

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



**Unser
Wochenknüller**

Montag, 13.10. - Mittwoch, 15.10.2025



Schweine-Bauch

am Stück

0,79 €/100g

Haltungsform 3

Unser Angebot für **09.10.2025 – 15.10.2025:**

Fleisch- und Wurstspezialitäten

Argentinische Rinderhüfte, <i>natur, am Stück oder zu Steak geschnitten,</i>	2,49 €/100g
Rinder-Tafelspitz, <i>zum Kochen und Schmoren</i>	1,84 €/100g
Schweinegeschnetzeltes „Balkan-Art“	1,24 €/100g
Gemischtes Hackfleisch, <i>Schwein und Rind</i>	1,07 €/100g
SB Qualivo Wienerle SB <i>4er Pack / 320g</i>	5,90 €/Pack
Sportsalami, <i>am Stück oder geschnitten</i>	1,59 €/100g
Kaminrauchschinken, <i>am Stück oder geschnitten</i>	1,15 €/100g
Schwarzwurst mit Chili, <i>im Ring</i>	1,05 €/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



Gemischtes Hackfleisch mit Birnen

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 500 g Zwiebel(n)
- 3 Knoblauchzehe(n)
- 100 g Speckwürfel
- 1 m.-große Kartoffel(n)
- 500 g Hackfleisch, gemischtes
- 1 TL Senf
- n. B. Salz und Pfeffer
- n. B. Currypulver
- 3 Ei(er)
- 1 Dose Birnenhälfte(n), abgetropft

Zubereitung:

Die Zwiebeln sowie den Knoblauch schälen und klein würfeln. Den Speck würfeln. Die Kartoffel schälen und fein raspeln.

In einer großen Pfanne die Zwiebel glasig dünsten. Den Speck zugeben. Das Hackfleisch zufügen und krümelig anbraten. Den Knoblauch zugeben, kurz weiterbraten und alles mit Senf, Salz, Pfeffer und Currypulver kräftig würzen (mit Curry muss nicht sparsam umgegangen werden, das ist aber natürlich Geschmacksache - wir mögen kräftig gewürzt).
Jetzt die Kartoffelraspel unterrühren. Nach und nach die Eier zufügen und einrühren, bis alles eine homogene Masse ist. Auf Teller verteilen.
Die abgetropften Birnenhälften dekorativ am Tellerrand platzieren.
Dazu passt ein frisches Baguette und ein kühles Bier.

Arbeitszeit ca. 20 Minuten

Gesamtzeit ca.45 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