

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



Wochenknüller !

Montag, 28.11. - Mittwoch, 30.11.2022

Schweinegulasch **5,90 €/kg**

Unser Angebot für **24.11.2022 – 30.11.2022:**

Fleisch- und Wurstspezialitäten

Rinderrouladen, <i>gefüllt</i>	17,90 €/kg
<i>ungefüllt</i>	16,90 €/kg
Schweinegeschnetzeltes, <i>gewürzt nach „Gyros-Art“</i>	10,90 €/kg
Puten – Cordon-Bleu, <i>mit Schinken und Käse gefüllt</i>	10,50 €/kg
Rinderleber, <i>in Scheiben oder geschnetzelt</i>	3,90 €/kg
SB Kalbsbratwurst SB <i>3er Pack</i>	3,99 €/Pack
Grobe Mettwurst, <i>im Ring</i>	16,90 €/kg
Qualivo Kochschinken, <i>am Stück oder geschnitten</i>	17,90 €/kg
Hausmacher Leberwurst, <i>im Krausdarm</i>	15,90 €/kg
Hausmacher Griebenwurst, <i>im Krausdarm</i>	11,50 €/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 Rinderleber

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten:

- 4 Scheiben Rinderleber
- etwas Milch
- 2 große Zwiebeln
- 2 Eier
- 2 EL Wasser
- etwas Semmelbrösel
- etwas Fett
- etwas Paprikapulver
- etwas Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Die Leberscheiben kurz in der Milch wenden und an den Rändern knapp einschneiden, das verhindert das Zusammenziehen beim Braten. Sparsam mit Pfeffer und Paprikapulver würzen. Das Ei mit dem Wasser verschlagen. Die Leberscheiben hindurchziehen, anschließend in den Semmelbröseln wenden. Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Bratfett in der Pfanne zerlassen, die Leber bei guter Hitze von beiden Seiten in etwa 3 – 5 Minuten knusprig braun braten. Gegen Ende der Bratzeit die Zwiebelringe mitrösten, bis sie goldbraun sind. Die Leberscheiben salzen, Zwiebelringe darüber verteilen.

Dazu gibt es Kartoffelpüree, klaren Bratensaft (schnell im Bratfond mit etwas Wasser angerührt; entweder – die beste Möglichkeit natürlich - aus selbstgemachtem Jus, aus Bratensaftpulver oder – für Allergiker – eine glutenfreie, laktosefrei Bratensoße, die es von verschiedenen Herstellern gibt) und einen grünen Salat.

Alternativen zur Rinderleber sind Schweineleber oder Kalbsleber.

Arbeitszeit ca. 20 Minuten

Gesamtzeit ca. 20 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

