



Adler's Werksverkauf

Gerne bieten wir Ihnen für die Woche vom

07.02.2019 – 13.02.2019

an:

Fleischspezialitäten

Qualivo Cordon Bleu	7,90 €/kg
Qualivo Schweinerücken (Ziemer)	7,90 €/kg
Qualivo Schweinebauch	5,90 €/kg
Qualivo Rinderbeinscheiben (Rezeptvorschlag siehe Rückseite)	5,90 €/kg

Wurstspezialitäten

Bergkräuterschinken	13,90 €/kg
Kabanossi	9,90 €/kg
Krakauer	6,90 €/kg
Fleischkäse am Stück oder geschnitten	5,90 €/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?

Rinderbeinscheiben in Biersoße

Zutaten für 4 Portionen:

400g Suppengrün
4 Rinderbeinscheiben ca. 1,5kg
¾ Tb. Tomatenmark
½ Liter Bier
1 Liter Fleischbrühe
Salz und Pfeffer
Saucenbinder
Fett, zum Anbraten

Beinscheiben anbraten, aus dem Topf nehmen. Im Bratfett geputztes und klein geschnittenes Suppengrün anbraten, Tomatenmark dazu, mit Bier ablöschen. Fleisch wieder zugeben und Fleischbrühe angießen.

Am Schluss Soße passieren oder pürieren und eindicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Schnellkochtopf ca. 25 Minuten, sonst ca. 90 Minuten.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Wir wünschen Guten Appetit

Anmeldung zu unserem Newsletter 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