

# **Sportschützenverein Spechbach e.V.**

## **Einladung !**

### **5. Lake - Fleischessen**



**am Samstag, den 3. Februar**  
**2024 in Spechbach beim Schützenhaus !**

**Wir Spechbacher Schützen wollen wieder die Spessarter Spezialität auch im kleinen Odenwald in Spechbach darbieten.**

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 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.

**Wir bieten auch wieder die Oberpfälzer Bratwürste an, die beim letzten mal sehr viel Zuspruch gefunden haben.  
Ab 13.00 Uhr ist auch unsere große Kaffee und Kuchentheke geöffnet.  
Auch das Stockbrot für die kleinen Gäste wird es wieder geben!**



**Um besser planen zu können, gibt es dieses Gericht nur auf Vorbestellung bis 26. Januar 2024 bei :  
Manfred Braun, Telefon: 06226 41788,  
oder per E-Mail an: [timobraun@zeughaus-braun.de](mailto:timobraun@zeughaus-braun.de)  
oder im Schützenhaus.**

**Das Lakefleisch-Essen ist für Jedermann.**

**Alle sind herzlich Willkommen.**

Wir wünschen für diese Winterveranstaltung viel Spaß am großen Lagerfeuer, so wie im Schützenhaus und im beheizten Zelt. Wir haben auch einige Feuertonnen sowie beheizbare Stehtische für das winterliche Vergnügen bereitgestellt!