

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



**Unser
Wochenknüller**

Montag, 06.04. - Mittwoch, 08.04.2026

frische Schälrippel

vom Schwein

0,57 €/100g

Unser Angebot für **02.04.2026 – 08.04.2026:**

Fleisch- und Wurstspezialitäten

Rindergulasch, natur	1,33 €/100g
Gefüllter Schweinerollbraten mit Mett	1,32 €/100g
Schweinefiletspieße, mit Speck, Zwiebeln und Paprika	1,24 €/100g
Marinierter Schweinebauch	1,12 €/100g
SB Burehäxle SB <i>kalt und warm ein Genuss</i>	0,98 €/100g
Edelsaftschinken, am Stück oder geschnitten	1,39 €/100g
Bierschinken, am Stück oder geschnitten	1,33 €/100g
Qualivo Lyoner, am Stück oder geschnitten	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



Rindergulasch

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 600g Gulasch
- 600g Zwiebeln
- 4 EL Tomatenmark
- etwas Paprikapulver edelsüß und scharf
- 3 TL Salz
- etwas Pfeffer
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Prise Zucker
- 3 EL neutrales Öl
- 500ml Wasser
- 1 Becher Schmand

Zubereitung:

Gulasch waschen, trocken tupfen und in einem großen Topf in dem Öl von allen Seiten anschmoren, Zwiebeln dazu geben und einige Zeit mitschmoren. Dann Tomatenmark hinzufügen und kurz mitschmoren lassen. Salz, Paprika, Pfeffer, Lorbeerblätter und ca. 700 ml Wasser zugeben. Alles einmal aufkochen lassen und dann bei mittlerer Hitze ca. 1 1/2 Std bei geschlossenem Topfdeckel schmoren. Ab und zu umrühren. Zum Schluss noch mal mit den Gewürzen nach Belieben abschmecken und den Schmand unterheben.

Arbeitszeit ca. 20 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Stunde 50 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