

# Wochenangebot für unseren Werksverkauf



Unser  
Wochenknüller

**Montag, 04.05. - Mittwoch, 06.05.2026**

**Putenbrust**

am Stück

**1,28 €/100g**

Unser Angebot für **30.04.2026 – 06.05.2026:**

## **Fleisch- und Wurstspezialitäten**

Marinierte Rinderhüftsteaks, südamerikanisch	2,29 €/100g
Schweinefilet im Speckmantel, für Grill und Pfanne	1,35 €/100g
Marinierte Schweinehalssteaks, verschiedene Marinaden	1,17 €/100g
<b>SB</b> Riesen-Rostbratwurst <b>SB</b> <i>5x180g / 900g Pack</i>	8,20 €/Pack
Qualivo Salami, am Stück oder geschnitten	1,79 €/100g
Presskopf, am Stück oder geschnitten	1,15 €/100g
Landjäger, 1 Paar	0,99 €/Paar

**Wir freuen uns sehr auf Ihren nächsten Besuch und Ihren Einkauf**

Newsletter Anmeldung unter: [frank.eichkorn@adlerschwarzwald.de](mailto: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



## Amerikanische Bulls Eye Barbecue Sauce

Für 1 Portion

### **Zutaten:**

- 250ml Ketchup
- 6 EL Worcestershiresauce
- 4 EL Butter
- 3 EL weißer Essig
- 4 TL Hickory Rauch Sauce
- 0,25 TL Tabasco
- 110g brauner Zucker
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 EL Senf
- 3 EL Zwiebeln
- 1 Orange

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten in einen großen Topf geben, gut verrühren und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und die Sauce für 15 Minuten leise köcheln lassen, gelegentlich umrühren.

Die Sauce in einen luftdichten Behälter oder eine Flasche füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Arbeitszeit ca. 5 Minuten

Gesamtzeit ca.20 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