

Wintergedicht:

Es treibt der Wind im Winterwalde,
die Flockenherde wie ein Hirt
und manche Tanne ahnt wie balde
sie fromm und lichterheilig wird;
und lauscht hinaus.
Den weißen Wegen streckst sie die
Zweige hin—bereit und wehrt dem
Wind und wächst entgegen der
einen Nacht der Herrlichkeit

Rainer Maria Rilke

Lustiges

Die schwierigste Aufgabe des
Vaters zu Weihnachten:

Den Kindern klar machen,
dass er der Weihnachtsmann ist.

Der Frau klar machen,
dass er es nicht ist!

Chirurgische Praxis

Dr. med. H. Röhrig

- Enddarmmerkrankungen
- Venenerkrankungen
- Ambulante Operationen

Violenstraße 27
28195 Bremen

Telefon: 0421 - 43 48 06 06
Telefax: 0421 - 43 48 06 07

info@praxis-dr-roehrig.de
www.praxis-dr-roehrig.de

**Online-Terminvereinbarung auf
unserer website!**

Wir sind zu folgenden Zeiten für Sie da:

Montag, Dienstag und Donnerstag:
08:00 h - 12:00 h und 15:00 h - 18:00 h

Mittwoch und Freitag:
08:00 h - 13:00 h

Monatspost



**PRAXIS
DR. RÖHRIG**

Chirurgische Praxis für
Enddarm- und Venenerkrankungen
Ambulantes OP-Zentrum

Dezember 2016

Rezept des Monats:

Schweinefilet mit Bohnen:

- * 500 g Schweinefilet
- * 2 kl. Dosen Prinzessbohnen
- * 125 g Schinkenwürfel
- * 1 Zwiebel
- * 150 g Cocktailtomaten
- * Salz, Pfeffer, Bohnenkraut
- * 1 EL Butter, 1EL Mehl, 250 g Milch, Gemüsebrühe bis zur gewünschten Konsistenz , 125 g Rotschimmelkäse

Das Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen, scharf anbraten und anschließend zur Seite stellen. In dem Bratensud die Schinkenwürfel und die gewürfelte Zwiebel braten. Bohnen und geviertelte Tomaten hinzufügen, mit Bohnenkraut, Salz und Pfeffer würzen. Alles in eine Auflaufform füllen. Das Schweinefilet in Stücke schneiden und auf das Gemüse geben. Butter im Topf schmelzen, Mehl hinzufügen und gut verrühren. Milch, Brühe zugeben. Leicht köcheln lassen. Den Köse in Stücke in der Sauce schmelzen lassen. Die Sauce über das Filet gießen. Bei 160 ° 30 Minuten im Backofen überbacken. Dazu schmecken Salzkartoffeln. Die Portion reicht eigentlich für vier Personen, nur wenn der Doc dabei ist nicht. Es ist sein Lieblingsgericht!

Guten Appetit!

News:

- ★ Nun steht schon Weihnachten vor der Tür!
- ★ Wir sind ab dem
- ★ **16.12.2015**
- ★ Im Weihnachtsurlaub.
- ★ Die Rezeption ist allerdings besetzt.
- ★ Am 03.01.2017 starten wir alle gemeinsam ins neue Jahr!
- ★ Wir wünschen allen frohe und ruhige Weihnachtstage. Kommen Sie gut ins neue Jahr. Wir freuen uns auf Sie!



© adpic

Weihnachtsrätsel:

Finden Sie alte Plätzchensorten:

FFSTOLLENHXNZNSMSÖG
HZPSSDHYODÄCDYIAPLF
MXEBHONIGKUCHENVRDM
YBKAJMAGENBROTJUCTS
ÜUULZIMTSTERNEHÜKOP
XLLVANILLEKIPFERLOI
OMAKRONENPRUKJIZÄIT
JETFISAÄPCDHCIDAGAZ

Spekulatius, Dominosteine, Heidesand,
Spitzbuben
Waagrecht:
Stollen, Honigkuchen, Magenbrot, Zimtsterne,
Vanillekipferl, Makronen, Butterzeug,
Spritzgebäck, Pfeffernüsse

Lösung: