

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



Wochenknüller !

Montag, 29.11. - Mittwoch, 01.12.2021

Schweinegeschnetzeltes 9,50 €/kg
gewürzt nach „Großmutter-Art“

Unser Angebot für **25.11.2021 – 01.12.2021:**

Fleischspezialitäten

Argentinische Rinderhüfte, <i>am Stück oder zu Steak geschnitten</i>	26,90 €/kg
Kalbsrücken, <i>am Stück oder zu Steak geschnitten</i>	22,90 €/kg
Schweinerücken, <i>am Stück oder zu Steak geschnitten</i>	7,90 €/kg
Schweinebraten, <i>aus der Schulter</i>	5,90 €/kg

Wurstspezialitäten

SB Qualivo Lyoner SB <i>300g Stück</i>	1,90 €/Stück
Klosterschinken, <i>am Stück oder geschnitten</i>	14,90 €/kg
Hausgemachter Käsesalat	8,50 €/kg
Schwartenmagen, <i>am Stück oder geschnitten</i>	4,90 €/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



Rinderhüftsteaks mit Rotwein-Zwiebel-Soße

Zutaten für 4 Portionen

- 0,8 kg Steaks aus der Rinderhüfte
- 1 Stück Knoblauchzehe(n)
- 3 Stück Zwiebel(n), mittelgroß
- 125 ml Rotwein, trocken
- 125 ml Rinder - Brühe
- etwas Senf, Salz und Pfeffer
- etwas Butterschmalz
- etwas Mehl
- 1/2 EL. Majoran

Zubereitung:

Die Steaks leicht klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in Mehl wenden und überschüssiges Mehl wieder abklopfen.

In einer großen Pfanne nun das Butterschmalz erhitzen und die Steaks bei großer Hitze von beiden Seiten darin jeweils 1 Minute anbraten. Die Temperatur dann auf mittlere Hitze herunterschalten und das Fleisch je nach Wunsch braten (raw, medium oder well done). Die Hüftsteaks aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller warm halten.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, in Ringe schneiden und in dem Bratfett kurz anbraten. 1 EL Mehl darüber stäuben, mit einem Löffel gut verteilen und anschließend mit Rotwein und Fleischbrühe ablöschen. Mit Senf, Majoran, Salz und Pfeffer nach Bedarf abschmecken. Die Flüssigkeit nun so lange reduzieren, bis sie eine bräunliche Farbe angenommen hat. Die Hitze nun herunterstellen und die Steaks einmal kurz darin erwärmen. Dann sofort servieren. Dazu passen Bandnudeln, Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße.

Arbeitszeit ca. 40 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Stunden

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

