

Quelle: WochenSpiegel Bi, Pr

Datum: 01.06.2018

Seite: 7 bzw. 11

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



Wir sind die Eifel.

Schlemmen und Genießen

Die EIFEL.

Ihre Markenprodukte:

Die EIFEL Produzenten können ein sehr breites Spektrum an unterschiedlichen Lebensmittelsortimenten anbieten. Auch für Liebhaber von Bio-Produkten ist einiges dabei. Wir bieten Ihnen eine große Auswahl von exklusiven Premium-Produkten bis zu Nahrungsmitteln des täglichen Bedarfs an. Doch was ist jetzt das Besondere an den EIFEL Produkten? Ganz einfach! Alle EIFEL Lebensmittel stehen für garantierte Herkunft, Transparenz und Kontrolle. Und die Qualität wird auf jeder Produktionsstufe geprüft. Veredeler, Erzeuger, Direktvermarkter und Handwerker arbeiten Hand in Hand und nach dem Motto: „Vertrauen ist gut - Kontrolle ist besser!“ Sie als Verbraucher können beruhigt genießen ... typisch EIFEL! Tauchen Sie in die Regionalmarke EIFEL Produktvielfalt ein. EIFEL Ein gutes Zeichen, wenn Geschmack zum Genuss wird.



Linchesbroode

nach Schäfer Alois Honpes

1 Keule von Eifeler Weidelamm mit Salz, Knoblauch und Thymian einreiben. In der Bratpfanne 40 g Fett erhitzen, dazu eine geviertelte Zwiebel geben sowie etwas in Stücke geschnittene Sellerie, Möhren und Porree. Alles kurz anbraten. Mit 2 Tassen Rotwein aufgießen. Nun das Fleisch hineinlegen und etwa 2 Stunden bei 200°C im Backofen braten. Zwischendurch mehrmals mit Sud begießen. Nach der Garzeit die Soße durch ein Sieb gießen, mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken und mit saurer Sahne binden.



Gekochtes Rindfleisch mit Senfsoße

500 g gekochtes EIFEL-Rindfleisch wird in dünne Scheiben geschnitten. Es wird in etwas Brühe erwärmt. Dazu bereitet man die folgende Soße: 2 EL Butter in einem Topf leicht bräunen lassen, einen EL Mehl dazugeben und anschwitzen. Mit 1/4 l Rinderbrühe aufgießen. 3 EL grob körnigen Senf unterrühren und kurz aufkochen lassen. Dann 150 g süße Sahne zufügen, 2 EL in Wein eingeweichte Rosinen und die Stückchen eines Apfels, den man vorher kurz in etwas Butter angebraten hat. Das Ganze noch kurz ziehen lassen und mit Salzkartoffeln und blanchem Gemüse servieren. Guten Appetit!

Erfrischend Eifel

unser Eifel-Viez-Apfelwein für die Grill- und Sommersaison im 5 l Zapfkanister

Obstweinkellerei Am Wässerchen
Rudolf Wagner · 54619 Eschfeld
Tel. 0 65 59 857
www.waesserchen.de




Eifel Honig.
Gutes aus und für die Natur!

Wussten Sie, dass die meisten Honige, die wir in Deutschland kaufen können, gar nicht aus Deutschland kommen?

EIFEL Honig bietet Herkunfts-Qualität: Nach strengen Richtlinien des Deutschen Imkerbundes e.V. erfolgt die Haltung der Bienenvölker und die Verarbeitung des Honigs ausschließlich in der Eifel.

Unsere selbst erzeugten Honig sowie viele weitere **Eifel Produkte** erhalten Sie in unserem:

EIFELaden
EUROPÄISCHES BERUFSBILDUNGSWERK
Hauptstraße 39a · 54634 Bittburg
Tel. 0 65 61 / 9 48 26 80 · www.euro-bbw.de
Öffnungszeiten: Mo - Fr 09:00 - 17:00 Uhr

Originals: Bei uns gibt's auch regionale Snacks für zwischendurch!




GOURmeat
SUPERIOR QUALITY

Die exklusive Schweinerasse aus der OQR-Region

PETERS
Wurst- & Schinkenmanufaktur
HANDWERKLICHE Wurst-Qualität

Für weitere Infos: www.eifel-fleisch.de
Hauptstraße 12, 54616 Winterspelt




Das Beste zum Grillen aus Hähnchen und Putz: Steaks, Rollbraten oder Würstchen

Geflügelhof Christoph Lausberg

Besuchen Sie uns in unserem Hofladen auch in der Bitburger Bauernmarkthalle

54634 Niederstedem
Schulstraße 2
06568-7415



EIFEL-EDELBRAND

Das veredelte Spitzenzeugnis

Garantiert aus Eifeler Streuobstwiesen

Herstellen: EIFEL-EDELBRAND W.Y.
info@edelbrand.de · www.edelbrand.de


