



## Adler's Werksverkauf

Gerne bieten wir Ihnen für die Woche vom

**15.10.2020 – 21.10.2020**

### Fleischspezialitäten an:

Qualivo-Rinderbraten, <i>aus der Keule</i>	11,90 €/kg
Kalbsschnitzel, <i>aus der Oberschale</i>	27,90 €/kg
Qualivo-Schweinefilet, <i>aus eigener Schlachtung</i>	13,50 €/kg
Pizza oder Zwieblefleckkäse	8,90 €/kg

### Wurstspezialitäten

<b>SB</b> Lyoner 500g, <i>am Stück</i>	2,90 €/St.
Qualivo-Kochschinken	9,90 €/kg
Fleischwurst im Ring	7,00 €/kg
Adler Schmalseite Speck	10,90 €/kg

**Wir freuen uns sehr auf Ihren nächsten Besuch und Ihren Einkauf.**

Newsletter Anmeldung unter: [frank.eichkorn@adlerschwarzwald.de](mailto: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](mailto:zentrale@adlerschwarzwald.de) - [www.adlerschwarzwald.de](http://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?

## Rinderbraten mit Essig und Rahm

### Zutaten für 4 Portionen:

800 g Rinderbraten (Rinderschulter)

1 EL Mehl

3 EL Butterschmalz

1 Zwiebel(n)

50 ml Balsamico, weiß oder anderer guter Weinessig

Salz und Pfeffer, frisch gemahlen

200 ml Fleischbrühe

250 ml Sahne

Fleisch mit Mehl bestäuben. Butterschmalz im Bratentopf erhitzen. Fleisch zusammen mit der geviertelten Zwiebel in den Topf geben und von allen Seiten gut anbraten.

Den Essig dazugeben und vollständig verdampfen lassen. Fleisch salzen und pfeffern, dann zuerst die Fleischbrühe und anschließend die Sahne hinzugießen. Einen gut schließenden Deckel aufsetzen und bei reduzierter Hitze etwa 3 Stunden schmoren. Nach Ende der Garzeit das Fleisch entnehmen und die Soße über ein Sieb abgießen, eventuell noch reduzieren. Sie sollte dickflüssig sein.

Der Braten kann auch mit dem Schnellkochtopf zubereitet werden.

Dazu passen Spätzle oder Bandnudeln, Kartoffelpüree, aber auch Sahnekartoffel und grüne Bohnen oder Karotten.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Gesamtzeit ca. 30 Minuten

**Wir wünschen Guten Appetit**

Alle Angaben ohne Gewähr

Quelle:chefkoch.de

**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](mailto:zentrale@adlerschwarzwald.de) - [www.adlerschwarzwald.de](http://www.adlerschwarzwald.de)

**Öffnungszeiten:**

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

**Samstag von 07:30 Uhr bis 12:00 Uhr**