

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



**Unser
Wochenknüller**

Dienstag, 20.01. - Mittwoch, 22.01.2025

Hackfleisch, gemischt

Rind und Schwein **7,90 €/100g**

Unser Angebot für **16.01.2025 – 22.01.2025:**

Fleisch- und Wurstspezialitäten

Rinderbug-Blatt, <i>zum Kochen und Schmoren</i>	1,79 €/100g
Rindfleisch Burger-Patty, <i>zum Braten</i>	1,29 €/100g
Puten Cordon-Bleu, <i>mit Schinken und Käse gefüllt</i>	1,33 €/100g
Schweine-Geschnetzeltes, „Balkan-Art“	1,24 €/100g
SB Lyoner SB <i>500g Stück</i>	3,95 €/Stück
Tiroler Salami mit Käse, <i>am Stück oder geschnitten</i>	1,99 €/100g
Mettwurst im Geleemantel gegart, <i>am Stück oder geschnitten</i>	1,52 €/100g
Käsesalat, <i>hausgemacht</i>	1,15 €/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



Rinderbraten im Römertopf

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 1 kg Rinderbraten, (Bug-Blatt, Bug)
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 3 EL Sesamöl
- 2 Zwiebel(n), würfeln
- 5 Tomate(n), geviertelt
- 1 Bund Petersilie, glatte gehackt
- 3 Zweig/e Thymian, gehackt
- 300 g Champignons, in Scheiben
- 300 g Schinken, gekochter in Würfel
- 300 ml Rotwein
- 200 g Crème fraîche
- 2 TL Stärkemehl

Zubereitung:

Den Braten salzen, pfeffern, mit dem Sesamöl einreiben und in den eingeweichten Römertopf legen.

Alle anderen Zutaten um den Braten verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Rotwein angießen.

Den Braten in den kalten Backofen stellen und bei 200°C ca. 45-60 Minuten garen.

Den Braten aus dem Römertopf nehmen und noch 10 Minuten ruhen lassen.

Die Stärke mit der Creme fraîche verrühren und an den Bratenfond geben.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Stunde 10 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