

# Wochenangebot

## für unseren Werksverkauf



### Wochenknüller !

**Montag, 08.08. - Mittwoch, 10.08.2022**

Gemischtes Hackfleisch **6,50 €/kg**

Schwein & Rind

Unser Angebot für **04.08.2022 – 10.08.2022:**

### Fleischspezialitäten

Rinderbraten, <i>aus der Nuss</i>	13,50 €/kg
Schweinegeschnetzeltes, <i>gewürzt nach „Gyros-Art“</i>	10,90 €/kg
Gewürzter Schweinebauch, <i>ideal zum Grillen</i>	8,90 €/kg
Schweinehals, <i>am Stück</i>	8,40 €/kg

### Wurstspezialitäten

<b>SB</b> Bierschinken <b>SB</b> <i>250g Stück</i>	2,50 €/Stück
Salami, <i>am Stück oder geschnitten</i>	18,90 €/kg
Fleischwurst, <i>im Ring</i>	10,90 €/kg
Hausgemachter Nudelsalat	8,90 €/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 auf Lauch

Zutaten für 4 Portionen

- 800 g Schweinehals
- 4 Stangen Lauch
- 3 Knoblauchzehe(n)
- 2 EL Olivenöl / Sonnenblumenöl geht auch
- 20 g Butter
- 125 ml Weißwein, trocken
- 2 EL Petersilie, gehackt
- etwas Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Das Schweinefleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Knoblauch schälen und in feine Stifte schneiden. Mit einem spitzen Messer kleine Öffnungen in das Fleisch stechen und die Knoblauchstifte hineindrücken.

Vom Lauch die Wurzel und das obere grüne Ende entfernen. Die Stangen halbieren und gründlich waschen, damit alle Sandteile zwischen den Blättern entfernt werden.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

In einem großen Bräter Öl und Butter erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Aus dem Topf nehmen und den Lauch darin rundherum anbraten. Das Fleisch auf das Gemüse legen, mit Wein begießen und zugedeckt im Backofen 80 min. schmoren.

Das Fleisch aus dem Topf nehmen und auf einer warmen Platte etwas ruhen lassen. Den Lauch auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Schmorflüssigkeit, falls nötig, etwas einkochen. Das Fleisch in Scheiben schneiden, auf den Lauch legen mit Petersilie bestreuen und mit Bratensaft begießen.

Dazu passen Bandnudeln oder Salzkartoffeln.

Arbeitszeit ca. 10 Minuten

Gesamtzeit ca. 90 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

