



# Wochen-Angebot

07.05. - 11.05.2024

## FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Rippchen dick gewürzt

7,80 €/kg

Porreebraten

12,80 €/kg

Rinderspieße Mediterran

22,80 €/kg

## GESCHNETZELTES DER WOCHE

*Waldmanns-Style*

mit Pilzen und Sahne 11,00 €/kg

## STEAK DER WOCHE

*Kammsteak*

Knoblauchpfeffer 13,80 €/kg

## KÜCHENFERTIGE SPEZIALITÄTEN

Sahneschnitzel

8,00 € / Pck

## WURSTSPEZIALITÄTEN

Feiner Fleischkäse roh zum Selberbacken

0,99 €/100g

Pizza-Fleischkäse roh zum Selberbacken

1,38 €/100g

Wurstmacher-Stracke Trio

33,00 €/3er-Pack

## SALAT DER WOCHE

*Griechischer Salat*

1,19 €/100g

## WÜSTCHEN DER WOCHE

*Kartoffelwurst*

1,28€/100g



**FREITAG AB 11 UHR**

Wocheneintopf

**UNSER TIPP**

Frischkäse mit Rukkola, getrockneten  
Tomaten und gerösteten Pinienkernen

1,38 €/100g

**KOHL-KRAMER GMBH**

Laden-  
Öffnungszeiten:

Hardtstraße 5  
34582 Borken -Trockenerfurth

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

Tel.: 0 56 82/ 23 10 • Fax: 0 56 82/ 90 62

**www.kohl-kramer.de**

Hier können Sie auch Online einkaufen



# Rezepte

## FLEISCHKÄSE-BURGER MIT RETTICH UND OBATZDA

Rohen Fleischkäse im Backofen bei 120 Grad backen. 1,0 kg-Schale 70 Minuten, 1,5 kg-Schale 90 Minuten, 2,0 kg-Schale 120 Minuten.

300 g Rettich schälen, waschen und grob raspeln. Mit Salz bestreuen und vermischen. 1/2 Bund Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Schnittlauch, bis auf etwas zum Bestreuen, unter den Rettich mischen.

5–10 Minuten ziehen lassen. 4 Kopfsalat-Blätter waschen und abtropfen lassen.

Für den Obatzda 1 Schalotte schälen und fein würfeln. 125 g Camembert in Stücke schneiden. 50 g weiche Butter und 10 g Frischkäse cremig rühren. Camembert, 20 g Bayrischen Senf und Schalotten zufügen und mit einer Gabel vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Den in Scheiben aufgeschnittenen Fleischkäse darin unter Wenden ca. 4 Minuten braten

4 Laugenbrötchen quer halbieren. Untere Hälften mit Obatzda bestreichen. Mit Fleischkäsescheiben, Salat und Rettich belegen. Mit Schnittlauch bestreuen. Obere Brötchenhälften auflegen.