



# Wochen-Angebot

23.04. -27.04.2024

## FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Kassler Kamm

13,90 €/kg

Kassler Rücken

14,90 €/kg

## GESCHNETZELTES DER WOCHE

*Rindergeschnetzeltes*

mit roten Zwiebeln und Himbeeressig

19,90 €/kg

## STEAK DER WOCHE

*Rückensteak*

Bärlauch

14,40 €/kg

## KÜCHENFERTIGE SPEZIALITÄTEN

Filetmedaillons "Spargel" in Rahmsauce

15,80 €/kg

Panierte Schnitzelröllchen mit Spargel und Kochschinken

16,80 €/kg

Spargelschnitzel mit frischen Spargel, Kochschinken und Sauce Hollandaise

12,00 €/Pck.

## WURSTSPEZIALITÄTEN

Rindskochwürstchen

1,28 €/100 g

Kochschinken

1,49 €/100g

Jahrgangsschinken "Alter Fritz"

2,28 €/100g

3,38 €/100g

## WÜRSTCHEN DER WOCHE

*Bärlauchgrüher*

## SALAT DER WOCHE

*Spargelsalat*

mit Schinken

1,69 €/100 g



## FREITAG AB 11 UHR

Mediterrane Zitronencremesuppe mit Spaghetti und Huhn

## KOHL-KRAMER GMBH

Hardtstraße 5  
34582 Borken -Trockenerfurth  
Tel.: 0 56 82/ 23 10 • Fax: 0 56 82/ 90 62

Laden-  
Öffnungszeiten:

Mo Ruhetag  
Di-Fr 07:30 - 18:00  
Sa 07:30 - 12:30

[www.kohl-kramer.de](http://www.kohl-kramer.de)  
Hier können Sie auch Online einkaufen



# Rezepte

## PAPRIKA-KASSELER-GULASCH MIT SCHUPFNUDELN

2 rote und 1 gelbe Paprika waschen, vierteln, entkernen und würfeln. 1 Zwiebel halbieren, schälen und längs in feine Scheiben schneiden. Frischen Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abstreifen und fein hacken. 600 g Kasseler ebenfalls grob würfeln.

In einem Topf 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Kasseler, Paprika und Zwiebeln darin ca. 3 Min. scharf anbraten.

1 TL edelsüßen Paprikapulver, 1 EL Mehl, 1 Prise Zucker, 5 EL Tomatenmark und Thymian hinzufügen und mit 600 ml Gemüsebrühe auffüllen. Alles zusammen aufkochen und zugedeckt auf kleiner bis mittlerer Stufe ca. 15 Min. köcheln.

In einer Pfanne 3 EL Öl und 2 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. 800 g Schupfnudeln darin unter mehrmaligem Wenden ca. 15 Min. goldbraun und knusprig braten.

Paprika-Kasseler-Gulasch mit den Schupfnudeln auf Teller verteilen und servieren.