



## *Adler's Werksverkauf*

Gerne bieten wir Ihnen für die Woche vom

**10.01.2019 – 16.01.2019**

### Fleischspezialitäten an:

Qualivo Rinderhochrippe	8,90 €/kg
Qualivo Kalbsgulasch	12,90 €/kg
Qualivo Rinderbugfilet	10,90 €/kg
Qualivo Rinder Bugblatt	10,90 €/kg
Qualivo Schweineschlegel oh.Knochen (Rezeptvorschlag siehe Rückseite)	4,90 €/kg

### Wurstspezialitäten

Hohrücken Speck 75g SB	1,19 €/St.
Qualivo Klöpfer	7,19 €/kg
Weisser Schwartenmagen am Stück o. geschnitten	6,90 €/kg
Leberwurst im Golddarm	3,99 €/kg

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

Newsletter Anmeldung unter: [frank.eichkorn@adlerschwarzwald.de](mailto: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](mailto:zentrale@adlerschwarzwald.de) - [www.adlerschwarzwald.de](http://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?

### Klassischer bayerischer Schweinekrustenbraten

#### **Zutaten für 6 Portionen:**

- 2,5 kg Schweineschulter mit Schwarte
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Beifuß
- Salz und Pfeffer
- ½ Knollensellerie
- 1 Zwiebel(n)
- 1 Karotte(n)
- 1 St. Knollensellerie

Zwiebel in Scheiben schneiden und auf den Boden eines großen Topfes legen. Den Braten mit der Schwarte nach unten drauflegen, mit kochendem Wasser übergießen, Kümmel (gemahlen oder im ganzen, nach Belieben) und Beifuss dazu, die Karotte und ein Stück Sellerie dazu, pfeffern, aber noch nicht salzen. Einen Deckel auf den Topf legen und auf kleinster Flamme eine Stunde köcheln lassen.

Den Ofen auf 200° vorheizen. Das Fleisch aus dem Topf nehmen, die Schwarte rautenförmig einschneiden und jetzt das Fleisch von allen Seiten kräftig salzen und pfeffern. Die Kochflüssigkeit abseihen, leicht salzen und bereitstellen.

Den Braten in einen Bräter setzen mit der Schwarte nach oben. Ins Rohr geben und alle 20 Minuten mit etwas Kochflüssigkeit angießen. Ca. 2 Stunden braten, 5 Minuten vor Ende der Bratzeit die Schwarte mit eiskaltem Salzwasser bepinseln.

Den Braten rausnehmen, das Braune vom Bräter losschaben, die Natursauce abschmecken, wenn zu kräftig, mit etwas Wasser verdünnen, wenn zu dünn, mit etwas reiner Sojasauce kräftigen.

Arbeitszeit: ca. 10 Min.  
Wir wünschen Guten Appetit

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](mailto:zentrale@adlerschwarzwald.de) - [www.adlerschwarzwald.de](http://www.adlerschwarzwald.de)

#### **Öffnungszeiten:**

**Montag bis Freitag von 08:00 Uhr bis 18:00 Uhr**  
**Samstag von 07:30 Uhr bis 12:00 Uhr**