Eckhoff
Fleischereifachgeschäft

Köstlichkeiten

aus Ihrem 5-Sterne Fleischerfachgeschäft

Festliche Knüllerangebote

Angebote gültig vom 23. Nov. bis 24. Dez. 2025

Snirtje Braten — 0,89 € pro 100g
zartes Fleisch gemischt aus Nacken und Schinken -zum Schmoren - genau das Richtige für ein gemütliches Festessen, mit gratis Gewürz

Backschinken vorgebrüht — 0,99 € pro 100g
mild im Geschmack, saftig und zart - mit knuspriger Schwarte

Roastbeef/ Rumpsteaks — 2,69 € pro 100g
erstklassige Qualität, zart gereift und besonders aromatisch im Stück oder geschnitten

Rinderbraten und Rintje — 1,79 € pro 100g
aus der Keule oder Schulter, saftig und geschmackvoll - ideal für traditionelle Weihnachtsgerichte -mit gratis Gewürz-

Rindergulasch — 1,69 € pro 100g
mager und besonders zart – perfekt zum Schmoren

Gehacktes gemischt — 0,89€ pro 100g
immer frisch – vielseitig verwendbar zum Braten und Kochen

Diverse Schlemmerbraten — 1,09 € pro 100g
gefüllt, pikant, lecker – für besondere Genussmomente aus dem Schweine-lachs oder -nacken

Adventspfanne — 0,99 € pro 100g
unser Klassiker in der Adventszeit für die schnelle Küche nach dem Anbraten mit Sahne und/ oder Cremé Frech verfeinern

Stroganoffpfanne — 1,79 € pro 100g
zartes Rinddergeschnetzeltes küchenfertig gewürzt, nach dem Anbraten mit Sahne und/ oder Cremé Frech verfeinern

Schlemmerfilets — 1,49 € pro 100g
verschieden gefüllt oder in einer leckeren Sauce

Pökelfleisch — 1,89 € pro 100g
mild gepökelt, das traditionelle ostfriesische Weihnachtsessen

Aufschnitt gemischt — 1,19 € pro 100g
verschiedene Sorten gemischt z.B: Mortadella, Bierschinken, Paprikafleischwurst, Jagdwurst ect.

Wiener Würstchen — 0,79 € pro Stück
knackig und lecker – bei Groß und Klein beliebt, zudem der Klassiker an Heiligabend

Schlesische Weißwurst — 1,29 € pro 100g
nach traditionellem Rezept. zum Brühen und Braten

Kochschinken — 1,69 € pro 100g
zart und mager – ein Klassiker zu jeder Gelegenheit

Auf Wunsch können wir Ihnen die Fleisch- und Wurstwaren auch vakuumieren, damit die Frische lange frisch bleibt!

Eckhoff im Glas

Entdecken Sie herzhafte Hausmannskost oder pikante Wurst – traditionell, mit Liebe eingekocht in Gläsern für den Genuss zu Hause. Unsere „Eckhoff im Glas“-Produkte werden aus besten Zutaten und nach bewährten Rezepturen hergestellt. Ob für den schnellen Genuss, als Vorrat oder als besonderes Geschenk – unsere Gläser bringen echtes Geschmack auf den Tisch. Frische aus unserer Fleischerei – immer ein Genuss!



Geschenkideen

Ob ein Gutschein für Ihre Liebsten oder ein festlicher Präsentkorb mit unseren besten Wurst- und Fleisch-Spezialitäten – unsere Geschenkideen bereiten zu jedem Anlass eine besondere Freude. Unsere engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verpacken alles mit viel Liebe zum Detail



Liebe Kundschaft,
Landwirte, Lieferanten
und Partner,

ein weiteres Jahr geht zu Ende -
Und wir möchten uns herzlich für Ihr entgegengebrachtes Vertrauen bedanken. Auch im Jahr 2027 werden wir weiterhin großen Wert auf Qualität und frische legen. Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien eine besinnliche und fröhliche Weihnachtszeit, und ein frohes neues Jahr

Familie Eckhoff & Team



Öffnungszeiten

Montag	12:00 - 18:00 Uhr
Di - Do	08:00 - 12:00 Uhr & 13:30 - 18:00 Uhr
Freitag	08:00 - 18:00 Uhr
Samstag	08:00 - 12:00 Uhr

Sonder-Öffnungszeiten in der Weihnachtswoche:
Mo. 21.12.- Mi. 23.12.:
08:00-18:00 durchgehend geöffnet
Do 24.12.:
7:30 bis 12:00 Uhr

Bestell-Annahmeschluss für Wild und Geflügel:
Donnerstag, der 10. Dez.

Allgemeiner Bestellannahmeschluss:
Montag, der 14. Dez.

Speisekammer

Regional genießen, Qualität einkaufen

Direkt neben unserer Fleischerei an der Westerwieke 134 in Jheringsfehn findet ihr „Eckhoffs Speisekammer“
Der Smartstore hat täglich von 06:00-22:00 Uhr geöffnet



Im modernen Selbstbedienungsladen findet ihr Wurst- und Fleischspezialitäten aus eigener Herstellung, Feinkostsalate, Suppen sowie hausgemachte Gerichte. Regionale Partner ergänzen das Sortiment mit Eiern, Backmischungen, Monig, Marmeladen, Milchprodukten, Gebäck und vielen mehr.



Rezept-Tipp

Ostfriesisches Pökelfleisch



Zutaten für 4 Personen:
ca. 1,5 - 2 kg Pökelfleisch
ca. 1,5 - 2 Liter Wasser
Lorbeerblätter
2 TL Senfkörner
2 TL Wacholderbeeren
eine große Zwiebel
mit 4 Nelken spicken

Meerrettichsauce:
5 EL Butter
4 EL Mehl
3/4 l Fond (fällt beim sieden des Pökelfelisches an)
1-5 EL Meerrettich (je nach Geschmack)
Salz nach Geschmack
100 -200 ml Sahne

Zubereitung
1. Die Gewürze im Wasser zum Kochen bringen.
Das Fleisch wird hineingegeben und c.s. 3 std.
sieden lassen. Es ist gar, wenn eine Gabel leicht hinein gedrückt werden kann.
2. Das Fleisch herausnehmen und auf einer Platte warm halten.
3. Mehlschwitze aus ca 5 EL Butter, 4 EL Mehl und ¾ l Fond zubereiten, diese dann mit dem Meerrettich abschmecken. Bei Bedarf mit etwas Salz nachwürzen.
4.Die Sauce mit etwas Sahne verfeinern.
Zum Pökelfleisch recht man am Besten Salzkartoffeln, Butterbohnen, Rote Beete, eingelegten Kürbis oder eingelegte Gurken.

Eckhoff
Fleischereifachgeschäft

Westerwieke 134 - 26802 Moormerland-Jheringsfehn - Tel. 0 49 54 -41 78 - www.fleischerei-d-eckhoff.de