

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



Unser
Wochenknüller

Montag, 20.07. - Mittwoch, 22.07.2026

Marinierte Putensteak

für Grill und Pfanne

1,45 €/100g

Unser Angebot für **16.07.2026 – 22.07.2026:**

Fleisch- und Wurstspezialitäten

Marinierte argentinische Rinderhüft-Steak	1,99 €/100g
Marinierter Schweine-Bauch	1,12 €/100g
Feiner Fleischkäse zum Backen, 0,750 kg und 1,0 kg Formen	0,85 €/100g
SB Bockwurst im Naturdarm SB 4er Pack	1,02 €/100g
Wiener Dürre im Ring	1,59 €/100g
Chililyoner mit Kalbfleisch, am Stück oder geschnitten	1,33 €/100g
Schinkentaler, am Stück oder geschnitten	1,08 €/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



Bockwurst-Zucchini-Pfanne

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 4 Bockwürste
- 4 Zucchini (mittelgroß)
- 8 Tomaten
- 2 kleine Zwiebeln
- 2 Zehe/n Knoblauch
- etwas Tomatenmark
- etwas Paprikamark
- 2 Msp. Zimt
- 4 TL. Currypulver
- 2 Prise(n) Salz

Zubereitung:

Zucchini putzen und in feine Scheiben schneiden. Tomaten waschen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Knoblauch ebenfalls würfeln. Bockwürste in Scheiben schneiden.

Bockwürste, Knoblauch und Zwiebel scharf anbraten, dann Tomaten- und Paprikamark kurz mit anschwitzen, anschließend Hitze reduzieren, Zucchini zugeben und köcheln lassen. Sobald die Zucchini gar sind Tomaten zugeben und etwas mit köcheln lassen. Gewürze zugeben und nach Geschmack verfeinern.

Arbeitszeit ca. 15 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