



Wochen-Angebot

24.06. - 28.06.2025

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Rippchen dick gewürzt	7,80 €/kg
Schweinekamm	9,90 €/kg
Filetspieße mit Grillkäse und Kartoffel mit Rippenspeckmantel	13,80 €/kg
Filetbraten "Innsbruck" mit Broccoli im Bacon-Mantel	15,80 €/kg

STEAK DER WOCHE

Schinkensteak

12,00 €/kg

KÜCHENFERTIGE SPEZIALITÄTEN

Champignon-Schnitzel	9,00 €/Pck.
----------------------	-------------

WURSTSPEZIALITÄTEN

Bratwurst mit Majoran	1,10 €/100g
Kartoffelwurst	1,48 €/100g
Schinkenwurst am Stück	1,60 €/100g
Kassler Bratenaufschnitt	1,99 €/100g

SALAT DER WOCHE

Farmersalat

1,10 €/100g



FREITAG AB 11 UHR

Erbsensuppe

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

SCHWEINEKAMM VOM GRILL – WÜRZIG & SAFTIG

Zutaten (für 4 Personen):

- ca. 1,2–1,5 kg Schweinekamm (am Stück oder in ca. 3 cm dicke Scheiben geschnitten)
- 3 EL Öl (z. B. Raps oder Olivenöl)
- 2 EL grober Senf oder mittelscharfer
- 1 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Knoblauchpulver oder 2 frische Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 TL Zwiebelpulver (optional)
- 1 TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- ½ TL Chiliflocken oder rosenscharfes Paprikapulver
- 1 TL brauner Zucker oder Honig
- Frischer Rosmarin oder Thymian (optional)

Zubereitung:

Marinade zubereiten:

Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen. Falls du frischen Knoblauch verwendest, diesen fein hacken oder pressen.

Fleisch marinieren:

Das Fleisch großzügig mit der Marinade einreiben. In Frischhaltefolie oder einen Gefrierbeutel geben und mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank ziehen lassen.

Zubereitung auf dem Grill:

Variante 1: Am Stück (indirektes Grillen)

Grill auf indirekte Hitze vorbereiten (z. B. Gasgrill: nur die äußeren Brenner an, Holzkohle: Kohle nur auf eine Seite).

Fleisch bei etwa 150–160 °C im indirekten Bereich grillen – mit Deckel!

Garzeit: ca. 1,5–2 Stunden – je nach Dicke.

Ziel-Kerntemperatur: 68–72 °C für schön saftig.

Für mehr Kruste am Ende kurz über direkte Hitze legen (2–3 Minuten pro Seite).

Danach 5–10 Minuten ruhen lassen, in Scheiben schneiden.

Variante 2: Als Steaks

Steaks ca. 3 cm dick schneiden.

Direkt über mittlerer Hitze (ca. 180–200 °C) pro Seite 4–5 Minuten grillen, dann ggf. in den indirekten Bereich legen, bis Kerntemperatur 68–70 °C erreicht ist.

Vor dem Servieren kurz ruhen lassen.

Beilagen-Tipps vom Grill:

Gegrillte Maiskolben oder Zucchini

Bunter Grillgemüse-Mix mit Feta

Kartoffelsalat mit Essig & Öl oder mediterranem Dressing

Kräuterbutter & frisches Baguette