

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



Wochenknüller !

Montag, 26.09. - Mittwoch, 28.09.2022

Gemischtes Hackfleisch **6,90 €/kg**
Rind & Schwein

Unser Angebot für **22.09.2022 – 28.09.2022:**

Fleischspezialitäten

Kalbsschnitzel, <i>aus der Oberschale</i>	24,90 €/kg
Rinder-Sauerbraten, <i>fertig eingelegt</i>	14,90 €/kg
Rinderbrust zum Kochen	11,10 €/kg
Schweinegeschnetzeltes gewürzt nach „Großmutter- Art“	9,90 €/kg

Wurstspezialitäten

SB Rollschinke SB <i>gegart, im Kochbeutel</i>	9,70 €/kg
Qualivo Haussalami, <i>am Stück oder geschnitten</i>	17,90 €/kg
Bierschinken, <i>am Stück oder geschnitten</i>	12,90 €/kg
Schwarzwurst, <i>i. Ring</i>	6,90 €/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



Kalbsschnitzel, paniert

Zutaten für 4 Portionen

- 600 g Kalbsschnitzel
- 100 g Paniermehl
- 60 g Mehl
- 2 Eier Pfefferkörner, weiß und schwarz
- 1 Stück Zitronen (in Vierteln geschnitten)
- 125 g Butter
- etwas Öl, zum Braten
- etwas Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Die möglichst gleich dicken Schnitzel leicht salzen und pfeffern. Die Eier mit etwas Salz verquirlen. Jedes Schnitzel zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl (das nach Möglichkeit aus entrindetem Toastbrot besteht) wenden. Dabei das überschüssige Mehl oder Ei abschütteln. Das Paniermehl gut andrücken und die Schnitzel zehn Minuten trocknen lassen. Dazu lege ich sie immer auf Butterbrotpapier. Eventuell nochmals etwas Paniermehl aufdrücken und in heißer Butter-Ölmischung, schwimmend, goldgelb braten.

Mit Zitrone und frischem Gemüse servieren.

Erbsen passen sehr gut, Petersilienkartoffeln in Butter geschwenkt und grünen Salat oder auch Kartoffelsalat.

Arbeitszeit ca. 20 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

