

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



Unser
Wochenknüller

Montag, 19.08. - Mittwoch, 21.08.2024

Rinder - Färsenroastbeef **34,90 €/kg**

am Stück oder zu Steak geschnitten

Unser Angebot für **15.08.2024 – 21.08.2024:**

Fleisch- und Wurstspezialitäten

Marinierte Lammhüfte	27,70 €/kg
Gewürztes Putengulasch, mit Ananas und Aprikosen	13,30 €/kg
Marinierte Qualivo Schweinerückensteak, <i>verschiedene Marinaden</i>	11,50 €/kg
Qualivo Schweineschnitzel, <i>aus der Oberschale, natur</i>	10,60 €/kg
SB Adler Kalbsbratwurst SB 3er Pack / 360g	4,40 €/Pack
Landjäger, 1Paar	0,96 €/Paar
Bierschinken, <i>am Stück oder geschnitten</i>	13,30 €/kg
Jagdwurst, <i>am Stück oder geschnitten</i>	13,30 €/kg

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



Schweineschnitzel Tomate-Mozzarella

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 4 Schweineschnitzel
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas Paprikapulver
- n. B. Öl
- 1 große Zwiebel(n)
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 3 Tomate(n), blanchiert, klein geschnitten
- 250 ml Brühe
- 1 EL Tomatenmark
- 50 ml Milch
- 3 Tomate(n)
- 2 Pack Mozzarella
- etwas Gewürzmischung (Tomaten-Mozzarella-Würzer)
- 10 Blätter Basilikum

Zubereitung:

Die Schweineschnitzel mit den Gewürzen würzen und im Öl anbraten. Aus der Pfanne nehmen, warmstellen.

Die Zwiebel und Knoblauchzehe fein würfen und im Öl glasig anschwitzen. Die vorher blanchierten und in Stücke geschnittenen Tomaten zugeben. Mit Brühe aufgießen und mit Tomatenmark binden. Einmal aufkochen lassen und nun die Milch zugeben.

Die Tomaten und den Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Soße in eine Auflaufform geben, die Schnitzel darauflegen. Die Tomaten- und Mozzarellascheiben abwechselnd auf den Schnitzeln verteilen.

Im Backofen bei 160°C (Heißluft) überbacken. Nun noch etwas mit Tomate-Mozzarella-Würzer würzen und mit Basilikum dekorieren. Dazu passen Nudeln und ein Blattsalat.

Arbeitszeit ca. 35 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