



Adler's Werksverkauf

Gerne bieten wir Ihnen für die Woche vom

17.09.2020 – 23.09.2020

an:

Fleischspezialitäten

Qualivo Schweinehals, <i>gerollt mit Speck/ Paprikafüllung</i>	9,90 €/kg
Qualivo Rindfleisch Leiter, <i>zum Kochen</i>	6,20 €/kg
Schweinegeschnetzeltes	9,90 €/kg
Rinderbäckle, <i>aus eigener Schlachtung 2 St./ Pck.gefroren</i>	9,90 €/kg

Wurstspezialitäten

SB Adler Schäufele <i>ganze oder halbe Stücke, mildgesalzen und gegart</i>	7,90 €/kg
Jagdwurst <i>am Stück oder geschnitten</i>	7,90 €/kg
Qualivo Schinken roh, <i>fein geschnitten</i>	12,90 €/kg
Qualivo Wienerle	12,00 €/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?

Marinierte Rinderbacken, sanft geschmort

Zutaten für 4 Portionen

Für die Marinade:

1 kg	Rinderbraten, (Rinderbacke)
400 ml	Rotwein
300 ml	Portwein, rot
3	Lorbeerblätter, frische oder 2 getrocknete
3	Nelke(n)
3 Körner	Piment
	Salz und Pfeffer
3 EL	Öl, zum Anbraten
1	Möhre(n), grob gewürfelt
2	Zwiebel(n), grob gewürfelt
100 g	Knollensellerie, grob gewürfelt
4	Knoblauchzehe(n), grob zerkleinert
	1 Zweig/e Thymian
1 EL	Tomatenmark
etwas	Speisestärke, zum Binden

Die Zutaten für die Marinade mischen. Rinderbacken einlegen und mindestens 24 Stunden im Kühlschrank marinieren. Wenn sie nicht ganz bedeckt sind, ab und zu wenden.

Danach die Rinderbacken aus der Marinade nehmen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In einem großen Schmortopf das Öl erhitzen und das Fleisch darin rundherum anbraten. Herausnehmen. Gewürfeltes Gemüse in dem verbliebenen Bratfett anschwitzen. Tomatenmark dazugeben und ebenfalls mit anschwitzen. Rinderbacken und Thymian dazugeben und mit der Marinade ablöschen. Im Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) bei geschlossenem Topf ca. 2,5 Std. garen. Danach das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Sauce durch ein Sieb geben und etwas einkochen lassen. Evtl. mit Speisestärke oder Mehlbutter die Sauce binden.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Fleisch zurück in die Sauce geben.

Dazu passt sehr gut ein Kartoffel-Aprikosen-Gratin.

Arbeitszeit ca. 40 Minuten Ruhezeit ca. 1 Tag Kochzeit: ca. 2 Std.30min.

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