

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



Wochenknüller !

Montag, 16.05. - Mittwoch, 18.05.2022

Gulasch gemischt, Rind & Schwein **7,40 €/kg**

Unser Angebot für **12.05.2022 – 18.05.2022:**

Fleischspezialitäten

Kalbs-Spare-Ribs, gewürzt zum Grillen	14,90 €/kg
Gewürzte Putensteak, für Grill und Pfanne	11,90 €/kg
Qualivo Schweinehals, am Stück	8,40 €/kg
Pizzaburger, für Grill und Pfanne	7,90 €/kg

Wurstspezialitäten

SB Filigrano SB luftgereift / 80g	1,99 €/Pack
Tiroler Salami mit Käse, am Stück oder geschnitten	17,90 €/kg
Edelsaftschinken, am Stück oder geschnitten	12,20 €/kg
Schinkenfleischwurst, im Ring	8,90 €/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



Salzbraten vom Schweinehals

Zutaten für 4 Portionen

- 1,0 kg Schweinehals
- 1 Packung Salz
- etwas Pfeffer
- 4 Zehe/n Knoblauch (eventuell)
- 2 EL Senf
- 5 EL Honig

Zubereitung:

Den Kamm waschen und trocken tupfen. Das Backblech mit Alufolie auslegen und das Salz unter dem Fleischstück verteilen.

Den Kamm salzen, ordentlich pfeffern und dann auf das Salzbett legen.

Den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse geben, eventuell noch mit einem Messer zu einem Brei zerdrücken. Dann Knoblauch, Senf und den Honig in eine Schüssel geben, verrühren und das Fleisch gleichmäßig damit einpinseln.

Den Braten für ca. 2 Stunden in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen schieben.

Zwischendurch immer wieder mal einpinseln. Aufpassen, das Ganze wird schnell dunkel!

Mit Alufolie abdecken!

Zum Schluss sollte eine schöne karamellisierte Kruste auf dem Fleisch sein. Das Fleisch wird zwischendurch nicht gewendet und sollte nach dem Herausnehmen noch 10 min. ruhen, damit sich der Fleischsaft schön verteilen kann.

Die Garzeit kann natürlich variieren.

Es reicht, wenn alles gerade so durch ist. Das Fleisch trocknet sonst aus.

Dazu schmeckt Kräuter- oder Knoblauchbaguette, Kartoffel-, Grüner- oder Nudelsalat.

Ideal für eine Party.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Gesamtzeit ca. 140 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

