

# Wochenangebot

## für unseren Werksverkauf



### Wochenknüller !

**Montag, 24.01. - Mittwoch, 26.01.2022**

Gemischtes Hackfleisch 5,90 €/kg

*Schwein und Rind*

Unser Angebot für **20.01.2022 – 26.01.2022:**

### Fleischspezialitäten

Rinderbrust, <i>zum Kochen</i>	8,70 €/kg
Qualivo Schweinehals, <i>am Stück</i>	7,90 €/kg
Qualivo Schweinebauch, <i>gesalzen</i>	6,90 €/kg
Frische Schälrippe, <i>vom Schwein</i>	4,20 €/kg

### Wurstspezialitäten

<b>SB</b> Bockwurst im Naturdarm <b>SB</b> <i>4er Pack</i>	7,65 €/kg
Hausgemachter Rindfleischsalat	14,90 €/kg
Grobe Schinkenwurst, <i>am Stück oder geschnitten</i>	7,90 €/kg
Fleischwurst, <i>im Ring</i>	6,90 €/kg

**Wir freuen uns sehr auf Ihren nächsten Besuch und Ihren Einkauf**

Newsletter Anmeldung unter: [frank.eichkorn@adlerschwarzwald.de](mailto: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



## Schweinehalsbraten

Zutaten für 4 Portionen

- 1,0 kg Schweinehals
- 2 Zwiebeln
- 4 Tomaten
- 2 Paprikaschoten/rote
- 2 Zehe/n Knoblauch
- etwas Salz, Paprikapulver und Pfeffer
- 100 g Käse, gerieben
- Gewürzmischung für Gyros
- etwas Öl
- 1 Becher Creme fraiche

### **Zubereitung:**

Gyros-Gewürz mit Öl vermischen.

Den Schweinehals mit Salz, Pfeffer, Paprika und Knoblauch würzen und in dem Öl-Gewürzgemisch ca. 12 Stunden einlegen.

Dann in eine Backtopf legen, darauf die in Scheiben geschnittenen Tomaten, die gewürfelten Zwiebeln und den in Streifen geschnittenen Paprika schichten.

Mit Gyrosgewürz abschmecken, Käse darauf legen und mit Creme fraiche bestreichen.

Zugedeckt bei 200°C 1 Std. backen.

Dazu passen Salzkartoffeln, Bandnudeln oder Spätzle. Reis und Salat.

Arbeitszeit ca. 20 Minuten

Gesamtzeit ca. 14 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

