

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



Unser
Wochenknüller

Montag, 12.10. - Mittwoch, 14.10.2026

**geräucherte Schälrippe
oder geräucherte Spare-Ribs**

vom Schwein

0,85 €/100g

Unser Angebot für **08.10.2026 – 14.10.2026:**

Fleisch- und Wurstspezialitäten

Qualivo Kalbsrücken ohne Knochen, am Stück	2,99 €/100g
Qualivo Gulasch, Schwein und Rind	1,39 €/100g
Qualivo Cordon-Bleu aus dem Schweinerücken, mit Schinken und Käse gefüllt	1,26 €/100g
SB Griebenwurst in der Dose SB <i>200g Dose</i>	2,40 €/Stück
Schwarzwaldkringel, am Stück	1,72 €/100g
Chililyoner mit Kalbfleisch, am Stück oder geschnitten	1,33 €/100g
Schinkentaler- Kochschinken, geräuchert und ungeräuchert, am Stück oder geschnitten	1,09 €/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



Kalbsrückenbraten mit eingelegten Schalotten

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 1,0 kg Kalbsrücken, ausgebeint
- 400 g Schalotte (n)
- 120 g Spinat, frisch
- 1 Lorbeerblatt
- 10 Pfefferkörner
- 5 Wacholderschinken
- 0,5 L Olivenöl
- etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Schalotten, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Wacholderbeeren in ein Topf geben, mit genügend Olivenöl bedecken und ca. 2 Stunden bei geringer Temperatur köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Kalbsrücken salzen und pfeffern (aus der Mühle) und mit etwas Olivenöl in einer Pfanne rundherum anbraten.

Alles, auch die Schalotten mit den Gewürzen in eine feuerfeste Form geben und den Kalbsbraten im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 35 - 40 Minuten braten.

Kurz vor dem Servieren den gewaschenen Spinat in einer Pfanne in etwas Olivenöl bei geringer Temperatur dünsten, einige Schalotten dazu geben und mit Salz abschmecken.

Den Kalbsrücken in Koteletts schneiden und mit dem Spinat auf Tellern anrichten.

Die Schalotten drumherum verteilen.

Heiß servieren.

Arbeitszeit ca. 20 Minuten

Gesamtzeit ca. 2 Stunden 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