

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



Wochenknüller !

Montag, 29.07. - Mittwoch, 31.07.2024

Puten - Geschnetzeltes **12,40 €/kg**

„Gyros-Art“

Unser Angebot für **25.07.2024 – 31.07.2024:**

Fleisch- und Wurstspezialitäten:

Rinder – Flank-Steak, natur oder mariniert	18,20 €/kg
Schweinefilet-Spieße, mit Speck, Zwiebeln und Paprika	12,40 €/kg
Marinierte Grillsteaks vom Schlossfleisch	11,80 €/kg
Frische Bauernbratwürste	10,60 €/kg
SB Qualivo Bratwurst SB <i>10er Pack / 1,0 kg</i>	12,90 €/Pack
Qualivo Knoblauchwurst, <i>im Ring</i>	17,70 €/kg
Feiner Fleischkäse, <i>am Stück oder geschnitten</i>	10,60 €/kg
Rindfleischsalat, <i>hausgemacht</i>	14,20 €/kg

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



Bauchlappensteak-Räder

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 1.000 g Flanksteak
- 500 g Kochschinken
- 1 Bund Blattspinat oder Mangold
- 1 Dose Tomatenmark
- etwas Parmesan oder Pecorino
- etwas Mandelblättchen
- etwas Pesto
- einige Holzspieße
- etwas Garn

Zubereitung:

Damit das Bauchlappenstück - Flanksteak - aufgeklappt werden kann, sollte es vom Metzger längs im Butterflycut durchgeschnitten werden. Jetzt aufklappen und die Innenseite mit Tomatenmark bestreichen. Wichtig: am oberen Rand einen Streifen von zwei Zentimeter frei lassen.

Als nächste Schicht kommt Blattspinat und dann eine Schicht Kochschinken auf das Flanksteak. Ganzflächig belegen und ein paar Spritzer Pesto darauf verstreichen. Zum Abschluss noch ein wenig Mandelblättchen und Parmesan auf das Flanksteak und dann ist es bereit zum Rollen. Vorsichtig das untere Ende einrollen und darauf achten, dass es ganz fest eingerollt wird. Jetzt könnt ihr die Rolle mit Holzspießen fixieren und mit einem Bratgarn verbinden.

Das Flanksteak jetzt in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden und je nach Dicke für 15 Minuten auf den Grill legen.

Arbeitszeit ca. 15 Minuten

Gesamtzeit ca. 20 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