

# Wochenangebot

## für unseren Werksverkauf



Unser Angebot für **16.03.2023 – 22.03.2023:**

### Fleisch- und Wurstspezialitäten

Kalbsgulasch	15,40 €/kg
Qualivo Rinder-Leiter, <i>zum Kochen</i>	10,60 €/kg
Geräucherte Schälripple, <i>vom Schwein</i>	10,30 €/kg
Schweineschulter/Bug, am Stück	8,10 €/kg
<b>SB</b> Lyoner <b>SB</b> 500 g Stück	3,95 €/Stück
Qualivo Salami, <i>am Stück oder geschnitten</i>	19,90 €/kg
Champignonlyoner, <i>am Stück oder geschnitten</i>	11,50 €/kg
Paprikalyoner, <i>am Stück oder geschnitten</i>	11,50 €/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

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

# Unser Rezept der Woche



## Kalbsrahmgulasch mit Pilzen

Für 4 Portionen

### Zutaten:

- |           |                                   |
|-----------|-----------------------------------|
| - 600 g   | <i>Kalbsgulasch</i>               |
| - 2 große | <i>Zwiebeln</i>                   |
| - 1 EL    | <i>Senf, mittelscharf</i>         |
| - 2 EL    | <i>Butterschmalz</i>              |
| - 700 ml  | <i>Weißwein, trocken</i>          |
| - 500 ml  | <i>Gemüsebrühe oder Kalbsfond</i> |
| - 400 g   | <i>Champignons</i>                |
| - 400 ml  | <i>Schlagsahne</i>                |
| - 2 EL    | <i>Pflanzenöl</i>                 |
| - 1 Bund  | <i>Schnittlauch</i>               |
| - 1 TL    | <i>Paprikapulver</i>              |
| - etwas   | <i>Salz und Pfeffer</i>           |

### Zubereitung:

Die Zwiebeln abziehen und würfeln.

Das Fleisch im heißen Butterschmalz in einem breiten Schmortopf goldgelb von allen Seiten anbraten. Zwiebeln zugeben und anschwitzen. Das Fleisch salzen und pfeffern, den Senf unterrühren.

Den Topf vom Herd ziehen, das Paprikapulver drüberstreuen, Wein und Brühe angießen. Bei milder Hitze etwa 45 Minuten zugedeckt schmoren lassen.

Die Pilze mit Küchenkrepp abreiben und in dünne Scheiben schneiden. In heißem Pflanzenöl in einer Pfanne rösten, salzen und pfeffern und beiseitestellen.

Wenn das Fleisch gar ist, die Sahne unterrühren und ohne Deckel ein paar Minuten köcheln lassen. Die Pilze locker unterheben. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und darüberstreuen.

Als Beilage passen Semmelknödel oder Nudeln sehr gut dazu.

Arbeitszeit ca. 20 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Stunden 10 Minuten

Wir wünschen Guten Appetit!

Quelle: (chefkoch.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