

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



Unser
Wochenknüller

Montag, 08.06. - Mittwoch, 10.06.2026

Putengulasch

eingelegt mit Ananas und Aprikosen

1,68 €/100g

Unser Angebot für **04.06.2026 – 10.06.2026:**

Fleisch- und Wurstspezialitäten

Qualivo Kalbskotelett, mit Knochen, geschnitten	2,69 €/100g	
Schweine-Medaillon im Speckmantel	1,33 €/100g	
Schweine-Geschnetzeltes „Winzer Art“	1,24 €/100g	
SB gebrühte Bratwurst SB <i>4er Pack</i>	1,29 €/100g	
Honig-Backschinken, am Stück oder geschnitten	1,26 €/100g	
Paprikalyoner, am Stück oder geschnitten	1,15 €/100g	
Landjäger	1,05 €/Paar	

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



Panierte Kalbskoteletts

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 4 Kalbskoteletts
- etwas Salz und Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 2 Eier
- 100g Semmelbrösel
- E EL Butterschmalz

Zubereitung:

Die Kalbskoteletts kalt abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl in einen tiefen Teller schütten. In einem zweiten tiefen Teller die Eier verquirlen und die Semmelbrösel in einen dritten tiefen Teller geben. Die gewürzten Koteletts erst in Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen, dann in den Semmelbröseln wenden, dabei die Brösel leicht andrücken. In einer entsprechend großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die panierten Koteletts darin von beiden Seiten goldbraun braten. Die Kalbskoteletts aus der Pfanne nehmen und vor dem Servieren bei 70°C im vorgeheizten Backofen noch etwa 15 Minuten ruhen lassen. Info: Die schützende Panade bewahrt das zarte Fleisch vor zu viel Hitze und Austrocknen.

Tipp: Als Beilage zu den panierten Koteletts schmecken gebratene Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen oder auch Kartoffelsalat.

Arbeitszeit ca. 15 Minuten

Gesamtzeit ca. 15 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