

Wochenangebot für unseren Werksverkauf



Unser
Wochenknüller

Montag, 03.02. - Mittwoch, 05.02.2025



Frische Schälripple

vom Schwein

0,59 €/100g

Unser Angebot für **30.01.2025 – 05.02.2025:**

Fleisch- und Wurstspezialitäten

Marinierte Lammhüfte, für Grill und Pfanne	2,22 €/100g
Rinder Tafelspitz, am Stück, zum Kochen und Schmoren	1,76 €/100g
Schweinefilet-Spieße, mit Zwiebeln, Speck und Paprika	1,24 €/100g
Qualivo Schweinekotelett, mit Knochen geschnitten	0,97 €/100g
SB Schüblinge SB 4er Pack/480g	6,99 €/Pack
Gebratenes Roastbeef (Kalter Braten), am Stück oder geschnitten	3,17 €/100g
Kabanossi, am Stück	1,99 €/100g
Sport-Salami, am Stück oder geschnitten	1,59 €/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



Bratkartoffeln mit Prinzessbohnen Cabanossi

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 800 g Kartoffel(n), gekochte (roh gewogen)
- 2 Zwiebel(n)
- 1 Dose Bohnen, (Prinzess - oder Brechbohnen)
- 4 Cabanossi
- etwas Bohnenkraut
- Salz und Pfeffer
- Öl

Zubereitung:

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze goldgelb braten. Dann die Zwiebelspalten dazugeben und mitbraten.

In Scheiben geschnittene Cabanossi und die Bohnen dazugeben und mit Pfeffer, Salz und Bohnenkraut würzen. Bei kleiner Hitze in ca. 10 Minuten alles gut heiß werden lassen und dabei immer mal wieder wenden.

Rustikal in der Pfanne servieren

Arbeitszeit ca. 15 Minuten

Gesamtzeit ca. 15 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