

# NEMETZ MARKT

Qualität zum guten Preis, ...das schmeckt mir!

Juni  
2017

## Hühnerkeulen

**frisch + fertig gewürzt**, perfekt zum Grillen  
Art. 640, Preis per Kilo, inkl. Steuern

**EUR 3,99 / kg**



Symbolfoto

## Spare Ribs

**frisch + fertig mariniert**, ...der Grill-Klassiker  
Art. 5316, Preis per Kilo, inkl. Steuern

**EUR 5,99 / kg**



Symbolfoto



## Presswurst

in Stangen oder geschnitten, frisch, vac  
Art. 22, 1022, 2022; Preis per Kilo, inkl. Steuern

**€ 5,<sup>39</sup>**  
per Kilo

... Fleisch - Raritäten!

## Kalbskopf

gekocht, gepresst und geschnitten, TK

INFO: kann kalt mit Essig und Öl serviert werden oder heiß (paniert + gebacken) mit Kartoffelsalat  
Art. 20216, Preis per Kilo, inkl. Steuern

€ 19,90

per Kilo



## Rind-Backerl

=Rinderwange, vac, TK

INFO: ideal für geschmorte Gerichte oder auch zum indirekten Grillen

Art. 163, Preis per Kilo, inkl. Steuern

€ 6,99

per Kilo



## Rind-Fledermaus

um Kochen, Schmoren, Grillen

INFO: die „Fledermaus“ ist ein handtellergroßes, schön durchzogenes Fleischstück, weich + sämig.

Art. 10148- TK, Preis per Kilo, inkl. Steuern

€ 9,99

per Kilo



## Rind-Flanksteak

=Rinderbauchlappen, TK

INFO: zum Grillen, für Wokgerichte oder als Rollbraten; Wichtig beim amerikanischen BBQ!

Art. 168, Preis per Kilo, inkl. Steuern

€ 9,99

per Kilo



Essig in verschiedenen Sorten 250ml € 1,99 / Fl.





# Flank-Steak

aus dem Wok

## Zutaten für 4 Personen:

800g Flanksteak, 1-2 Flaschen dunkles Bier mit kräftiger Malznote, 100 Jungzwiebel, 300g Karotten, 40g frischer Ingwer, 1 unbehandelte Zitrone, 2 EL Erdnussöl, Salz und Pfeffer, gehackter Koriander nach Belieben.

**Zubereitung:** das Flanksteak entgegen der Faser in feine Streifen schneiden, in dem Bier einlegen und 24 Stunden darin marinieren. Jungzwiebel, Karotten und Ingwer schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Die Zitrone in dünne Scheiben schneiden. Das Erdnussöl in einem Wok erhitzen. Das Rindfleisch abtropfen lassen und im Wok anbraten. Die Fleischstreifen dürfen nur außen gebräunt werden und sollen innen noch rot sein. Das Fleisch herausnehmen und bei 50°C warm halten. Die Zitronenscheiben anbraten, dann die Karotten, Jungzwiebel und geschnittenen Ingwer mit dazu anbraten und leicht würzen. Die Biermarinade nach und nach zugießen und etwas einkochen lassen. Zum Schluss die Rindfleischstreifen nochmals kurz mitschwenken, abschmecken und mit frischem Koriander servieren.

Das Team aus dem Nemetz-Markt wünscht Mahlzeit und Gutes Gelingen!

[www.nemetz-markt.at](http://www.nemetz-markt.at)



erhältlich  
in jedem  
Nemetz-Markt



## Rind-Flanksteak

...der Bauchlappen vom Rind, zugeputzt, Art. 168

...wird auch Hose ODER Bavette de Flanchet genannt

...Verwendung: zum Grillen, für Wokgerichte oder für Rollbraten

...das Flanksteak nach der Zubereitung auf jeden Fall rasten lassen (ca.10min)

## Skirt-Steak:

...auch Saumfleisch genannt (Zwerchfell)

...ist mehr mit Fett durchzogen als das Flanksteak - daher sehr saftig!





**A-3071 Böheimkirchen**, Betriebsstrasse 19  
Tel.: 0664 - 5169442  
MO-FR von 8:00 bis 18:00 / SA von 8:00 bis 13:00



**A-2331 Vösendorf**, Marktstrasse 19  
Tel.: 0664 - 8109445  
MO-FR von 7:30 bis 18:30 / SA von 8:00 bis 17:00



**A-1020 Wien**, Schüttelstrasse 37  
Tel.: 0664 - 8109443  
MO-FR von 7:30 bis 18:00 / SA von 8:00 bis 13:00



**A-1170 Wien**, Hernalser Hauptstrasse 195  
Tel.: 0664 - 8109444  
MO-FR von 7:30 bis 18:00 / SA von 8:00 bis 13:00



**A-1210 Wien**, Brünner Strasse 330  
Tel.: 0664 - 8109456  
MO-FR von 7:30 bis 18:30 / SA von 8:00 bis 17:00



**A-1220 Wien**, FMZ Rautenweg/Dassanovskyweg  
Tel.: 0664 - 8109453  
MO-FR von 7:30 bis 18:00 / SA von 8:00 bis 13:00



**A-2700 Wr. Neustadt**, Wiener Strasse 111  
Tel.: 0664 - 8109447  
MO-FR von 7:30 bis 18:00 / SA von 8:00 bis 17:00



**A-3500 Krems**, Bertschingerstrasse 4  
Tel.: 0664 - 8109454  
MO-FR von 7:30 bis 18:30 / SA von 8:00 bis 17:00



**A-3300 Amstetten/Greinsfurth**, Waidhofnerstr. 44  
Tel.: 0664 - 8109461  
MO-FR von 7:30 bis 18:00 / SA von 8:00 bis 17:00

mit Bistro

**VÖSENDORF**  
am SA bis 17:00 offen

**WIEN 21**  
am SA bis 17:00 offen

mit Bistro  
**Wr. Neustadt**  
am SA bis 17:00 offen

mit Bistro  
**Krems**  
am SA bis 17:00 offen

mit Bistro  
**Amstetten**  
am SA bis 17:00 offen

9 X in  
Wien + NÖ

Zentrale:

**NEMETZ-FLEISCH Handels GmbH**

3071 Böheimkirchen, Betriebsstrasse 19

Tel.: 02743 - 25525 - 0 office@nemetz-fleisch.at www.nemetz-fleisch.at

## Leberkäse-Guglhupf

...schmeckt KALT mit Senf, Pfefferoni  
und frischem Gebäck

...oder WARM mit Kartoffelpüree (in der  
Mitte), Röstzwiebel und Gebäck

Bitte zwei Tage vorher bestellen!

mehr Info auf: [www.wursttorte.at](http://www.wursttorte.at)



## GEWINNSPIEL

..die P..... mit Essig & Öl ist ein beliebtes  
Gericht für heiße Sommertage.

Senden Sie das Lösungswort per SMS  
an **0664 - 3435903** und gewinnen Sie  
einen Einkaufsgutschein  
im Wert von **EUR 10,-**

Ihre Daten werden nicht an  
Dritte weitergegeben,  
können aber für Werbe-  
zwecke der Firma Nemetz  
verwendet werden.  
Keine Mehrwertnummer!

