

# Wochenangebot für unseren Werksverkauf



**Wochenknüller !**

**Dienstag, 30.05. - Mittwoch, 31.05.2023**

Schweine-Gulasch **7,90 €/kg**

Unser Angebot für **25.05.2023 – 31.05.2023:**

## Fleisch- und Wurstspezialitäten

Argentinisches Rinderfilet, Getreide gefüttert	35,90 €/kg
„Filetpfännle“, Schweinefilet mit Spargel, Käse und Sauce Hollandaise, ofenfertig	19,90 €/kg
Qualivo Schweine - Tomahawk Steak, auf Wunsch auch mariniert	11,50 €/kg
Qualivo Schweine-Halssteak, mariniert	10,60 €/kg
<b>SB</b> Fan Wurst <b>SB</b> 4er Pack	4,30 €/Pack
Frischer Spargelsalat, in feiner Paprika-Vinaigrette, hausgemacht	17,90 €/kg
Paprikalyoner, am Stück oder geschnitten	11,50 €/kg
Qualivo Wienerle	12,20 €/kg

**Wir freuen uns sehr auf Ihren nächsten Besuch und Ihren Einkauf**  
Newsletter Anmeldung unter: [frank.eichkorn@adlerschwarzwald.de](mailto: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



## Rinder-Filet aus dem Ofen

Für 4 Portionen

### Zutaten:

1 kg Rinderfilet(s) im Stück  
300 g Zucchini  
1 große Tomate(n)  
250 g Champignons  
Cayennepfeffer  
2 Zehe/n Knoblauch  
2 Lorbeerblätter  
½ Bund Thymian  
½ Zweig/e Rosmarin  
100 g Crème fraîche  
Salz und Pfeffer  
Öl zum Braten

### Zubereitung:

Filet mit Salz und Pfeffer einreiben. Öl in einer großen Pfanne stark erhitzen. Fleisch darin rundherum anbraten und auf die Saftpfanne vom Backofen legen. Zucchini waschen, putzen, in dicke Scheiben schneiden. Tomaten abtropfen lassen. Die Champignons waschen und putzen. Knoblauchzehen pellen und halbieren. Zucchini, Tomaten, Pilze und Knoblauch um das Fleisch herum verteilen und herzhaft mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Lorbeer, Thymian und Rosmarin auf das Gemüse geben. Crème fraîche darüber gießen. Fleisch im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 30 Min. braten, nach den ersten 15 Min. einmal wenden.

Zum Servieren das Fleisch in Scheiben aufschneiden und wieder auf die Saftpfanne setzen.

Arbeitszeit ca. 20 Minuten

Gesamtzeit ca. 60 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