

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



Wochenknüller !

Montag, 27.06. - Mittwoch, 29.06.2022

Schweineschnitzel, paniert **8,50 €/kg**

Unser Angebot für **23.06.2022 – 29.06.2022:**

Fleischspezialitäten

Cordon-Bleu, von der Pute	10,50 €/kg
Gyrosspieß, vom Schweinehals	9,40 €/kg
Qualivo Schweinehals, am Stück	8,40 €/kg
Gemischtes Hackfleisch, Schwein und Rind	7,50 €/kg

Wurstspezialitäten

SB Fan - Wurst SB 4er Pack	3,49 €/Pack
Geräucherte Bauernbratwurst	12,90 €/kg
Paprikalyoner, am Stück oder geschnitten	10,90 €/kg
Russisch Ei	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



Schweinehals mit Champignonhaube

Zutaten für 4 Portionen

- 800 g Schweinehals oder 4 größere Steak (ca.200g)
- 2 große Zwiebeln
- 1 Bund Petersilie
- 500 g Champignons
- 250 g Emmentaler
- etwas Butter (nach Belieben)

Zubereitung:

Die Petersilie klein hacken. Die Champignons und die Zwiebel in feine Scheiben schneiden. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln und die Pilze anbraten und zum Schluss die Petersilie darüber geben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Zwiebel-Pilz-Gemisch aus der Pfanne nehmen.

In derselben Pfanne nochmals etwas Butterschmalz erhitzen und den Schweinehals von beiden Seiten kurz anbraten. Den Schweinehals in der Pfanne lassen und die Zwiebel-Pilz-Mischung darauf verteilen. Dann mit den Emmentaler- Scheiben belegen.

Die Pfanne für ca. 20 Minuten in den Ofen stellen.

Arbeitszeit ca. 20 Minuten

Gesamtzeit ca. 60 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

