



Adler's Werksverkauf

Gerne bieten wir Ihnen für die Woche vom

26.03.2020 – 01.04.2020

an:

Fleischspezialitäten

Schweinegeschnetzeltes „Winzer Art“	10,90 €/kg
Qualivo Rindfleisch Fricandeau (ideal zum Braten und Schmoren)	8,70 €/kg
Gulasch gemischt	8,90 €/kg
Rindersteakhüfte (ideal zum Grillen) Rezeptvorschlag siehe Rückseite	18,90 €/kg

Wurstspezialitäten

Qualivo Lyoner 250g SB	1,99 €/St.
Jagdwurst	7,90 €/kg
Knackige Schüblinge	8,90 €/kg
Schwarzwurst im Ring	4,90 €/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?

Rinderhüftsteaks schmecken wie im Steakhouse gegrillt!

Zutaten für 2 Portionen:

2 Steak(s) (Hüftsteaks vom Rind), je mind. 250 g, wenigstens 3 - 4 cm dick

2 TL Pfefferkörner, schwarze, grob gestoßene

1 Prise(n) Salz

2 TL Butterschmalz

Die Hüftsteaks kalt abbrausen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Fleisch auf einen Teller geben und von den Rändern her leicht nach innen drücken, damit die Fleischstücke schon kompakt werden. Auf keinen Fall flach drücken!

Das Butterschmalz in einer kleinen Tasse oder einem Töpfchen schmelzen lassen und das Fleisch von beiden Seiten damit einpinseln. Jetzt eine halbe Stunde bis Stunde bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Den Backofen auf ca. 80°C vorheizen und eine Grillpfanne (eine normale geht auch) ohne Zugabe von Fett heiß werden lassen. Wenn die Pfanne richtig gut Hitze bekommen hat, das Fleisch vorsichtig hineinlegen. Beim Anheben vom Teller bleibt meist ein Teil des Butterschmalzes am Teller kleben, am besten das Fleisch deshalb zuerst mit der oberen Seite in die Pfanne legen. Das Fleisch ca. zwei bis drei Minuten braten, dann einmal wenden und die gleiche Zeit weiterbraten. Auf keinen Fall noch einmal wenden.

Das Fleisch auf 2 große Blätter Alufolie geben und mit dem Pfeffer bestreuen. In der Folie einschlagen und für 5-10 Minuten zum Durchziehen in den Backofen geben.

Auf dem Teller dann leicht salzen.

Es passen dazu Pell- oder Folienkartoffeln mit Sour Cream. Es passen natürlich auch Bratkartoffeln, Salat, gebratenen Zwiebeln usw. dazu - je nach Geschmack.

Tipp: Von der Bratzeit hängt natürlich das Ergebnis ab. Nach 2 Minuten braten pro Seite ist das Fleisch innen schön rosa bis rot und saftig, nach drei ist es fast durch.

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