

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



Unser
Wochenknüller

Montag, 13.07. - Mittwoch, 15.07.2026

Grillhaxe

natur, vom Schwein

0,35 €/100g

Unser Angebot für **09.07.2026 – 15.07.2026:**

Fleisch- und Wurstspezialitäten

Gyros-Spieße, aus dem Schweinehals	1,19 €/100g
Marinierte Schweine-Halssteak	1,16 €/100g
Frische grobe Bratwürste, auch mit Chili	1,06 €/100g
SB Kalbsbratwurst SB 3er Pack / 360g	4,30 €/Pack
Qualivo Roh-Schinken, am Stück oder geschnitten	1,79 €/100g
Lyoner mit Kalbfleisch und Gurke, am Stück oder geschnitten	1,33 €/100g
Schinkenkrakauer im Ring	1,33 €/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



Senf-Haxe vom Grill

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 4 Schweinehaxe(n) – oder Kalbshaxen
- 24 Zehe/n Knoblauch
- 400 ml Öl
- 4 TL Pfeffer
- 4 EL Senf
- 4 Zitrone(n)
- etwas Salz

Zubereitung:

Zitronenschale, Zitronensaft und Öl verrühren. Den Knoblauch dazu pressen. Senf und Pfeffer beifügen. Die Haxe in einen Brat- oder Gefrierbeutel geben. Die Marinade da zugießen und den Beutel nahe am Fleischstück verschließen. Durch Drehen und Wenden des Beutels die Marinade gut auf dem Fleisch verteilen. Mindestens 3 Stunden, besser aber über Nacht, im Kühlschrank stehen lassen. Dabei gelegentlich wenden.

Die Haxe aus dem Beutel nehmen und die Marinade in eine Schale geben und unbedingt aufbewahren. Die Haxe rundum salzen.

Nicht zu nahe an der Glut ungefähr 1 1/2 Stunden grillen. Dabei regelmäßig mit Marinade bepinseln. Die Haxe ist servierbereit, wenn sich das Fleisch, um den Knochen zu lösen beginnt.

Arbeitszeit ca. 45 Minuten

Gesamtzeit ca. 2 Stunden

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