

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



Unser
Wochenknüller

Montag, 01.12. - Mittwoch, 03.12.2025

Rib-Eye-Steak, Dry-Age

gefroren

3,09 €/100g

Unser Angebot für **27.11.2025 – 03.12.2025:**

Fleisch- und Wurstspezialitäten

Argentinische Rinderhüfte, natur, am Stück oder zu Steak geschnitten	2,49 €/100g
Qualivo Rinderleiter, zum Kochen	1,47 €/100g
Putengulasch in Curry-Marinade, mit Ananas und Aprikosen	1,68 €/100g
Gefüllter Schweinerollbraten, aus dem Rücken, mit Schweinemett, Salami, Schinken und Käse	1,32 €/100g
SB Fleischwurst in Streifen SB 300g Pack / zu Wurstsalat geschnitten	2,40 €/Pack
Qualivo Salami, am Stück oder geschnitten	1,79 €/100g
Jagdwurst, am Stück oder geschnitten	1,33 €/100g
Leberwurst im Ring	0,94 €/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



Rindersteaks mit Brokkoli, Pellkartoffeln und Knoblauchsauce

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 4 Steak(s) Rindersteaks, argentinische, auch TK möglich
- 2 Brokkoli
- n. B. Gemüsebrühe
- 800 g Kartoffel(n) kleine
- 500 g Magerquark
- 600 g Joghurt ca. 2 Becher
- 8 EL Kräuter italienische, frisch oder TK
- 6 Zehe/n Knoblauch
- etwas Meersalz
- etwas Pfeffer, *schwarzer, frisch gemahlen*

Zubereitung:

TK-Rindersteaks am Vortag in den Kühlschrank legen und langsam auftauen lassen. Magerquark und Joghurt gut vermischen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und italienische Kräuter unterrühren. Knoblauch hineinpressen, gut vermengen und ein wenig ziehen lassen. Kartoffeln in Salzwasser für ca. 20 Min. aufsetzen und garkochen lassen. Anschließend abgießen. Dann bei geschlossenem Deckel warmhalten. Brokkoli in kleine Röschen schneiden und in Gemüsebrühe garkochen (Vorsicht! Nicht zerkochen). Rindersteaks in etwas Öl scharf 3 Min. von jeder Seite anbraten. Bis zum gewünschten Grad bei kleiner Hitze gar werden lassen. Dann nach Belieben mit frisch gemahlenem Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen.

Arbeitszeit ca. 25 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