

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



Unser
Wochenknüller

Montag, 31.08. - Mittwoch, 02.09.2026

Schloss-Steak

mariniert 1,08 €/100g

1,0 kg Beutel

Unser Angebot für **27.08.2026 – 02.09.2026:**

Fleisch- und Wurstspezialitäten

Kalbsrückensteak, <i>natur oder mariniert</i>	3,59 €/100g
Putensteak, <i>natur</i>	1,45 €/100g
Marinierter Schweine-Bauch	1,12 €/100g
SB Kalbsbratwurst SB 5 Paar / 1,2 kg Pack	15,40 €/Pack
Chililyoner mit Kalbfleisch, <i>am Stück oder geschnitten</i>	1,33 €/100g
Rosmarin-Schinken, <i>am Stück oder geschnitten</i>	1,25 €/100g
Wienerle	1,07 €/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



Putensteak nach Puszta-Art

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 4 Putensteak
- 1 Porree-Stange (n)
- 3 Paprikaschote (n)
- 1 Zwiebel
- 250 ml Schlagsahne
- 350 g Paprikasauce, ungarische Art (Fertigprodukt)
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas Paprikapulver

Zubereitung:

Den Porree putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten putzen, waschen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und grob würfeln.

Das Putenfleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, in eine gefettete Auflaufform legen und das Gemüse darauf verteilen. Sahne und Paprikasauce miteinander verrühren und darüber gießen.

Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze 200°C, Umluft 160°C) ca. 1 Stunde und 30 Minuten schmoren.

Arbeitszeit ca. 15 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Stunde 45 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