

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



Wochenknüller!

Montag, 17.01. - Mittwoch, 19.01.2022

Gemischter Gulasch **6,90 €/kg**

Rind und Schwein

Unser Angebot für **13.01.2022 – 19.01.2022:**

Fleischspezialitäten

Putengulasch, <i>in Curry-Marinade mit Ananas und Aprikosen</i>	10,50 €/kg
Rinderbugblatt, <i>zum Schmoren und Einlegen</i>	10,40 €/kg
Putengeschnetzeltes, gewürzt nach „Balkan-Art“	9,50 €/kg
Panierte Schweineschnitzel, aus der Oberschale	9,50 €/kg

Wurstspezialitäten

SB Burehäxle SB <i>zum Kalt- und Warmverzehr</i>	6,59 €/kg
Kabanossi	18,90 €/kg
Bierschinken, <i>am Stück oder geschnitten</i>	8,90 €/kg
Leberwurst im Golddarm, <i>fein</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



Panierte Schweineschnitzel, aus dem Backofen

Zutaten für 5 Portionen

- 5 Stück panierte Schweineschnitzel
- 70 ml Salatöl, neutral
- 1 EL. Paprikapulver
- etwas Chiliflocken (nach Belieben)
- etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Öl mit den Gewürzen mischen.

Wenn man möchte, kann Backpapier auf das Backblech legen.

Entweder das Backblech oder das Backpapier mit etwas Öl/Gewürz- Gemisch bestreichen, die panierten Schnitzel darauf legen und ebenfalls von beiden Seiten mit dem Ölgemisch bestreichen. Geht am besten mit einem Pinsel.

Im vorgeheizten Backofen - 200° Umluft - etwa 20 bis 25 Min. braten.

Nach der Hälfte der Zeit die Schnitzel einmal wenden.

Als Beilage kann alles das gegessen werden, was auch sonst zu Schnitzeln passt.

Arbeitszeit ca. 15 Minuten

Gesamtzeit ca. 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

