

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



Unser
Wochenknüller

Montag, 02.03. - Mittwoch, 04.03.2026



Rinderleiter

zum Kochen

1,39 €/100g



Unser Angebot für **26.02.2026 – 04.03.2026:**

Fleisch- und Wurstspezialitäten

Wagyu Steak aus der Hüfte, <i>natur oder mariniert</i>	4,99 €/100g
Rindernuss, <i>natur, zum Braten</i>	1,92 €/100g
Schweinegeschnetzeltes „Balkan-Art“	1,24 €/100g
Qualivo Schweineschnitzel, <i>natur, aus der Oberschale</i>	1,09€/100g
SB Schinkenwienerle SB 20 x 50g	9,90 €/Pack
Qualivo Bierschinken mit Kalbfleisch, <i>am Stück oder geschnitten</i>	1,42 €/100g
Geräucherte Bauernbratwürste	1,18 €/100g
Breitseite – Speck, <i>am Stück</i>	1,39 €/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 kg Rinderbraten
- 2 Knoblauchzehe(n), gehackt
- 2 mittlere Zwiebel(n), gehackt
- 0.08 Liter Rotwein, trockener
- 0.17 Liter Rinderbrühe
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas Senf
- 1,5 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. 30 Minuten

Gesamtzeit ca. 2 Stunden 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