



Adler's Werksverkauf

Gerne bieten wir Ihnen für die Woche vom

10.09.2020 – 16.09.2020

an:

Fleischspezialitäten

Qualivo Schweinerouladen, gefüllt mit Speck und Champignons	6,90 €/kg
Qualivo Kalbsbraten, vom Hals	13,90 €/kg
Qualivo Schweinekotelett	7,90 €/kg
Sauerbraten	10,90 €/kg

Wurstspezialitäten

SB Ungarischer Wurstsalat 400g Pack	1,90 €/Pack
200g Pack	1,19 €/Pack
Deutsches Corned Beef	19,90 €/kg
Schwarzwürstle	6,90 €/kg
Qualivo Bureschinken	9,90 €/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?

Kalbsbraten in Milch

Zutaten für: 4 Portionen

1 kg Kalbsbraten 200 ml Sahne
250 ml Milch 2 Zwiebel(n)
1 Karotte(n) 50 g Butter
2 EL Essig (Rotweinessig) 2 EL Tomatenketchup
1 TL Senf 1 TL Rosmarin
1 Lorbeerblätter

Den Kalbsbraten waschen und trocken tupfen. Einen EL Rotweinessig über das Fleisch gießen und einreiben. Den Braten mit Salz Pfeffer und dem Rosmarin würzen. Die Zwiebeln und die Karotte fein hacken. In einem ofenfesten Bratentopf die Butter erhitzen und das Fleisch mit den Zwiebeln und Karottenwürfeln darin von allen Seiten bei mäßiger Hitze anbraten.

Mit der Sahne ablöschen und die Milch angießen. Ketchup, Senf das Lorbeerblatt und einen EL Essig zugeben und kurz aufkochen lassen.

Den Topf in den vorgeheizten Backofen bei 90 Grad ca. 3 Stunden gar ziehen lassen. 15 min vor Ende der Garzeit die Temperatur auf 150 Grad erhöhen. Den Braten auf einer Platte im Ofen lassen, das Lorbeerblatt entfernen, die Soße mit dem Passierstab durchpassieren und noch mal mit Salz und Essig abschmecken. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und auf der Platte mit etwas Soße übergießen.

Dazu passen Knödel, Kartoffelplätzchen oder Gnocchi.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Wir wünschen *Guten Appetit*

Quelle:chefkoch.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