

FRANZÖSISCHE WOCHE



RINDERFILET

*das beste Stück vom Rind, top Qualität,
mindestens 10 Tage gereift,
zart und mager*

49,99 €/kg

CHATEAUBRIAND

Mit unserem Chateaubriand-Rezept servierst du das edle Rinderfilet stilecht mit Sauce béarnaise.

Zutaten:

800 g Rinderfilet
1 Prise Salz
4 EL Bratöl

Für die Beilage:

1 kg Kartoffeln,
festkochend

6 EL Olivenöl
2 Prisen Salzflöcken

Für die Sauce Béarnaise:

4 Stiele Estragon
6 Stiele Kerbel
2 Schalotten
100 ml Weißwein
4 EL Weißweinessig

3 Eigelbe
200 g Butter
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer, schwarz
1/2 Zitrone



<https://www.edeka.de/rezeptwelt/rezepte/chateaubriand-rezept/>



Wo's schmeckt ist...



Label Rouge steht für höchstes Engagement für Tierwohl in Europa und gewährleistet beste Qualität durch eine natürliche, artgerechte Freilandaufzucht der Tiere und unabhängige Produktkontrollen.



22,90

FREILAND-PUTENSCHNITZEL

aus der Brust, natur oder auf Wunsch pfannenfertig paniert, Handelsklasse A, €/kg

Entrecôte Braten

Bereiten Sie einen saftigen Entrecôte-Braten mit feiner Kräuterkruste aus Thymian, Salbei und Rosmarin zu. Dazu passen Bratkartoffeln und Paprikagemüse – ein köstliches Festmahl aus dem Ofen.



32,99

ENTRECÔTE

vom Rind, sehr aromatisch, mit schmackhafter Fettmarmorierung, €/kg



9,90

QUICHES LORRAINE

600g-Stücke, (1kg = 16,50€), €/Stk



12,99

CORDON BLEU

vom Schwein, gefüllt mit Kochschinken und Käse, pfannenfertig paniert, €/kg



10,99

SCHWEINERÜCKEN

am Stück oder als Steak geschnitten, natur oder gewürzt, €/kg



10,99

ELSÄSSER RÄUCHERBRATEN

aus der Schweineschulter, ohne Knochen, goldgelb geräuchert, mild gesalzen, €/kg



1,39

FRIKADELLEN NACH MERGUEZ ART

pikant gewürzt, €/100g



1,79

CHASSEUR JÄGERSALAMI

luftgetrocknet, 200-g-Stücke, aus bestem Schweinefleisch, €/100g



1,99

FRANZÖSISCHER HINTERKOCHSCHINKEN

geräuchert, zart und mager, €/100g



1,69

ZWIEBELMETTWURST

vom Schwein, 150-g-Stücke, für die herzhaft Brotzeit, €/100g



1,69

SCHMIERWURST

fein, nach franz. Art, mit der leichten Knoblauchnote, ca. 150-g-Stücke, €/100g