

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



Wochenknüller !

Montag, 26.07. - Mittwoch, 28.07.

Deutsches Färsenentrecote **26,90 €/kg**

Unser Angebot für **22.07.2021 – 28.07.2021:**

Fleischspezialitäten

Kalbsschnitzel, aus der Oberschale geschnitten	28,90 €/kg
Rinderbraten, von der Nuss	9,90 €/kg
Tomahawk-Steak, vom Qualivo Schwein	10,90 €/kg
Schweinehalssteak, mariniert	8,50 €/kg

Wurstspezialitäten

SB Schlemmerschinkle SB	9,19 €/kg
Bierschinken, <i>am Stück oder geschnitten</i>	8,90 €/kg
Klosterschinken, <i>am Stück oder geschnitten</i>	15,90 €/kg
Qualivo Klöpfer/Servela	8,00 €/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



Kalbsschnitzel in Paprikasauce

Zutaten für 4 Portionen

- 4 Kalbsschnitzel
- 3 Paprikaschote(n), rot
- 1 Zwiebel(n)
- 1 EL Paprika-Pulver, edelsüß
- 1 EL Paprika-Pulver, rosenscharf
- etwas Salz und Pfeffer
- 250 ml Wasser
- 200 ml Sahne

Zubereitung:

Paprikaschoten in schmale Streifen schneiden. Zwiebel hacken.

Schnitzel pro Seite 4 Minuten anbraten, salzen, pfeffern und warmstellen. Im verbliebenen Bratfett Zwiebeln und Paprikastreifen braten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. 1/4 Liter Wasser zugießen und aufkochen, dabei etwas zerkleinern. Sahne einrühren. Schnitzel wieder dazugeben und noch etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Dazu passen Bandnudeln und Salat.

Arbeitszeit ca. 25 Minuten

Gesamtzeit ca. 40 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

