

# Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



**Wochenknüller !**

**Montag, 12.02. - Mittwoch, 14.02.2024**

**Kutteln 10,90 €/kg**

gekocht, gefroren

Unser Angebot für **08.02.2024 – 14.02.2024:**

## Fleisch- und Wurstspezialitäten

Hacksteak, zum Braten, aus Schweinefleisch	8,60 €/kg
Gewürzte Schweinesteak, vom Ziemer	11,60 €/kg
Schweine-Geschnetzeltes, gewürzt nach „Gyros Art“	12,40 €/kg
Gekochte Ripple	10,70 €/kg
<b>SB</b> Qualivo Bockwurst <b>SB</b> 4 Stück / 400g	5,40 €/Pack
Lyoner, am Stück oder geschnitten	9,70 €/kg
Edelsaftschinken, am Stück oder geschnitten	13,90 €/kg
Qualivo Savela	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)**

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



## Schinkenröllchen in pikanter Sahnesoße

Für 4 Portionen

### Zutaten:

- 8 Scheibe/n Schinken, gekochter
- 2 EL Butter
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Zehe/n Knoblauch, gewürfelt
- 200 ml Sahne
- 200 ml Milch
- Salz
- Pfeffer, weißer
- Paprikapulver
- 200 g Käse (Emmentaler), geriebener

### Zubereitung:

Butter zerlassen. Tomatenmark zugeben und so mit dem Schneebesen verrühren, dass das Fett ganz aufgenommen wird. Dann die Sahne und Milch einrühren und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Knoblauch würzen.

Die gekochten Schinkenscheiben aufrollen und in eine Auflaufform legen. Mit Soße begießen und geriebenem Emmentaler bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 5-10 Minuten überbacken.

Dazu serviert man Reis oder Baguette.

Arbeitszeit ca. 10 Minuten

Gesamtzeit ca. 15 Minuten

Quelle: [Chefkoch](#)

**Wir wünschen Guten Appetit!**

 Öffnungszeiten Werksverkauf:

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Mo - Fr 8.00 - 18.00 Uhr durchgehend

Sa 7.30 - 12.00 Uhr

Tel: 07703 / 832-171