

Wochenangebot für unseren Werksverkauf



Unser Wochenknüller

Montag, 02.12. - Mittwoch, 04.12.2024

Gulasch, gemischt 0,92 €/100g

Schwein und Rind

Unser Angebot für **28.11.2024 – 04.12.2024:**

Fleisch- und Wurstspezialitäten

Rinder-Bugblatt, <i>zum Einlegen und Schmoren</i>		1,43 €/100g
Schweine-Filetspieße, <i>mit Paprika, Speck und Zwiebeln</i>		1,28 €/100g
Gefüllter Rollbraten vom Schweinehals, <i>mit Speck, Zwiebeln und Paprika</i>		1,17 €/100g
Qualivo Schweine-Kotelett, <i>mit Knochen geschnitten</i>		0,99 €/100g
SB Schlemmerschinkle SB <i>kalt und warm ein Genuss</i>		1,12 €/100g
Qualivo Haussalami, am Stück oder geschnitten		1,78 €/100g
Lyoner mit Kalbfleisch, am Stück oder geschnitten		1,15 €/100g
Herzhafter Kosakensalat		1,26 €/100g

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



Grillkoteletts

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 4 Schweinekoteletts
- Rosmarin
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- Salz und Pfeffer
- Paprika Pulver

Zubereitung:

Die Koteletts abwaschen und trocken tupfen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln.

In einer Schüssel mit Olivenöl mischen und die Gewürze nach Geschmack zufügen.

Die Koteletts in die Marinade geben und gut durchmischen, sodass die Marinade gleichmäßig verteilt ist. Danach die Rosmarinzwige zugeben, die Schüssel verschließen und über Nacht (ca. 24 Std.) im Kühlschrank ziehen lassen.

Wer mag, kann die Knoblauchmenge natürlich erhöhen! Lecker vom Holzkohlegrill, mit Salat und Kräuterbaguette.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Tag 30 Minuten

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