

Einladung

zum

4. Lakefleisch - Essen



am Samstag, den 04.02.2023 ab 11.00 Uhr
im Schützenhaus Spechbach

Nur mit Vorbestellung, bitte bis 29.01.23
telefonisch bei: Manfred Braun 06226-41788
oder per E.-Mail an: timobraun@zeughaus-braun.de

Das Lakefleisch-Essen ist für Jedermann

Alle sind herzlich willkommen



Die Spechbacher Schützen
bieten wieder eine Spessarter-Spezialität jetzt auch im kleinen
Odenwald in Spechbach dar.

Das Lakefleisch hat seinen Ursprung im Spessart. Zur Vorbereitung zerteilt man Schweinenacken in Portionsgrößen, würzt diese und verpackt sie in mehreren Schichten Alufolie und Papier. Neben dem Fleisch, das zuvor in einer Lake aus Wasser, Salz, Zucker und Gewürzen eingelegt wurde, werden bei einigen Rezepten auch Zwiebelstücke in das Päckchen gefüllt.

Bereits in den frühen Morgenstunden wird das Buchenholzfeuer entzündet, damit die Glut um die Mittagszeit gerade recht ist.

Mit dieser Glut werden die Fleischpäckchen umhüllt. Am Ende der Garzeit, nach ca. 50 Minuten, entfernt man Asche, Glut und Folie vom Fleisch und serviert es typischerweise mit Brot. Natürlich ist auch ein Verdauungsschnaps im Preis inbegriffen. Darüber hinaus gibt es noch Bratwurst mit Brot sowie reichlich Glühwein und Getränke aller Art. Für Kinder bis 12 Jahre gibt es kostenlos Stockbrot am selbst geschnitzten Stecken, der am kleinen Lagerfeuer (Feuerschale) selbst gebacken werden muss.

Um besser planen zu können, gibt es dieses Gericht nur auf
Vorbestellung bis 29. Januar 2023 bei:

Manfred Braun, Telefon: 06226-41788
oder: per E-Mail: timobraun@zeughaus-braun.de
so wie im Schützenhaus.

Wir haben wieder einige Feuertonnen sowie beheizbare Stehtische für das winterliche Vergnügen bereitgestellt!

Wir wünschen für diese Winterveranstaltung viel Spaß am großen Lagerfeuer, so wie im Schützenhaus und natürlich einen guten Appetit.