



Adler's Werksverkauf

Gerne bieten wir Ihnen für die Woche vom
07.01.2021 – 13.01.2020

an:

Fleischspezialitäten

Schweine Filetspieße	9,90 €/kg
Schweinerouladen, <i>gefüllt mit Met und Champignons</i>	11,90 €/kg
Qualivo Hochrippe, <i>zum Schmoren und Kochen</i>	9,90 €/kg
Hirschgulasch, <i>eingelegt</i>	17,90 €/kg

Wurstspezialitäten

SB Landjäger 2*5 Paar	7,99 €/Pck.
Fleischkäseaufschnitt, <i>Pizza, Zwiebel und Käsefleischkäse</i>	9,90 €/kg
Fleischkäse, <i>fein</i>	8,00 €/kg
Schwarzwurst im Ring	3,90 €/kg
Leberwurst im Ring	5,90 €/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



Adler
SCHWARZWALD

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

Hirschgulasch

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg	Hirschgulasch	3 EL	Butterschmalz
200 g	Zwiebel(n), klein gewürfelt	1	Möhre(n), klein gewürfelt
1 Stück(e)	Knollensellerie, klein gewürfelt	1 Handvoll	Steinpilze, getrocknete und 100 ml Einweichwasser
	1 EL Tomatenmark		Salz und Pfeffer
6	Wacholderbeere(n), etwas zerdrückt	3	Nelke(n), etwas zerdrückt
	etwas Thymian	200 ml	Rotwein, trockener
400 ml	Wildfond	1 EL	Rotweinessig oder Aceto Balsamico
4 EL	Preiselbeerkompott		evtl. Zucker
	evtl.		Sahne

Die getrockneten Steinpilze 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen. Dann auspressen und in kleine Stücke schneiden.

Das Gulasch abtropfen lassen und trocken tupfen. Das Butterschmalz im Bräter erhitzen, die Gulaschstücke portionsweise darin scharf anbraten und wieder herausnehmen.

Zwiebeln, Möhre, Sellerie und Steinpilze im Bräter anbraten. Das Tomatenmark anschwitzen und nach und nach mit etwas von dem Rotwein, Wildfond und Pilzwasser ablöschen. Maximal aber vom Rotwein etc. die Hälfte, dann das Fleisch hinzugeben, salzen und pfeffern. Dann den restlichen Rotwein, Einweichwasser, Gewürze, Rotweinessig und 2 EL von den Preiselbeeren und evtl. eine Prise Zucker hinzugeben. Bei geschlossenem Deckel ca. 2 ½ -3 Stunden schmoren, bis das Fleisch zart ist, gelegentlich umrühren. Evtl. die letzte halbe Stunde ohne Deckel schmoren, damit die Sauce besser eindicken kann.

Zum Schluss die restlichen Preiselbeeren hinzufügen, evtl. mit Salz, Pfeffer, Rotwein abschmecken und wer mag, gibt einen Schuss süße Sahne dazu. Sahne lasse ich aber weg, weil die schöne dunkelbraune Farbe und der Geschmack der Sauce genug ist.

Arbeitszeit ca. 40 Minuten Gesamtzeit ca. 3 Stunden

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