

# Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



## Wochenknüller !

**Montag, 06.05. - Dienstag, 08.05.2024**

Feiner Fleischkäse **7,80 €/kg**

Zum Backen – 0,75 und 1 kg Formen

Unser Angebot für **02.05.2024 – 15.05.2024:**

### Fleisch- und Wurstspezialitäten

Frische Bauernbratwurst und Bärlauchbratwurst	10,60 €/kg
Schaschlik-Spieße, vom Schweinefilet, mit Speck, Zwiebeln und Paprika,	12,40 €/kg
Schweine-Kotelett, mit Knochen geschnitten	9,70 €/kg
Rindertaschen, „Mailänder Art“, aus der Rinderhüfte, mit Schwarzwälder Schinken und Mozzarella gefüllt	22,10 €/kg
<b>SB</b> Rostbratwurst <b>SB</b> 4er Pack / 400g	6,90 €/Pack
Salamiaufschnitt	20,80 €/kg
Edelsaftschinken, am Stück oder geschnitten	13,90 €/kg
Qualivo Wienerle	12,90 €/kg

**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



## 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
- etwas Salz
- etwas Pfeffer, weißer
- etwas 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