



Wochen-Angebot

4.2. - 8.2.2025

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

| | |
|---|------------|
| Budapester Topf mit Zwiebeln und Rippenspeck | 12,80 €/kg |
| Paprikabraten gefüllt mit fruchtiger Paprikafüllung | 13,80 €/kg |
| Schnitzel | 15,80 €/kg |
| Schaschlik vom Filet | 15,80 €/kg |
| Filetbraten im Pfifferlingsmantel | 16,80 €/kg |

GULASCH DER WOCHE

Schaschlik-Topf

mit Zwiebeln Paprika,
Rippenspeck und Polnische 11,00 €/kg

GESCHNETZELTES DER WOCHE

Budapest

mit Mais und Zwiebeln 9,90 €/kg

KÜCHENFERTIGE SPEZIALITÄTEN

Sahneschnitzel 8,00 €/Pck

WURSTSPEZIALITÄTEN

| | |
|---------------------------|-------------|
| Kochwürstchen | 0,99 €/100g |
| Bratwurst grob | 1,10 €/100g |
| Schinkenspeck am Stück | 2,10 €/100g |
| Schinkenspeck geschnitten | 2,38 €/100g |

FREITAG AB 11 UHR

Hühnersuppe mit Reis

SALAT DER WOCHE

Käse-Wurst-Salat

1,28€/100g

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
Hier können Sie auch Online einkaufen



Rezepte

SCHNITZEL CORDON BLEU AUF HESSISCHE ART

Zutaten:

- 4 Schweineschnitzel
- 4 Scheiben Kochkäse (oder milderer Schmelzkäse)
- 4 Scheiben Speck oder Ahle Wurst
- 100 g Semmelbrösel
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- Salz und Pfeffer
- Öl zum Braten

Zubereitung:

Die Schnitzel flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Jedes Schnitzel mit einer Scheibe Kochkäse und Speck belegen, dann zusammenklappen und mit Zahnstochern fixieren oder fest zusammendrücken.

Zum Panieren drei Schüsseln vorbereiten mit Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbröseln.

Die gefüllten Schnitzel zuerst im Mehl wenden, dann durch die Eier ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wälzen.

Zum Anbraten Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel werden bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun gebraten, bis sie außen knusprig und innen der Käse geschmolzen ist.

Perfekt dazu passen Bratkartoffeln mit Zwiebeln oder ein hessischer Kartoffelsalat mit Apfelessig und Speckwürfeln.