

# Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



Unser  
Wochenknüller

**Montag, 04.11. - Mittwoch, 06.11.2024**

**Rinder-Leiter 1,09 €/100g**

Zum Kochen



Unser Angebot für **31.10.2024 – 06.11.2024:**

## Fleisch- und Wurstspezialitäten

|   |              |
|---|--------------|
| Rinderbugfilet, <i>am Stück, zum Kochen und Schmoren</i>          | 1,53 €/100g  |
| Puten-Geschnetzeltes „Gyros-Art“                                  | 1,33 €/100g  |
| Schweinerollbraten, <i>gefüllt mit Mett</i>                       | 1,24 €/100g  |
| Feiner Fleischkäse zum Backen, <i>1,0 kg oder 0,750 kg Formen</i> | 0,89 €/100g  |
| <b>SB</b> Lyoner <b>SB</b><br><i>500g Stück</i>                   | 3,95 €/Stück |
| Kalter Braten, vom Schwein, <i>am Stück oder geschnitten</i>      | 1,79 €/100g  |
| Fleischwurst im Ring, <i>am Stück</i>                             | 1,15 €/100g  |
| Wurstsalat, <i>hausgemacht</i>                                    | 1,15 €/100g  |



**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:

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



## Braten in Himbeersoße

Für 4 Portionen

### Zutaten:

- 1,0 kg Rinderbraten (Bug oder Schulter)
- etwas Salz und Pfeffer
- 50 g Butter
- 2 Zwiebel(n)
- 1 Karotte(n)
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Nelke(n)
- 1 TL Pfeffer - Körner
- 0,100 Liter Essig (Weinessig)
- 0,200 Liter Wein, rot
- 1/2 Glas Konfitüre (Himbeere, extra)

### Zubereitung:

Das Fleisch salzen und pfeffern und in aufschäumender Butter ringsum braun anbraten. Zwiebel und Karotte schälen und grob würfeln, zum Fleisch geben und noch ca. 3 min. weiterbraten. Lorbeerblätter, Nelken, Pfefferkörner, Essig, Rotwein und Konfitüre zugeben und zugedeckt bei geringer Hitzezufuhr 1 1/2 - 2 Stunden schmoren, dabei 2- bis 3-mal wenden.

Den gegarten Braten aufschneiden.

Die Soße passieren und süßsauerlich abschmecken, über das angerichtete Fleisch gießen.

Als Beilage schmecken am besten Semmelknödel und Rotkraut.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Gesamtzeit ca. 2 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