



# Wochen-Angebot

7.1. - 11.1.2025

## FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Gehacktes vom Schwein	9,90 €/kg
Geschnetzeltes der Woche	9,90 €/kg
Paprikabraten	13,80 €/kg
Rindergeschnetzeltes natur	19,90 €/kg
Rindergeschnetzeltes gewürzt mit Pfifferlingen	19,90 €/kg

## KÜCHENFERTIGE SPEZIALITÄTEN

Filet Medaillons "Wiener Rahmtöpfchen"	15,80 €/kg
Pute in Hollandaise mit Spargel und Pilzen	16,80 €/kg
Hähnchenbrustschnitte	17,80 €/kg

## WURSTSPEZIALITÄTEN

Kochwürstchen	0,99 €/100g
Jagdwurst am Stück	1,68 €/100g
Kochschinken	2,28 €/100g
Schinken mit Orangenpfeffer	2,28 €/100g

## SALAT DER WOCHE

*Porreesalat*

1,10 €/100g



**FREITAG AB 11 UHR**

Kartoffelsuppe

**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

## RINDERGESCHNETZELTES MIT CASHEWKERNEN

- 1.75 g Cashewkerne, 1/2 TL Edelsüß-Paprikapulver und 1 TL Öl auf einem Backblech mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kerne im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C) ca. 5 Minuten goldbraun rösten. 1 rote Paprika halbieren, putzen, waschen und in Stücke schneiden. Ein ca. 4 cm großes Ingwerstück schälen und halbieren. eine Hälfte fein hacken, die andere Hälfte in Scheiben schneiden. 1 Zwiebel schälen und fein würfeln. 1 Limette heiß waschen, trocken reiben und die Schale dünn abreiben. Kerne aus dem Backofen nehmen, in eine Schüssel geben und mit Limettenschale vermengen.
2. Reis und Ingwerscheiben in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. 2 EL Öl in je einer großen Pfanne erhitzen. 600 g Rindergeschnetzeltes darin unter Wenden 3–5 Minuten anbraten, dann mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Bratsatz mit 400 ml Kokosmilch ablöschen und ca. 2 Minuten los kochen. Soße beiseite stellen.
3. Chilischote putzen, der Länge nach aufschneiden, waschen und Kerne entfernen. Schote klein schneiden. Limette halbieren und den Saft auspressen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen.
4. Paprika und 200 g Sojabohnen darin ca. 4 Minuten anbraten. Zwiebeln und Ingwer ca. 2 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben. Gemüse mit Kokossoße ablöschen. 1 EL Tahin (Sesampaste) und Chili zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
5. 3 Stiele Thai-Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen grob hacken. Basilikum in die Soße geben und mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch zugeben und kurz erhitzen, nicht köcheln lassen.
6. Reis abgießen. Reis und Geschnetzeltes auf Tellern anrichten.