

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



Unser
Wochenknüller

Montag, 01.06. - Mittwoch, 03.06.2026

Schweine-Geschnetzeltes

„Gyros-Art“

1,18 €/100g

Unser Angebot für **28.05.2026 – 03.06.2026:**

Fleisch- und Wurstspezialitäten

Rinderhüft Spieße, mit Peperoni, Paprika und Zwiebeln	1,99 €/100g
Schweinetaschen Hawaii, aus dem Schweinerücken, gefüllt mit Schinken und Ananas	1,27 €/100g
Frische Bratwurst, mit und ohne Bärlauch	0,99 €/100g
SB Griebenwurst Dose SB 200g	2,80 €/Dose
Jagdwurst, am Stück oder geschnitten	1,29 €/100g
Edelsaftschinken, am Stück oder geschnitten	1,29 €/100g
Qualivo Klöpfer	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



Bratwurst-Lauchpfanne

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 4 Paar gegrillte Bratwürste
- 1 Becher Sahne oder Crème fraîche
- 2 rote Paprikaschoten
- 1 Stange Lauch
- 1 Bund Oregano
- 2 TL Senf
- 2 EL Tomatenmark
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas Butter

Zubereitung:

Die gegrillten Bratwürste in kleine Scheiben schneiden und in der Butter bei mittlerer Hitze anbraten. Die Paprikawürfel dazugeben, kurz dünsten. Anschließend beides aus der Pfanne nehmen. Den in Scheiben geschnittenen Lauch in die Pfanne geben und etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen.

Währenddessen Sahne, Senf und Tomatenmark vermischen (mit etwas Brühe kann diese auch etwas gestreckt werden) und über den Lauch geben. Bratwurststückchen und Paprika dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Ingwer und Chili nach Bedarf abschmecken. Jetzt etwa 10 Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren gehackten Oregano zugeben.

Arbeitszeit ca. 10 Minuten

Gesamtzeit ca. 35 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