

# Wochenangebot

## für unseren Werksverkauf

### Wochenknüller !

**Montag, 23.01. - Mittwoch, 25.01.2023**

Schweinebug/Schulter **5,90 €/kg**

Unser Angebot für **19.01.2023 – 25.01.2023:**

### **Fleisch- und Wurstspezialitäten**

Putensteak, natur		11,90 €/kg
Qualivo Suppenfleisch Leiter, <i>zum Kochen</i>		10,90 €/kg
Schweinerückentaschen, <i>verschieden gefüllt</i>		11,90 €/kg
Schweinebauch, gesalzen		9,20 €/kg
<b>SB</b> Landjäger <b>SB</b> <i>2 Paar im Pack</i>		1,99 €/Pack
Knoblauchwurst, <i>im Ring</i>		21,50 €/kg
Paprikalyoner, <i>am Stück oder geschnitten</i>		11,90 €/kg
Ochsenmaulsalat	<i>400 g Becher</i> <i>200 g Becher</i>	4,40 €/Becher 2,20 €/Becher
<u>Aus unserer Heitheke:</u>		
Warmes Fleischksebrtchen		2,50 €/Stück

**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



## Putenschnitzel mit Paprika-Zwiebel-Haube

Für 4 Portionen

### Zutaten:

- 4 Stück Putenschnitzel
- 3 große Zwiebeln
- 4 Stück Paprikaschoten
- 3 EL Öl
- 2 EL Mehl, leicht gehäuft
- 325 ml Wasser
- 200 g Schmand
- 2 TL Gemüsebrühe
- 75 g Käse (Gouda, mittelalt)
- etwas Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Oregano

### Zubereitung:

Fleisch waschen, trocken tupfen.

Paprika putzen, waschen und in Stücke schneiden.

Zwiebeln schälen, grob würfeln.

Schnitzel in 2 EL heißem Öl in einer großen Pfanne von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen. Zwiebeln und Paprika im Bratfett anbraten. Mehl darin anschwitzen. Wasser, Schmand und Brühe einrühren. Aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. Oregano waschen und, bis auf etwas, hacken. In die Soße rühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Schnitzel in eine gefettete Auflaufform (ca. 30 cm lang) legen. Soße darüber gießen, Käse darüber reiben. Im heißen Ofen (E-Herd: 225°C / Umluft: 200°C / Gas: Stufe 4) ca. 15 Minuten überbacken, garnieren.

Dazu schmecken Reis oder Spätzle.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Gesamtzeit ca. 40 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

