, frisch	100 g / € 1,29
_____ Stck. Frische Kräuterbratwurst	100 g / € 0,99
_____ Stck. Original Erzgebirgische Rostbratwurst, frisch	100 g / € 0,99
_____ Lammrückenfilet in Kräuter-Öl-Marinade	100 g / € 3,69
_____ Stck. Kalbszunge, fein gepökelt, frisch	100 g / € 1,49
_____ Stck. Kalbsrollbraten (ca. 600 g).....	100 g / € 1,69
_____ Kalbsfilet	100 g / € 3,89
_____ Kalbshaxe, gesägt	100 g / € 1,49
_____ Dry Aged Rumpsteak	100 g / € 3,99
_____ Dry Aged Rib Eye	100 g / € 3,99
_____ Rinderfilet im Speckmantel	100 g / € 3,99

JETZT BESTELLEN!

Bitte nutzen Sie diesen Bestellschein oder bestellen Sie direkt auf unserer Webseite www.RichterErzgebirge.de. Geben Sie Ihre Bestellung bis 24.03.2018 ab.

Ihre bestellten Waren können Sie ab den unten genannten Terminen in einer Richter Filiale Ihrer Wahl abholen. Vergessen Sie bitte nicht, Wunschtermin und Filiale in Ihrer

Bestellung mit anzugeben. Wir wünschen Ihnen ein schönes Osterfest!

Ihre Bestellung bitte bis zum 24.03.2018 abgeben!

NAME, VORNAME: _____

STRASSE: _____

PLZ / ORT: _____

TELEFON: _____

ABHOLUNG IN DER FILIALE / TERMIN: _____

Abholbereit:

Ihre Frische-
Produkte sind ab
ab 28.03.2018
abholbereit.

Sie haben Fragen? Servicenummer: 0 800 - 699 699 0

Unsere Spezialitäten zu Ostern

Perfekt
zu Ostern



zartes
LAMMRÜCKENFILET
in Kräuter-Öl-Marinade

€ 3,69
100 g



LAMMSPIESSE
mit Bohnenbündel
im Speckmantel

€ 2,29
100 g

**HÄHNCHEN-
SPIESSE**

exotisch gewürzt

€ 1,75
100 g



zarte
**KANINCHEN-
KEULE**

€ 1,99
100 g

feines
**RINDER-
FILET**

€ 3,89
100 g





GAMBAS-SALAT
Gambas in delikater
Kokos-Ingwer-Creme
Ein besonderes Geschmacks-
erlebnis für die Feiertage

€ 3,99
100 g

RAGOUT FIN
aus reinem
Kalbfleisch
4,90 € für 280 g/Beutel
(2 Portionen)

€ 10,40
PACK



**FRISCH-
KÄSECREME**
mit frischem
aromatischem Rucola

€ 1,72
100 g

OLIVENSALAMI
Leicht angeräucherte
und langzeitgereifte
Wurstspezialität
Leichter, aber dennoch
aromatischer Geschmack,
ist durch ihre attraktive
Wolkenform auch optisch
ein Genuss.



**WANDER-
SCHMALZ**
in 3 leckeren Sorten

€ 1,50
100 g
Becher

€ 2,49
100 g



**Dry-Aging: der Reifeprozess
im Schnelldurchlauf**

1. Das Rindfleisch wird abgehängt und verliert Wasser. Aromen konzentrieren sich.
2. Enzyme werden aktiviert, das Fleisch wird zart und der besondere Geschmack entsteht.
3. Durch die Trockenreifung an der Luft entwickeln sich weitere spezielle Aromen, die dem Fleisch eine buttrig-nussige Note geben.
4. Nach vier bis sechs Wochen ist das Fleisch reif.

**Dry-Aged-Rindfleisch
richtig zubereitet:**

Mit unserem Dry-Aged Rindfleisch bekommen Sie beste Qualität. Ob Sie sich für ein Entrecôte (Rib-Eye-Steak) oder ein Rumpsteak entscheiden, überlassen wir Ihnen. Damit die Zubereitung gelingt und das Geschmackserlebnis perfekt wird, haben wir für Sie noch ein paar Tipps:

1. Nehmen Sie das Fleischstück ruhig schon eine Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank. Bereiten Sie in dieser Zeit beispielsweise schon die Beilagen vor.
2. Danach die Steaks in einer Pfanne mit heißem Pflanzenöl oder Butterschmalz kräftig anbraten. So entstehen die Röststoffe, die den guten Geschmack eines perfekten Steaks ausmachen.
Unmittelbar nach dem Herausnehmen in leicht schäumende Butter legen und damit übergießen. Das gibt der Kruste den letzten Kick. Nach dem Anbraten sollte das Steak noch für etwa 5 Minuten in den Ofen

bei 120 Grad Ober-/Unterhitze. Vor dem Servieren noch weitere 5 Minuten ruhen lassen und zweimal wenden, damit sich der Fleischsaft im Steak gut verteilt.

3. Beim Wenden des Fleisches nie mit der Gabel einstechen, sonst geht der Fleischsaft verloren.

4. Würzen Sie das Steak anschließend nach Belieben mit Salz, Pfeffer oder einer abgestimmten Steakwürzmischung.

5. Servieren Sie Ihr Steak mit unserer hausgemachten Kräuterbutter oder mit unserer Butter Café de Paris – eine besondere Spezialität.



Das wird ein entspanntes Fest!

Wie lässt sich Ostern herrlich stressfrei genießen? Wir haben dazu die passende Idee. Unsere Osterbraten-Gerichte müssen Sie nur noch erwärmen. So bleibt mehr Zeit mit Ihren Lieben!

WÄHLEN SIE ZWISCHEN:

- ▶ Hirschbraten
- ▶ Sauerbraten
- ▶ 2 Rinderrouladen
- ▶ Braten aus der Lammkeule

Lassen Sie sich von uns verwöhnen!

Intensiver Geschmack, besonders zartes Fleisch: Sie werden von Richters Festmahl und Richters Festbraten begeistert sein. Die Besonderheit liegt in der Zubereitung im **Sous-vide-Verfahren** (Sous = „unter“; vide = „Vakuum“). Das schonende Vakuumgaren ist eine Variante des Niedrigtemperaturgarens aufgrund des höheren Wärmeaustauschs im Vergleich zu einem Backofen. Bei dem aufwendigen Herstellungsverfahren wird das Fleisch in einem Vakuumbeutel bei unter 100 Grad gegart. So bleiben Geschmacksstoffe und Aromen erhalten und das Fleisch wird superzart.



€ 10,40
PACK.

€ 7,80
PACK.

€ 7,80
PACK.

€ 10,40
PACK.

Bitte bestellen Sie in Ihrer Filiale:

Ab 19.03.2018 sind die Produkte erhältlich.

Mehr Zeit fürs Fest!

IN NUR 30 MINUTEN ZUM FERTIGEN FESTTAGSMENÜ

Verwöhnen Sie sich zu Ostern mit Richters Festmahl. Lassen Sie sich im Handumdrehen ein komplettes Menü für 2 Personen aus Klößen, Rotkraut und Festtagsbraten im Mund zergehen. Sie werden von dem besonders zarten Fleisch begeistert sein!

FERTIG IN 30 MINUTEN
ERZGEBIRGISCHE ART
FÜR 2 PERSONEN

ENTENKEULEN

mit Kloßmasse und erzgebirgischem Rotkraut

€ 17,90
PACK.

KANINCHENKEULEN

mit Kloßmasse und erzgebirgischem Rotkraut

€ 17,90
PACK.



SIE SUCHEN NOCH EIN PASSENDES

Oster-Geschenk?

Husch, husch ins Körbchen!
Auserwählte Köstlichkeiten für Freunde und Familie

ERZGEBIRGS-WIESE

- ▶ Erzgebirgische Salami (in Scheiben)
- ▶ Bergbeisser
- ▶ Oederaner Landleberwurst (im Glas)
- ▶ Wanderschmalz Klassik

€ 12,⁹⁰



€ 1,⁸⁹
100 g

KLEINE FREUDE

mit unserer Osterspezialität
Salami-Hase

RICHTER GUTSCHEIN

Verschenken Sie ein individuelles
erzgebirgisches Genusserlebnis –
mit dem Richter Gutschein.
Er ist in jeder Filiale erhältlich und
einlösbar.

