

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



Wochenknüller !

Montag, 18.09. - Mittwoch, 20.09.2023

Gesalzener Schweinebauch, **8,20 €/kg**
am Stück

Unser Angebot für **14.09.2023 – 20.09.2023:**

Fleisch- und Wurstspezialitäten

Hirschgulasch, <i>einglegt</i>	19,90 €/kg
Putengeschnetzeltes gewürzt nach „Gyros-Art“	13,30 €/kg
Qualivo Schweine-Rücken, <i>am Stück</i>	10,90 €/kg
Gulasch, gemischt, <i>Schwein und Rind</i>	9,50 €/kg
SB Lyoner SB 500g Stück	3,90 €/Stück
Bureschinken, <i>am Stück oder geschnitten</i>	14,70 €/kg
Champignonlyoner, <i>am Stück oder geschnitten</i>	11,50 €/kg
Landjäger, 1 Paar	0,83 €/Paar

Wir freuen uns sehr auf Ihren nächsten Besuch und Ihren Einkauf

Newsletter Anmeldung unter: frank.eichkorn@adlerschwarzwald.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

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



Schweinerückenbraten mit Äpfeln nach Art des Perigord

Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

1.000 g Schweinerücken, ohne Knochen
10 kleine Äpfel, säuerlich, geschält und mit dem Ausstecher entkernt
20 kleine Kartoffel(n), ungeschält, Drillinge
80 g Gäneschmalz, oder Entenschmalz
6 Zehe/n Knoblauch, geschält und gestiftelt
6 Blätter Salbei, frisch
2 Glas Weißwein, trocken
n. B. Pfeffer, schwarz, frisch gerieben aus der Mühle
etwas Salz

Zubereitung:

Den Schweinerücken an einigen Stellen mit dem Messer einstechen, die Knoblauchstifte einstecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in der Pfanne im Schmalz scharf anbraten. Wenn der Braten gut Farbe genommen hat, lösche ich das Ganze mit dem Wein ab. Danach nehme ich die Pfanne kurz von der Flamme und gebe zum Braten die vorbereiteten Äpfel, die Drillinge sowie die Salbeiblätter hinzu. Noch einmal etwas Pfeffer und einige Flocken vom Schmalz dazugeben. Nun die Pfanne mit dem Deckel schließen und bei kleiner bis mittlerer Hitze ca. 35 bis 40 Minuten garen.

Zwischendurch den Schweinebraten mit dem Bratensaft immer wieder begießen. Bei zu langer Garzeit neigt der Braten dazu zu trocken zu werden. Die eine oder andere Garprobe ist also durchaus ratsam, auch je nach dem, wie man die Konsistenz des Bratens gerne haben möchte.

Nach kurzer Ruhezeit für den Braten schneide ich diesen auf, gebe die Scheiben wieder in die Pfanne und stelle die komplette Pfanne auf einem Untersetzer auf den Tisch, wo sich dann jeder je nach Gusto bedienen darf. Normalerweise brate ich das Fleisch in der Pfanne scharf an und dann kommt alles zusammen in einem Bräter in den Backofen.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Stunden 20 Minuten

Quelle: [Chefkoch](#)

Wir wünschen Guten Appetit!

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

➤ Öffnungszeiten Werksverkauf:

Mo - Fr 8.00 - 18.00 Uhr durchgehend

Sa 7.30 - 12.00 Uhr

Tel: 07703 / 832-171