

# Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



Unser  
Wochenknüller

**Montag, 07.09. - Mittwoch, 09.09.2026**

**Qualivo Rinderleiter**

am Stück

**1,39 €/100g**



Unser Angebot für **03.09.2026 – 09.09.2026:**

## **Fleisch- und Wurstspezialitäten**

|                                                                    |             |                                |
|--------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------|
| Putengeschnetzeltes, „Peking Art“                                  | 1,68 €/100g |                                |
| Schweinerücken-Steak, <i>mariniert</i>                             | 1,27 €/100g | Haltungsform 3 Frischluftstall |
| Gulasch gemischt, <i>Schwein und Rind</i>                          | 1,19 €/100g |                                |
| <b>SB</b> Leberwurst Dose <b>SB</b>                                | 2,99 €/Dose |                                |
| Lyoner mit Kalbfleisch und Gurke, <i>am Stück oder geschnitten</i> | 1,33 €/100g | Haltungsform 3 Frischluftstall |
| Salami-Sticks Stickado                                             | 2,84 €/100g |                                |
| Wacholderschinken, <i>am Stück oder geschnitten</i>                | 1,27 €/100g |                                |

**Wir freuen uns sehr auf Ihren nächsten Besuch und Ihren Einkauf**  
Newsletter Anmeldung unter: [frank.eichkorn@adlerschwarzwald.de](mailto: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



## Gulasch

Für 4 Portionen

### Zutaten:

- 1 Kg Gulasch, gemischt
- 3 große Zwiebel (n)
- 2 Knoblauchzehe (n)
- 1,5 TL Paprikapulver
- 1 L Gemüsebrühe
- 2 Paprikaschotten (n)
- 1 TL Majoran
- 0,5 Tube/n Tomatenmark
- etwas Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Den Knoblauch ebenfalls in feine Würfel schneiden und mit den Zwiebeln an die Seite stellen. Dann das Fleisch waschen und mit Küchentüchern abtupfen, von eventuellem Fett befreien und je nach Bedarf in kleinere Stücke schneiden.

Etwas Pflanzenfett in einen großen Topf erhitzen und das Fleisch portionsweise darin anbraten. Bei der letzten Portion die Zwiebel und den Knoblauch dazugeben und kurz mit rösten. Nun das übrige Fleisch wieder dazugeben und das Paprikapulver darüber streuen und braten lassen, bis die Zwiebeln glasig werden. Dann alles langsam mit der Brühe ablöschen, das Tomatenmark und die geschnittenen Paprikaschoten unterrühren. Majoran und Oregano zufügen und bei kleiner Hitze ca. zwei Stunden köcheln lassen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen Salzkartoffeln, Knödel und Spätzle.

Arbeitszeit ca. 20 Minuten

Gesamtzeit ca. 3 Stunde 00 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