

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



Unser
Wochenknüller

Montag, 17.11. - Mittwoch, 19.11.2025

geräucherte Schälrippchen

vom Schwein

0,57 €/100g

Unser Angebot für **13.11.2025 – 19.11.2025:**

Fleisch- und Wurstspezialitäten

Rinderbraten, aus der Nuss	1,81 €/100g
Putenschnitzel, natur	1,44 €/100g
Hackbraten, <i>natur oder mit Paprika und Käse</i>	1,15 €/100g
Schupfnudeln, <i>mit Kraut und Speck</i>	0,52 €/100g
SB Lyoner SB <i>500g Stück</i>	3,90 €/Stück
Qualivo Roh-Schinken, <i>am Stück oder geschnitten</i>	1,91 €/100g
Wacholderschinken, <i>am Stück oder geschnitten</i>	1,51 €/100g
Paprikalyoner, <i>am Stück oder geschnitten</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, ganz einfach

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 1,0 kg Rinderbraten
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 2 kleinere Zwiebel(n) gehackte
- 0,1 Liter Rotwein, trockener
- 0,2 Liter Rinderbrühe
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas Senf
- 1 1/2 EL Öl

Zubereitung:

Den Braten mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit Senf einschmieren.
Das Öl in einem Bratentopf erhitzen und den Braten von allen Seiten scharf anbraten.
Anschließend mit dem Rotwein ablöschen und reduzieren. Wenn der Wein fast reduziert ist, die Knoblauchzehen und die Zwiebeln dazugeben und mit anbraten. Wenn sie leicht braun sind, mit der Brühe aufgießen.
Bei 180 °C Ober-/Unterhitze im geschlossenen Topf für 2 Stunden in den Backofen stellen. Zwischendurch immer wieder nachsehen und evtl. Wasser aufgießen.
Die Sauce am Schluss mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken und andicken.

Dazu passen Kartoffelklöße und Rotkohl.

Arbeitszeit ca. 40 Minuten

Gesamtzeit ca. 2 Stunden und 30 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