

Wochenangebot für unseren Werksverkauf



Pro 1kg Gulasch (gemischt), gibt es einen 500g Pack Bürger Spätzle gratis dazu*

**Nur solange der Vorrat reicht*

Unser Angebot für **16.11.2023 – 22.11.2023:**

Fleisch- und Wurstspezialitäten

Rinderbraten, <i>aus der Keule</i>	14,30 €/kg
Schweinerollbraten vom Rücken, <i>mit Mett gefüllt</i>	12,40 €/kg
Schweine Filetspieße, <i>mit Speck, Paprika und Zwiebeln</i>	12,40 €/kg
Gulasch, <i>gemischt, Rind und Schwein</i>	10,90 €/kg
SB Qualivo Wienerle SB <i>4er Pack</i>	5,85 €/Pack
Wacholderschinken, <i>am Stück oder geschnitten</i>	23,50 €/kg
Qualivo Rohschinken, <i>am Stück oder geschnitten</i>	19,90 €/kg
Fleischwurst Stange, <i>am Stück oder geschnitten</i>	9,70 €/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

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



Gulasch

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 600 g Gulasch, gemischt
- 2 große Zwiebel(n)
- 1 EL Mehl
- 2 EL Tomatenmark
- 3 EL Paprikapulver, edelsüß
- 250 ml Rotwein
- 750 ml Fleischbrühe, oder Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- ½ EL Kümmel
- ½ EL Thymian
- ½ EL Majoran
- 2 Knoblauchzehe(n)
- etwas Zitronenschale
- 20 g Butter

Zubereitung:

Fleisch und Zwiebel in große Würfel schneiden. Öl sehr heiß werden lassen und die Fleischwürfel gleichmäßig braun anrösten. Die Zwiebel zugeben und ca. 15 Minuten mitbraten. Das Tomatenmark zugeben und gut verrühren. Mit Mehl stauben und so lange rühren, bis sich alles vom Topfboden löst. Paprikapulver zugeben und kurz mitrösten. Mit dem Rotwein und der Brühe ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Für das Gulaschgewürz die Knoblauchzehen ausdrücken und mit Butter vermischen. Zitronenschale und Gewürze dazugeben. Alles mischen und zum Fleisch geben. Bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 90 Minuten schmoren.

Dazu essen wir Semmelknödel.
Arbeitszeit ca. 20 Minuten

Gesamtzeit ca. 1h 50 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