

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



Wochenknüller !

Montag, 18.10. - Mittwoch, 20.10.2021

Schweinebauch gesalzen 5,90 €/kg

Unser Angebot für **14.10.2021 – 20.10.2021:**

Fleischspezialitäten

Cevapcici, <i>aus eigener Herstellung</i>	8,90 €/kg
Qualivo Schweinehals, <i>am Stück oder als Steak geschnitten</i>	7,50 €/kg
Kalbsgulasch	11,80 €/kg
Rinderbraten, <i>gespickt</i>	10,90 €/kg

Wurstspezialitäten

SB Schlemmerschinkle SB	9,19 €/kg
Schinkenkrakauer	7,20 €/kg
Qualivo Haussalami	15,90 €/kg
Lyoner mit Kalbfleisch	6,90 €/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



Wiener Kalbshanks

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Kalbshanks
200 g Zwiebel(n)
4 EL Öl
1 EL Paprikapulver, edelsüß
¾ Liter Rinderbrühe, mild
etwas Zitronensaft und -schale, gerieben
⅛ Liter Sauerrahm
1 EL Mehl

Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen, würfeln. Öl erhitzen, Zwiebeln hellbraun rösten, Paprikapulver hinzufügen, umrühren, sofort mit etwas kaltem Wasser ablöschen. Kalbfleisch einrühren, andünsten, salzen. Mit heißer Brühe aufgießen, Zitronenschale und -saft zugeben. Fleisch zugedeckt im Rohr bei 180 Grad ca. 1 1/2 bis 2 Stunden weich dünsten.

Fleisch aus dem Saft heben. Sauerrahm und Mehl mit einem Schneebesen verrühren und zügig in den kochenden Saft rühren. 5 Minuten kochen, würzen, mixen oder passieren.

Fleisch in die Sauce geben, nochmals erwärmen.

Arbeitszeit ca. 15 Minuten
Ruhezeit ca. 2 Stunden
Gesamtzeit ca. 2 Stunden 15 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

