

Wochenangebot für unseren Werksverkauf



Wochenknüller !

Montag, 24.04. - Mittwoch, 26.04.2023

Gemischtes Hackfleisch 7,60 €/kg
Schwein und Rind

Unser Angebot für **20.04.2023 – 26.04.2023:**

Fleisch- und Wurstspezialitäten

Kalbsschnitzel, <i>aus der Oberschale</i>	26,80 €/kg
Gyrosspieße, <i>vom Schweinehals</i>	10,20 €/kg
Schweine-Filetspieße, <i>mit Speck, Zwiebeln & Paprika</i>	12,40 €/kg
Färsen-Entrecôte, <i>am Stück oder zu Steak geschnitten</i>	27,70 €/kg
SB Qualivo Bockwürste SB <i>zum Grillen, 4er Pack</i>	5,30 €/Pack
Bierschinken, <i>am Stück oder geschnitten</i>	13,30 €/kg
Bierwurst, <i>am Stück oder geschnitten</i>	15,90 €/kg
Schwartenmagen, <i>am Stück oder geschnitten</i>	7,80 €/kg

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



Kalbsschnitzel in Paprikasoße

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 4 Stück Kalbsschnitzel, ca. 200g pro Stück
- 1 Stück Zwiebel
- 3 Stück Paprikaschoten, rot
- 1 EL Paprikapulver, edelsüß
- 1 EL Paprikapulver, rosenscharf
- 200 ml Sahne
- 250 ml Wasser
- etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Paprikaschoten in schmale Streifen schneiden. Zwiebel hacken.

Schnitzel pro Seite 4 Minuten anbraten, salzen, pfeffern und warmstellen. Im verbliebenen Bratfett Zwiebeln und Paprikastreifen braten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. 1/4 Liter Wasser zugießen und aufkochen, dabei etwas zerkleinern. Sahne einrühren. Schnitzel wieder dazugeben und noch etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Dazu passen Bandnudeln und Salat.

Arbeitszeit ca. 25 Minuten

Gesamtzeit ca. 40 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