

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



Unser Angebot für **21.03.2024 – 03.04.2024**:

Fleisch- und Wurstspezialitäten

Lammkotelett, <i>mit Knochen</i>	23,90 €/kg
Qualivo Kalbsfilet	39,90 €/kg
Qualivo Kalbskotelett	26,90 €/kg
Südamerikanisches Rinderfilet <i>zart gereift, am Stück oder zu Medaillons geschnitten</i>	36,90 €/kg
Qualivo Schweinebraten <i>aus der Keule</i>	8,70 €/kg
SB Schlemmerschinkle SB <i>zum Kalt- und Warmverzehr geeignet</i>	10,90 €/kg
Qualivo Roh - Schinken <i>am Stück oder geschnitten</i>	19,90 €/kg
Gekochter Schinkenaufschnitt	17,80 €/kg
Geflügelsalat <i>mit oder ohne Curry</i>	14,90 €/kg

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



Rinderfilet aus dem Ofen

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 1 kg Rinderfilet(s) im Stück
- 300 g Zucchini
- 1 große Tomate(n)
- 250 g Champignons
- etwas Cayennepfeffer
- 2 Zehe/n Knoblauch
- 2 Lorbeerblätter
- ½ Bund Thymian
- ½ Zweig/e Rosmarin
- 100 g Crème fraîche
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas 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. 50 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