



Wochen-Angebot

11.2. - 15.2.2025

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Sulperknochen mit viel Fleisch	5,20 €/kg
Dünne Rippe/ Baby Back Ribs	8,80 €/kg
Gehacktes vom Schwein	9,90 €/kg
Prager Schinken roh	11,80 €/kg
Käsebraten gefüllt mit Gouda und Schinkenstreifen	14,80 €/kg
Filetbraten im Wirsingmatel	16,80 €/kg
Kasslertasche mit Schinken-Ananas-Füllung	16,80 €/kg
Kasslertasche mit Porree-Käse-Füllung	16,80 €/kg
Rinderbraten aus der Keule	19,90 €/kg

GESCHNETZELTES DER WOCHE

Filet in Portweinsoße

14,00 €/kg

WURSTSPEZIALITÄTEN

Kochwurst im Ring	1,10 €/100g
Schwartenmagen	1,38 €/100g
Prager Schinken Aufschnitt	1,99 €/100g

SALAT DER WOCHE

Rindfleischsalat

rot

1,59 €/100g



FREITAG AB 11 UHR

Erseneintopf

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

MEDITERRANER RINDERBRATEN AUS DER KEULE

Zutaten:

Für den Braten:

- 1,5 kg Rinderkeule
- 3 EL Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 EL Rosmarin, frisch gehackt
- 1 EL Thymianblätter, frisch
- 1 EL grober Senf
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb und Saft)
- Salz und Pfeffer

Für die Sauce:

- 2 rote Zwiebeln, in Spalten geschnitten
- 3 Karotten, in Scheiben geschnitten
- 2 Stangen Sellerie, in Stücke geschnitten
- 200 g Cocktailtomaten
- 150 ml Weißwein (alternativ Gemüsebrühe)
- 500 ml Rinderfond
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 2 Lorbeerblätter
- 8 schwarze Oliven (optional)

Zubereitung:

Die Rinderkeule mit einer Mischung aus Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Senf, Zitronenschale, Salz und Pfeffer einreiben.

Abgedeckt für mindestens 1 Stunde (besser über Nacht) im Kühlschrank marinieren.

Das marinierte Fleisch in einem großen Bräter von allen Seiten scharf anbraten, bis es goldbraun ist. Herausnehmen und beiseitestellen.

Im Bratfett Zwiebeln, Karotten und Sellerie anschwitzen. Tomatenmark und Paprikapulver hinzufügen und kurz anrösten.

Mit Weißwein ablöschen und diesen kurz einkochen lassen. Fond, Lorbeerblätter und die Oliven hinzufügen. Cocktailtomaten dazugeben.

Das Fleisch zurück in den Bräter legen.

Bei 160 °C (Ober-/Unterhitze) im Ofen 2,5–3 Stunden schmoren. Zwischendurch wenden und mit der Sauce übergießen.

Nach dem Schmoren das Fleisch herausnehmen und warm stellen.

Die Sauce nach Wunsch pürieren oder stückig lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten.

Dazu passen knusprige Rosmarinkartoffeln.