

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



Unser
Wochenknüller

Montag, 28.04. - Mittwoch, 30.04.2025

Gemischtes Hackfleisch

Schwein und Rind

0,99 €/100g

Unser Angebot für **24.04.2025 – 30.04.2025:**

Fleisch- und Wurstspezialitäten

Kalbsrückensteak, <i>natur oder mariniert</i>	3,37 €/100g
Südamerikanische Rinderhüftsteaks, <i>natur oder mariniert</i>	2,39 €/100g
Puten-Geschnetzeltes „Peking“	1,33 €/100g
Ćevapčići, <i>aus Rinder- und Schweinefleisch</i>	1,14 €/100g
SB Burehäxle SB <i>kalt und warm ein Genuss</i>	0,97 €/100g
Gebratenes Roastbeef, <i>am Stück oder geschnitten</i>	3,17 €/100g
Edelsaftschinken, <i>am Stück oder geschnitten</i>	1,42 €/100g
Kartoffelsalat	0,57 €/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



Hackbällchen in Joghurtsoße

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 500 g gemischtes Hackfleisch oder Rinderhackfleisch
- 2 Paprikaschote(n)
- ½ Flasche Cremefine
- 200 ml Tomatensaft
- 200 g Naturjoghurt
- 5 EL Tomatenmark
- 2 Handvoll Petersilie, gehackt
- Kreuzkümmel
- Salz und Pfeffer
- Minze, gehackt

Zubereitung:

Das Hackfleisch zusammen mit dem Tomatenmark, 1 TL Kreuzkümmel und 1 Handvoll Petersilie vermengen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 10 - 12 Hackbällchen daraus formen.

Die Hackbällchen mit etwas Abstand in einer Auflaufform platzieren und den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.

Die Paprikaschoten säubern, in Würfel schneiden und über bzw. zwischen den Hackbällchen verteilen.

Für die Soße Cremefine, Joghurt, Tomatensaft und die restliche Petersilie vermengen und großzügig mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken.

Die Soße über die Hackbällchen geben und alles ca. 25 Minuten in den Ofen stellen. Nach dem Anrichten etwas frische, gehackte Minze auf die Teller streuen.

Arbeitszeit ca. 15 Minuten

Gesamtzeit ca. 40 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