

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



Wochenknüller !

Montag, 13.02. - Mittwoch, 15.02.2023

Mariniertes Schloßfleisch

8,90 €/kg

Gefroren, ca. 1,0kg im Beutel

Unser Angebot für **09.02.2023 – 15.02.2023:**

Fleisch- und Wurstspezialitäten

Rinder - Tafelspitz, zum Kochen und Schmoren	17,40 €/kg
Gesalzene Rinderzunge, zum Kochen	9,90 €/kg
Hackbraten, zum Backen	8,20 €/kg
Qualivo Schweineschlegel, zum Braten	7,60 €/kg
SB Rollschinken SB <i>gegart, im Kochbeutel</i>	10,90 €/kg
Einfache Salami, <i>am Stück oder geschnitten</i>	18,90 €/kg
Schinkenwurst, <i>am Stück oder geschnitten</i>	10,90 €/kg
Fleischwurst, <i>im Ring</i>	10,90 €/kg
<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

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Öffnungszeiten Werksverkauf:

Mo - Fr 8.00 - 18.00 Uhr durchgehend

Sa 7.30 - 12.00 Uhr

Tel: 07703 / 832-171

Unser Rezept der Woche



Schweinebraten, einfach

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 1,0 kg Schweinebraten (aus der Keule)
- 3 große Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 1 EL Senf
- 325 ml Wasser
- etwas Öl (Olivenöl)
- n. B. Knoblauch
- n. B. Speisestärke
- etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Schweinebraten im Bräter in Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten.

Dann das Fleisch herausnehmen und die Zwiebeln im Öl anrösten.

In der Zeit den Schweinebraten mit Senf einstreichen, salzen und pfeffern.

Wenn die Zwiebeln goldgelb sind, das Fleisch zurück in den Bräter legen und die Zwiebeln darauf verteilen.

Nach Belieben auch Knoblauchzehen halbieren und dazugeben.

Das Wasser angießen, den Bräter zudecken und für 60-75 Minuten bei 170 Grad Umluft in den Backofen stellen.

Wenn das Fleisch weich ist, herausnehmen und die Sauce in einen Topf geben.

Es wird nicht sehr viel Sauce sein, aber dafür ist sie kräftig. Aufkochen lassen, evtl. den Knoblauch herausfischen und die Sauce pürieren.

Nach Belieben etwas binden.

Dazu schmecken Kartoffelknödel, Salzkartoffeln, Bandnudeln oder Spätzle.

Arbeitszeit ca. 20 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Stunden 40 Minuten

Wir wünschen **Guten Appetit!**

Quelle: (chefkoch.de)

 Öffnungszeiten Werksverkauf:

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Mo - Fr 8.00 - 18.00 Uhr durchgehend

Sa 7.30 - 12.00 Uhr

Tel: 07703 / 832-171