



Adler's Werksverkauf

Gerne bieten wir Ihnen für die Woche vom

06.06.2019 – 12.06.2019

Fleischspezialitäten an:

Kalbfleisch Ziemer	19,90 €/kg
Rindfleisch Sauerbraten	8,90 €/kg
Cordon Bleu vom Schwein	9,90 €/kg
Schweinerücken am Stück (Rezeptvorschlag siehe Rückseite)	7,90 €/kg

Wurstspezialitäten

Bockwurst 4St./Pack SB	3,49 €/Pck.
Fleischkäse am Stück oder geschnitten	5,90 €/kg
Leberwurst im Golddarm	3,90 €/kg
Wellness-Salami	12,90 €/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?

Schweinerücken in Sauerrahm

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Schweinefleisch (Schweinerücken), ausgelöst
100 g Speck, durchwachsen, gewürfelt
100 g Zwiebel(n)
200 g Champignons, frische
¼ Liter Sahne
¼ Liter Schmand
etwas Petersilie
Knoblauch
Salz und Pfeffer
evtl. Saucenbinder

Den Speck auslassen, dabei die Zwiebeln mitbraten. Die Champignons dazugeben und dünsten. Petersilie und Knoblauch zugeben, ebenso Sahne und Schmand. Aufkochen lassen.

Den rohen Braten mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform geben. Mit der Soße übergießen und 24 Std. in den Kühlschrank stellen.

Dann im Backofen ca. 2 Std. bei mittlerer Hitze (ca. 160 – 180 Grad) garen. Zum Schluss die Soße evtl. nachbinden.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Ruhezeit: ca. 1 Tag

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 - www.adlerschwarzwald.de

Öffnungszeiten:

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

Samstag von 07:30 Uhr bis 12:00 Uhr