

Wochenangebot für unseren Werksverkauf



Unser
Wochenknüller

Montag, 13.01. - Mittwoch, 15.01.2025

Rinder - Hochrippe

Zum Kochen, Braten und Schmoren **1,39 €/100g**

Unser Angebot für **09.01.2025 – 15.01.2025**

Fleisch- und Wurstspezialitäten

Argentinisches Roastbeef, <i>am Stück oder zu Steak geschnitten, natur</i>	2,99 €/100g
Puten-Geschnetzeltes, „Gyros-Art“	1,33 €/100g
Schweine-Geschnetzeltes, „Großmutter-Art“	 1,24 €/100g
Frische Bauernbratwürste, <i>aus Schweinefleisch</i>	 1,06 €/100g
SB Burehäxle SB <i>Kalt und Warm ein Genuss</i>	0,97 €/100g
Rindfleischsalat, <i>hausgemacht</i>	1,54 €/100g
Geflügelwurst-Aufschnitt	1,54 €/100g
Feiner Fleischkäse, <i>am Stück oder geschnitten</i>	1,06 €/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



Rinderhochrippe in Zwiebelsahne

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 1,5 kg Hohe Rippe vom Rind
- 350 g Zwiebel(n)
- 170 ml Gemüsebrühe, stark konzentriert
- 550 ml Sahne
- 1 1/2 TL, Pfeffer, schwarzer, gemahlen
- 1 1/2 TL, Salz

Zubereitung:

Den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Rinderhochrippe in einen Bräter oder eine Auflaufform geben und mit dem Salz und dem Pfeffer einreiben. Die Zwiebeln in Streifen schneiden und auf und neben dem Fleisch verteilen. Darüber gleichmäßig erst die Brühe, dann die Sahne gießen.

Den Braten in den Backofen schieben. Sobald es brutzelt, die Temperatur auf 150 °C zurückstellen. Die Garzeit beträgt etwa 90 Minuten. Dazu passen Pommes oder auch Bandnudeln.

Arbeitszeit ca. 5 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Stunde 35 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