



Wochen-Angebot

17.06. - 21.06.2025

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Spießbraten	12,90 €/kg
Grillkotelett Zwiebelpfeffer	13,80 €/kg
Gehacktes Rind	14,80 €/kg
Filet Medaillons "Wiener Rahmtöpfchen"	15,80 €/kg

STEAK DER WOCHE

Kammsteak

Knoblauchpfeffer 13,80 €/kg

KÜCHENFERTIGE SPEZIALITÄTEN

Camembert- Preiselbeer- Schnitzel	9,00 €/Pck.
-----------------------------------	-------------

WURSTSPEZIALITÄTEN

Chili-Cheese -Jalapeno Bratwurst gebrüht	1,58 €/100g
Kochschinken	2,28 €/100g
Pastrami 100% Rind	2,39 €/100g
Schwarzwälder Schinken	2,58 €/100g
Grillwürstchen 10er Pack.	12,00 €/Pck

SALAT DER WOCHE

Eiersalat

vegetarisch 1,29 €/100g

FREITAG AB 11 UHR

Kartoffelsuppe mit Pfefferbeißern

KOHL-KRAMER GMBH

Laden-
Öffnungszeiten:

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

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

www.kohl-kramer.de
Hier können Sie auch Online einkaufen



Rezepte

RINDERHACK-BOWL MIT COUSCOUS, MINZJOGHURT & GRANATAPFEL

Zutaten (für 2-3 Personen):

Für das Hack:

- 400 g Rinderhackfleisch
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Ras el-Hanout (oder Kreuzkümmel + Paprika edelsüß)
- 1 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Olivenöl

Für die Bowl:

- 150 g Couscous
- 200 ml heißes Wasser oder Gemüsebrühe
- 1 kleine Salatgurke
- 1 Handvoll Kirschtomaten
- ½ Bund frische Petersilie
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Granatapfelkerne (optional, aber sehr frisch!)

Minzjoghurt:

- 150 g griechischer Joghurt
- Frische Minze (ca. 1 EL gehackt)
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Couscous zubereiten:

Couscous in eine Schüssel geben, mit heißem Wasser oder Brühe übergießen, abdecken und 5–10 Minuten quellen lassen. Anschließend mit einer Gabel auflockern und mit Zitronensaft abschmecken.

2. Gemüse vorbereiten:

Gurke und Tomaten klein schneiden, Petersilie hacken. Alles unter den Couscous mischen.

3. Minzjoghurt anrühren:

Joghurt mit gehackter Minze, Zitronensaft und Salz verrühren.

4. Rinderhack braten:

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Öl anbraten. Hackfleisch zugeben, krümelig braten. Tomatenmark und Gewürze einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Bowl anrichten:

Couscous-Salat in eine Schale geben, Hackfleisch darauf verteilen, einen Klecks Minzjoghurt daraufgeben. Mit Granatapfelkernen und frischer Minze garnieren.