

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



Unser
Wochenknüller

Montag, 07.10. - Mittwoch, 09.10.2024

Hackfleisch, gemischt 7,90 €/kg

Schwein und Rind

Unser Angebot für **26.09.2024 – 09.10.2024:**

Fleisch- und Wurstspezialitäten

Kalbsgeschnetzeltes, „Jäger Art“	26,70 €/kg
Puten Gulasch, „Curry“ mit Ananas und Aprikosen	13,30 €/kg
Gekochte Ripple	10,60 €/kg
Schweinebauch, am Stück	8,50 €/kg
SB Fan Wurst SB 4er/400g Pack	4,40 €/Pack
Qualivo Lyoner, am Stück oder geschnitten	11,50 €/kg
Qualivo Klöpfer/Servela	11,50 €/kg
Bauernbratwurst, geräuchert	11,80 €/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



Schweinebauch

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 1 ½ kg Schweinebauch
- 20g Salz

Zubereitung:

Die Schwarte des Bauches rautenförmig einschneiden und den Bauch von allen Seiten mit dem Salz einreiben.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch mit der Hautseite nach unten auf dem Backofenrost ca. 1 Stunde braten. (Fettpfanne mit Backpapier auslegen und darunter stellen, um tropfendes Fett aufzufangen.)

Dann die Schwartenseite nach oben legen und nochmals 30 Minuten braten.

Arbeitszeit ca. 5 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Stunde 35 Minuten

Quelle: [Chefkoch](#)

Wir wünschen Guten Appetit!

Anmeldung zu unserem Newsletter 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