

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



Wochenknüller !

Montag, 22.07. - Mittwoch, 24.07.2024

Marinierte Schweine-Rückensteak **10,60 €/kg**

verschiedene Marinaden

Unser Angebot für **18.07.2024 – 24.07.2024:**

Fleisch- und Wurstspezialitäten

Marinierte Kalbs-Hüftsteaks	24,80 €/kg
Hähnchenbrustfilet, <i>natur</i>	10,70 €/kg
Schweine-Kotelett, mit Knochen geschnitten, <i>natur oder mariniert</i>	9,70 €/kg
Spare-Ribs, <i>aus Schweinefleisch,</i> <i>natur oder mariniert</i>	6,90 €/kg
SB Qualivo Wienerle SB <i>4er Pack / 320g</i>	6,20 €/Pack
Kabanossi, <i>am Stück</i>	20,40 €/kg
Kalter Braten, <i>aus Schweinefleisch, am Stück oder</i> <i>geschnitten</i>	17,90 €/kg
Fleischsalat,	500 g Becher 3,99 €/Becher 250 g Becher 2,20 €/Becher

Wir freuen uns sehr auf Ihren nächsten Besuch und Ihren Einkauf

Newsletter Anmeldung unter: frank.eichkorn@adlerschwarzwald.de

Öffnungszeiten Werksverkauf:

Mo - Mi 9.00 - 18.00 Uhr *durchgehend*

Do - Fr 8.00 - 18.00 Uhr *durchgehend*

Sa 8.00 - 12.00 Uhr



Tel: 07703 / 832-171

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



Hähnchenbrust in Zwiebelsahne

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 4 Hähnchenbrustfilet(s)
- 6 Zwiebel(n), rote, geschält, in Ringe geschnitten
- 400 ml Sahne, flüssige
- 300 ml Crème fraîche
- etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle
- etwas Cayennepfeffer
- etwas Butterschmalz zum Braten
- etwas Butter für die Form

Zubereitung:

Die Hähnchenbrust mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und in einer Pfanne in heißem Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. In eine gebutterte Auflaufform geben und abdecken.

In derselben Pfanne die Zwiebeln goldbraun braten und dann auf den Hähnchenbrustfilets verteilen.

Sahne und Crème fraîche miteinander verrühren, kräftig würzen und darüber gießen. Im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 20 - 25 Minuten überbacken.

Arbeitszeit ca. 20 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Stunde

Quelle: [Chefkoch](#)

Wir wünschen Guten Appetit!

Öffnungszeiten Werksverkauf:

Mo - Mi 9.00 - 18.00 Uhr *durchgehend*

Do - Fr 8.00 - 18.00 Uhr *durchgehend*

Sa 8.00 - 12.00 Uhr

 Tel: 07703 / 832-171