

Unser Wochenknüller

Montag, 30.11. - Mittwoch, 02.12.2026

Geräucherte Schälripple

vom Schwein **0,85 €/100g**

Qualivo

Unser Angebot für **26.11.2026 – 02.12.2026:**

Fleisch- und Wurstspezialitäten

Kalbsgeschnetzeltes	2,77 €/100g
Eingelegter Rindersauerbraten, zum Braten	1,82 €/100g
Schweinefiletköpfe	0,87 €/100g
SB Burehäxle vac. ***SB*** *kalt und warm ein Genuss*	0,97 €/100g
Rindfleischsalat, mit Paprika	1,78 €/100g
Edelsaftschinken, am Stück oder geschnitten	1,29 €/100g
Fleischwurst, im Ring	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



Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Für 4 Portionen

Zutaten:

-	600 g	Kalbfleisch
-	1	Zwiebel (n)
-	300 g	Champignons
-	etwas	Salz, Pfeffer
-	1 EL	Butter
-	1 EL	Mehl
-	1 EL	Weißwein
-	0,2 L	Sahne
-	1 TL	Salz
-	2 Msp	weißer Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und klein würfeln.
Die Champignons putzen und blättrig schneiden.
Die Butter mit dem Mehl verkneten.
Das Öl erhitzen, das Kalbfleisch darin portionsweise braun anbraten, aus der Pfanne nehmen und über einer Schüssel in ein Sieb geben.
Die Zwiebelwürfel im Öl glasig braten. Die Champignonscheiben zufügen und mitbraten. Mit dem Wein und der Sahne aufgießen. Den Mehlkloß unterrühren. Die Soße einige Minuten durchkochen lassen, salzen und pfeffern. Das Fleisch und den -saft aus der Schüssel unter die Soße mischen. Das Geschnetzelte nochmals erwärmen. Dazu schmecken Rösti und ein Blatt- oder Gurkensalat.

Arbeitszeit ca. 20 Minuten *Gesamtzeit ca. 20 Minuten*

Quelle: *Chefkoch*

Wir wünschen Guten Appetit!

