

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



Wochenknüller !

Montag, 20.09. - Mittwoch, 22.09.2021

Rindergulasch **9,90 €/kg**

Unser Angebot für **16.09.2021 – 22.09.2021**:

Fleischspezialitäten

Gefüllte Rinderrouladen, mit Speck, Zwiebeln und Gurken	14,90 €/kg
Putensteak, <i>natur</i>	8,90 €/kg
Schweinegeschnetzeltes, gewürzt nach „Gyros-Art“	10,90 €/kg
Qualivo Schweine-Rücken, <i>am Stück</i>	8,70 €/kg

Wurstspezialitäten

SB Schinken - Würfel SB <i>2 x 100g Pack</i>	1,99 €/Pack
Qualivo Wienerle	12,00 €/kg
Paprikalyoner, <i>am Stück oder geschnitten</i>	7,90 €/kg
Schwartenmagen, <i>am Stück oder geschnitten</i>	0,85 €/Paar

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, Sous vide gegart

Zutaten für 4 Portionen

- 1,0 kg Schweinerücken, ohne Knochen
- 2 Stück Knoblauchzehe(n)
- 3 EL Butter
- 1 Stück Lorbeerblatt
- etwas Salz und Pfeffer, schwarzer
- etwas Öl (Olivenöl)

Zubereitung:

Das Rückenstück mit etwas Olivenöl einreiben und mit Knoblauchscheiben und dem Lorbeerblatt belegen und vakuumieren.

Für ca. 75 - 90 Minuten in ein 60° warmes Wasserbad geben. Alternativ geht es auch im Dampfgarer.

(Die Zeit ist von untergeordneter Bedeutung, da das Fleisch nicht wärmer als 60° werden kann. Lieber etwas länger drin lassen, wenn man unsicher ist.)

Dann Schweinefleisch heraus nehmen, Butter in einer heißen Pfanne aufschäumen lassen und das Fleisch kurz darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aufschneiden.

Dazu passt Risotto und gebratenes Gemüse (z. B. Spitzpaprika).

Das Fleisch ist dann superzart, leicht rosa und sehr geschmacksintensiv.

Arbeitszeit ca. 20 Minuten

Gesamtzeit ca. 2 Stunden 30 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

