



Adler's Werksverkauf

Gerne bieten wir Ihnen für die Woche vom

06.12.2018 – 12.12.2018

an:

Fleischspezialitäten

Roastbeef aus eigener Schlachtung	17,90 €/kg
Qualivo Schweineschlegel	4,90 €/kg
Qualivo Dicker Bug	9,90 €/kg
Gulasch gemischt (Rezeptvorschlag siehe Rückseite)	6,90 €/kg

Wurstspezialitäten

Schw. Vesperschinken SB	8,90 €/kg
Tannenrauch Salami SB	2,49 €/St.
Qualivo Kochschinken	9,90 €/kg
Sport Salami	10,90 €/kg

Wir freuen uns sehr auf Ihren nächsten Besuch und Ihren Einkauf.

Newsletter Anmeldung unter: frank.eichkorn@adlerschwarzwald.de

Alle Angaben ohne Gewähr

Hans Adler OHG – Schwarzwälder Fleischwaren

Am Lindenbuck 3, 79848 Bonndorf im Schwarzwald - Telefon +49(0)7703 832 0 Telefax +49(0)7703 832 100

E-Mail zentrale@adlerschwarzwald.de - www.adlerschwarzwald.de

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag von 08:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Samstag von 07:30 Uhr bis 12:00 Uhr



Sie wissen noch nicht, was zum Mittag auf den Tisch kommt?

Ungarisches Gulasch

Zutaten für 2 Portionen:

500g Gulasch vom Schwein

2 Zwiebel(n)

5 Knoblauchzehe(n)

100g Tomatenmark

1 TL Brühe, instant

1 TL Paprikapulver, edelsüß

1 Prise(n) Paprikapulver, rosenscharf

1 Prise(n) Pfeffer

1 Prise(n) Majoran

2 Prisen: Kümmelpulver, Salz, Zitronensaftkonzentrat, Sonnenblumenöl

Die Zwiebeln und den Knoblauch klein hacken und in eine Pfanne geben. Das Gulasch in mundgerechte Stücke schneide und mit in die Pfanne geben. Das Gulasch salzen. Jetzt mit den Zwiebeln und Knoblauch vermischen, mit ein paar Tropfen Zitronensaftkonzentrat beträufeln. Deckel drauf und ca. 60 Minuten ziehen lassen.

Nach 60 Minuten einen guten Schuss Sonnenblumenöl (Wichtig: kein Olivenöl oder Ähnliches verwenden, wegen des starken Eigengeschmacks) in die Pfanne geben und das Gulasch ca. 10 Minuten bei höchster Hitze anbraten.

Danach bei niedriger Hitze (Stufe 4, bzw. 2/3 der vollen Leistung eines Herdes) ca. 15 Minuten weiterbraten. Jetzt

500ml Wasser in die Pfanne geben, eine Prise Kümmel und einen guten Teelöffel Brühe zugeben, alles gut verrühren und bei gleichbleibender Hitze unter gelegentlichem Umrühren ca. 40 Minuten ohne Deckel köcheln lassen, bis das Wasser vollkommen verkocht ist.

Nun 500ml Wasser in einem Messbecher mit ca. 100g Tomatenmark, 1 guten Teelöffel Paprika edelsüß, einer Prise Paprika rosenscharf, Majoran, Pfeffer und noch etwas Kümmel würzen und in die Pfanne geben. Bei niedriger Hitze (Stufe 2, bzw. 1/3 der vollen Leistung des Herdes) jetzt nochmal ca. 30 Minuten mit Deckel bei gelegentlichem Umrühren köcheln lassen.

Alle Angaben ohne Gewähr

Hans Adler OHG – Schwarzwälder Fleischwaren

Am Lindenbuck 3, 79848 Bonndorf im Schwarzwald - Telefon +49(0)7703 832 0 Telefax +49(0)7703 832 100

E-Mail zentrale@adlerschwarzwald.de - www.adlerschwarzwald.de

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag von 08:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Samstag von 07:30 Uhr bis 12:00 Uhr