

# Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



## Wochenknüller !

**Montag, 29.04. - Dienstag, 30.04.2024**

**Färsenroastbeef 33,90 €/kg**

vom Rind, am Stück oder zu Steak geschnitten

Unser Angebot für **25.04.2024 – 30.04.2024:**

### Fleisch- und Wurstspezialitäten

Rindergeschnetzeltes, mit Pfeffer und Gemüse	22,30 €/kg
Schweinerückentasche „Italia“, gefüllt mit Schinken und Mozzarella	12,70 €/kg
Gewürzter Schweinebauch für Grill und Pfanne	11,20 €/kg
Gewürzte Schweinehalssteaks für Grill und Pfanne	11,90 €/kg
<b>SB</b> Bauernbratwürste, geräuchert <b>SB</b> 4er Pack / 400g	6,20 €/Pack
Lyoner mit Kalbfleisch, <i>am Stück oder geschnitten</i>	11,50 €/kg
Feine Leberwurst im Golddarm, <i>am Stück</i>	8,70 €/kg
Landjäger, 1 Paar	0,95 €/Paar

**Wir freuen uns sehr auf Ihren nächsten Besuch und Ihren Einkauf**

**Newsletter Anmeldung unter: [frank.eichkorn@adlerschwarzwald.de](mailto: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



## Kümmelkraut mit Bauernbratwurst und Kartoffelkruste

Für 4 Portionen

### Zutaten:

- 1 kl. Kopf Weißkohl
- etwas Kümmel
- etwas Gemüsebrühe
- 3 Paar Bratwürste, geräuchert
- 1/2 Pck. Teig (Kartoffelkloß-)
- 50 g Kräuterquark
- 1 großes Ei(er)
- etwas Senf
- 1 Beutel Käse (Emmentaler), gerieben
- 2 EL Röstzwiebeln

### Zubereitung:

Kraut in Streifen schneiden und in der Gemüsebrühe bissfest kochen.

1/2 Tasse Brühe mit Senf vermischen. Das abgeseiebte Kraut in eine Auflaufform geben, darüber die Senf-Brühemischung geben. Die Würste in Scheiben schneiden und über dem Kraut verteilen.

Den Kloßteig mit Quark, Eiern, Röstzwiebeln und geriebenem Käse mischen und über die Würste streichen.

Auflauf ca. 35 Minuten im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen überbacken.

Arbeitszeit ca. 20 Minuten

Gesamtzeit ca. 40 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