

Unser Wochenknüller

Montag, 09.11. - Mittwoch, 11.11.2026

frische Qualivo Bratwürste

aus Schweinefleisch **0,99 €/100g**

Qualivo

Unser Angebot für **05.11.2026 – 11.11.2026:**

Fleisch- und Wurstspezialitäten

Argentinische Rinderhüfte, am Stück	1,99 €/100g
Frische Leberwürste Frische Blutwürste	1,06 €/100g 0,89 €/100g
Gesalzener Schweinebauch, am Stück	0,82 €/100g
SB Schinkenwurst ***SB*** *250g Stück*	2,35 €/Stück
Bureschinken, am Stück oder geschnitten	1,39 €/100g
Schinkenkrakauer, im Ring	1,29 €/100g
Schwartenmagen, am Stück oder geschnitten	0,69 €/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



Rinderhüftbraten, mariniert, Niedrigtemperaturbraten

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 1kg Rinderhüfte
- 5 EL Dijonsenf
- 4 EL Olivenöl
- 1 Zitrone, Schale und Saft davon
- 5 Knoblauchzehen
- Einige Rosmarinzweige
- etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Senf, Öl, die abgeriebene Schale sowie den Saft der Zitrone gut verrühren. In eine Schüssel geben und das Fleisch hineingeben. Abdecken und für mehrere Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen, das Fleisch ab und zu wenden.
Den Backofen auf 100 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Das Fleisch sehr kurz von allen Seiten in einer Pfanne mit wenig Olivenöl scharf anbraten und in eine Auflaufform geben. Knoblauch und Rosmarin dazugeben. Das Bratenthermometer auf 58 °C Kerntemperatur einstellen und an der dicksten Stelle ins Fleisch stecken.
Ab in den Backofen. Die Temperatur auf 90 °C Ober-/Unterhitze einstellen. Sobald die Kerntemperatur erreicht ist (ca. 90 - 120 Min., je nach Fleischdicke) den Backofen ausschalten und das Fleisch noch 5 Minuten ruhen lassen.
Herausnehmen, aufschneiden und mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse (z. B. Bohnen oder Rosenkohl) oder einem frischen Salat servieren.
Als Soße verwende ich ein Konzentrat für Fleischbrühen, angemacht mit Wasser und Rotwein - jede andere selbst hergestellte dunkle Soße passt sicherlich auch dazu. Dazu passt ein schöner trockener Rotwein.

Arbeitszeit ca. 20 Minuten *Gesamtzeit ca. 2 Stunden*

Quelle: *Chefkoch*

Wir wünschen Guten Appetit!

