



Adler's Werksverkauf

Gerne bieten wir Ihnen für die Woche vom

05.09.2019 – 11.09.2019

Fleischspezialitäten an:

Rindfleisch zum Kochen Brust	6,90 €/kg
Schweinefilet Zagreb Art	12,90 €/kg
Qualivo Schweinekotelett (Rezeptvorschlag siehe Rückseite)	7,90 €/kg

Wurstspezialitäten

Landjäger 1 Paar SB	0,59 €/Pack
Knoblauchwurst	9,90 €/kg
Salami einfach am Stück oder geschnitten	13,90 €/kg
Bierschinken am Stück oder geschnitten	6,90 €/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



Adler
SCHWARZWALD

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

Schweinekoteletts mit Tomaten und Knoblauch

Zutaten für 3 Portionen:

- 3 Schweinekotelett(s) à 200 g
- 500 g Tomate(n), reife
- 1 EL Oregano, frisch, ersatzweise 1 TL getrockneter Oregano
- 4 Knoblauchzehe(n)
- 125 ml Wein, rot
- 2 EL Tomatenmark
- 3 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Tomaten kurz überbrühen, enthäuten, entkernen und das Fruchtfleisch grob zerkleinern.

3-4 Knoblauchzehen in dünne Scheibchen schneiden.

In einer Pfanne mit passendem Deckel 2 EL Olivenöl erhitzen, die Koteletts hineingeben und von beiden Seiten kräftig anbraten.

Fleisch herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen, auf einem Teller mit Alufolie abgedeckt beiseite stellen. Bratfett in der Pfanne bis auf einen dünnen Film abgießen, 1 EL frisches Olivenöl hineingeben und erhitzen.

Knoblauchscheibchen sanft darin anbraten, die Hälfte vom Oregano einstreuen und die gehackten Tomaten einrühren.

Den Rotwein angießen, kräftig aufkochen, Sauce unter Rühren etwas eindicken lassen; mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Koteletts in die Sauce legen und zugedeckt bei kleinster Hitze in etwa 15 Minuten fertig schmoren; das Fleisch dabei einmal wenden.

Koteletts herausnehmen und auf vorgewärmten Tellern anrichten.
Tomatensauce darauf verteilen, mit Oregano bestreuen und servieren.

Arbeitszeit: ca. 30 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 - www.adlerschwarzwald.de

Öffnungszeiten:

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

Samstag von 07:30 Uhr bis 12:00 Uhr