

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



Gerne bieten wir Ihnen für die Woche **29.04.2021 – 05.05.2021** an:

Fleischspezialitäten

Gyrosspieß, vom Qualivo Schweinehals, pikant gewürzt, für Grill und Pfanne	9,90 €/kg
Schweinegeschnetzeltes, „Winzer Art“	10,90 €/kg
Qualivo Schweinerücken, natur, am Stück oder als Steak geschnitten	8,90 €/kg
Rindfleisch zum Kochen, von der Leiter	6,90 €/kg

Wurstspezialitäten

SB Qualivo Rinderbratwurst 4 St/Pck. SB	2,99 €/Pck.
Hausmacher Schwarzwurst, im Ring	3,90 €/kg
Hausmacher Leberwurst, im Ring	6,90 €/kg
Adler`s Schübling, immer ein Genuss	8,50 €/kg
Lyoner, am Stück oder geschnitten	5,90 €/kg

Wir freuen uns sehr auf Ihren nächsten Besuch und Ihren Einkauf

Newsletter Anmeldung unter: frank.eichkorn@adlerschwarzwald.de

➤ Öffnungszeiten Werksverkauf:

Mo - Fr 8.00 - 18.00 Uhr durchgehend

Sa 7.30 - 12.00 Uhr

Tel: 07703 / 832-171



Unser Rezept der Woche



Schweinerücken in Sauerrahm

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Schweinerücken
 100 g Speck, durchwachsen, gewürfelt
 100 g Zwiebel(n)
 200 g Champignon, frisch
 ¼ l Sahne
 ¼ l Schmand
 etwas Petersilie und Knoblauch
 Salz und Pfeffer
 evtl. Saucenbinder

Den Speck auslassen, dabei die Zwiebeln mitbraten. Die Champignons dazugeben und dünsten. Petersilie und Knoblauch zugeben, ebenso Sahne und Schmand. Aufkochen lassen.

Den rohen Braten mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform oder einen Bräter geben. Mit der Soße übergießen und abgedeckt 24 Std. in den Kühlschrank stellen.

Dann den Braten in den kalten Backofen stellen und mit einem Deckel oder mit Alufolie abgedeckt ca. 2 Std. bei 180 Grad Umluft garen. (Jeder Backofen heizt anders, daher evtl. die Erfahrungswerte mit dem eigenen Ofen beachten.) Zum Schluss die Soße evtl. nachbinden.

Tipp: Nach Erfahrungen passen Zeit und Temperatur auch, wenn man schwerere Stücke vom Schweinerücken nimmt.

Arbeitszeit ca. 25 Minuten Koch-/Backzeit ca. 2 Std.
 Gesamtzeit ca. 1 Tag 2 Stunden 25 Minuten

Wir wünschen Guten Appetit!

Quelle: chefkoch.de



Öffnungszeiten Werksverkauf:

Mo - Fr 8.00 - 18.00 Uhr durchgehend
 Sa 7.30 - 12.00 Uhr

Tel: 07703 / 832-171

