

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



Unser
Wochenknüller

Montag, 19.01. - Mittwoch, 21.01.2026

Frische Schälrippe

vom Schwein

0,59 €/100g

Unser Angebot für **15.01.2026 – 21.01.2026:**

Fleisch- und Wurstspezialitäten

T-Bone-Steak, Dry-Age, gefroren	3,19 €/100g
Puten-Cordon-Bleu, mit Schinken und Käse gefüllt	1,49 €/100g
Hackbraten, zum Backen, natur oder mit Paprika und Käse	1,17 €/100g
Qualivo Schweine-Bauch, gesalzen	0,96 €/100g
SB Gekochte Rinderzunge SB <i>am Stück</i>	2,27 €/100g
Wiener Dürre, <i>im Ring</i>	1,62 €/100g
Edelsaftschinken, <i>am Stück oder geschnitten</i>	1,42 €/100g
Lyoner mit Kalbfleisch, <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



Hackfleisch-Schinken-Röllchen

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 12 Scheiben Kochschinken
- 500 g Hackfleisch, gemischtes
- 1 Flasche Chilisauc
- 2 Flaschen Paprikasauce ungarische Art
- 2 Becher Sahne

Zubereitung:

Man nehme immer eine Scheibe Kochschinken und rollt anteilmäßig Hackfleisch ein (sollte aber nicht zu viel Hackfleisch sein, denn sonst rollt es sich wieder auseinander). Dann jede Rolle in der Hälfte durchschneiden und in eine hohe Auflaufform legen oder in eine große und hohe Pfanne (mit einem Durchmesser von ca. 32 cm). Wenn alle Röllchen fertig sind, die Soßen und Sahne drüber geben (man kann auch die Saucen vorher mischen, braucht man aber nicht). Anschließend kommt alles in den vorgeheizten Backofen bei 200°C für ungefähr ca. 45 - 60 Minuten. Ab und zu muss man etwas von der Sauce über die Röllchen streichen, damit sie nicht so dunkel werden. Um zu testen, ob die Röllchen schon gar sind, einfach eines aus der Mitte entnehmen. Dazu passt Reis oder Weißbrot.

Arbeitszeit ca. 20 Minuten

Gesamtzeit ca. 80 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