



# Kunzler



## RINDERFILET SO ZART



39.99

**RINDERFILET**  
das beste Stück vom Rind, top Qualität,  
zart und mager, 1 kg

**gültig von Do. - Sa.**

**Kartoffeln**  
aus Deutschland  
verschiedene  
Sorten und  
Kocheigen-  
schaften  
je 2,5-kg-Beutel  
(1 kg = € 0,89)

**2.22**

UNSERE HEIMAT

**Dallmayr Kaffee**  
versch. Sorten  
je 500-g-Packung  
(1 kg = € 9,58)

**Superknüller**

**4.79**

Dallmayr Classic mild  
Dallmayr Classic kräftig

**Mövenpick Eiscreme**  
tiefgefroren, versch. Sorten  
je 800- bis 900-ml-Becher  
(1 Liter ab € 1,88)

**Superknüller**

**1.69**

Mövenpick BourbonVanille  
Mövenpick Double

**Ferrero Mon Chéri**  
157-g-Packung  
(1 kg = € 15,86)

**2.49**

*Wir wünschen Ihnen eine schöne Weihnachtszeit*

**Oh du herrliche Herzhaftigkeit**

**1,29** €/100g

Unser **Kunzler Lyoner** jetzt zum Aktionspreis in der Frischetheke **oder** im Kühlregal für **4,79** €/Stück

400-g-Packung (1kg = 11,98 €)

LYONER

Unsere Spezialitäten zum Fest  
metzgerfrisch und auf Wunsch  
küchenfertig vorbereitet.



Wo's schmeckt ist...



**Kaninchenkeulen mit Gemüse**  
(für 4 Personen)

- |                         |                              |
|-------------------------|------------------------------|
| 4 Paprikaschoten        | 1 Stängel Zitronengras       |
| 1 Aubergine             | 500 ml Tomaten, passiert     |
| 1 Knoblauchzehe         | 1 Zweig Rosmarin             |
| Salz, Pfeffer, grob     | 6 Blätter Salbei             |
| 1 EL Orangenblütenhonig | 4 Kaninchenkeulen            |
| 1 EL Thymianblatt       | 900 g Kartoffelkloßteig      |
| 2 EL Rapsöl             | 1 Handvoll Basilikum-Blätter |

Paprikaschoten und Aubergine/n in große Würfel schneiden. Knoblauchzehen sehr fein schneiden. Gemüse mit Knoblauch in eine Auflaufform geben, salzen, pfeffern, gleichmäßig mit Honig beträufeln und abschließend die Thymianblättchen und die Hälfte des Öls darüber verteilen. Zitronengras waagrecht vierteln und zum Gemüse geben. Passierte Tomaten darüber verteilen. Rosmarinnadeln und Salbei sehr fein schneiden und mit dem restlichen Rapsöl und etwas Salz verrühren. Damit die Kaninchenkeulen einreiben und diese mit der Schlegelinnenseite nach oben auf das Gemüse legen. Auflaufform auf die mittlere Schiene des Backofens stellen und bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) eine Stunde garen. Nach 30 Minuten das Fleisch wenden. Die Kartoffelklöße nach Packungsanleitung zubereiten. Keulen auf den Tellern anrichten. Gemüse einmal umrühren und gegebenenfalls mit Pfeffer und Salz nochmals abschmecken. Zusammen mit den Klößen neben den Keulen anrichten und mit Basilikumblättchen bestreut servieren.

**KANNINCHENKEULEN**

der Weihnachtsklassiker, geschmackvolles und zartes Fleisch das auf der Zunge zergeht, €/kg

**22,99**

<https://www.edeka.de/rezepte/rezept/kaninchenkeulen-mit-gemuese.jsp>



**WIENER WÜRSTCHEN**  
oder **WIENER**  
mit Kalbfleisch

im zarten Saitling, knackig im Biss, nach traditioneller Rezeptur, €/100g

**1,59**



**1,59**

**DELIKATESS LEBERWURST**  
mit Kalbfleisch fein, im Gold-  
darm oder im Wachsmantel, €/100g



**1,79**

**PASTETEN-AUFSCHNITT**  
von Höll, verschiedene Sorten:  
Bierschinken- oder Filetpastete, €/100g



**1,99**

**SPORTSALAMI**  
leicht in den Tag, fettreduziert, aus  
Truthahn- und Schweinefleisch, €/100g



**12,99**

**KANINCHEN**

ca. 1,4 - 1,7 kg, ideal für einen Braten, €/kg



**11,99**

**SCHLEMMERROLLBRATEN**

vom Schweinerücken, herzhaft gewürzt,  
mit eingelegtem Schweinefilet, €/kg



**14,99**

**SAUERBRATEN**

nach Hausfrauenart mariniert,  
in einer leckeren Beize, €/kg



**1,49**

**KRAKAUER**

mit Kümmel, original saarländisch,  
herzhaft im Geschmack, €/100g



**1,79**

**JUBILÄUMSPÂTÉ**

besonders streichzart,  
delikat im Geschmack, €/100g



**1,39**

**HAUSMACHER SÜLZE**  
/ **SCHWEINSKÄSE**

nach saarländischer Rezeptur, €/100g



**22,99**

**TAFELSPITZ vom Kalb**

das besonders hochwertige Stück Fleisch,  
perfekt zum Braten oder Schmoren, €/kg



**8,99**

**HACKFLEISCH**

gemischt vom Rind und Schwein,  
laufend frisch hergestellt, €/kg



**10,99**

**KAISERFLEISCH**

vom mageren Schweinerücken,  
küchenfertig, gold-gelb geräuchert, €/kg



**3,99**

**PARMASCHINKEN RISERVA**

original italienische Schinkenspezialität,  
luftgetrocknet, €/100g



**1,99**

**HONIGSCHINKEN**

mit Honig verfeinert, sehr mager,  
€/100g



**1,39**

**SAARLÄNDISCHE KOCHMETTWURST**

kräftig und herzhaft geräuchert, €/100g



Happy Day Säfte  
versch. Sorten  
je 1-Liter-Packung  
**1.79**

Ein bunter Salat mit süß-säuerlichen Äpfeln, aromatischem Rotkohl und frischer Orange schmeckt zum Mittag- oder Abendessen oder als Beilage.  
*Probieren Sie es aus!*

**Zubereitung:**

- Für den Rotkrautsalat den Rotkohl waschen, von Strunk und äußeren Blättern befreien und vierteln. Die Rotkohlviertel jeweils in feine Streifen schneiden. Den Apfel waschen, entkernen und in feine Spalten schneiden. Die Orange waschen, schälen, von weißer Haut befreien und grob würfeln.
- Die Rotkohlstreifen in eine Schüssel geben, salzen und mit den Händen sorgfältig vermengen. Apfel und Orange unterheben. Den Blattspinat waschen, schleudern und ebenfalls unterheben.
- Für das Dressing Apfel- und Orangensaft, Essig und Öl miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer sowie einer Prise Zucker abschmecken.
- Den Rotkrautsalat mit dem Dressing vermengen und mit Ciabatta genießen.

**Rotkrautsalat**  
**Zutaten:**

- Für das Dressing:  
3 EL Apfelsaft  
3 EL Orangensaft  
4 EL Walnussessig  
2 EL Walnussöl, kaltgepresst  
1 Prise Salz  
1 TL Pfeffer
- Für den Rotkrautsalat:  
500 g Rotkohl  
1 Orange, unbehandelt  
1 Apfel, feste Sorte z.B. Elstar  
100 g Babyspinat  
1/2 TL Salz

**Außerdem:**  
1 Ciabatta-Brot

**Himbeeren**  
aus Spanien/Marokko  
Klasse I, 125-g-Schale  
(1 kg = € 11,92)  
**1.49**

**Sanfucar**  
**Ananas extra sweet**  
aus Costa Rica  
Klasse I, Stück  
**2.99**

**Sanfucar**  
**Mandarinen**  
aus Spanien  
Klasse I  
750-g-Netz  
(1 kg = € 3,32)  
**2.49**

**UNSERE HEIMAT**  
**Möhren**  
aus Deutschland  
Klasse I  
750-g-Schale  
(1 kg = € 1,17)  
**gültig von Do. - Sa.**  
**0.88**

**EDEKA Herzstücke**  
**Avocado**  
genussreif  
aus Marokko/Israel, Klasse I  
Stück  
**1.99**

**UNSERE HEIMAT**  
**Rotkraut**  
aus Deutschland  
Klasse I, 1 kg  
**0.99**

**Sanfucar**  
**Zitronen**  
aus Spanien  
Klasse I  
500-g-Netz  
(1 kg = € 3,98)  
**1.99**

**EDEKA**  
**Riesen-orangen**  
aus Spanien  
Klasse I  
2-kg-Netz  
(1 kg = € 1,67)  
**3.33**

**Cantaloupe-melonen**  
aus Brasilien  
Klasse I, Stück  
**1.99**

**Mini-Romanerherzen**  
aus Spanien, Klasse I  
2er-Packung  
(1 Stück = € 0,50)  
**0.99**

**Sanfucar**  
**Cherry-Rispetomaten**  
aus Tunesien, Klasse I  
je 200-g-Packung  
(1 kg = € 9,95)  
**1.99**

**GUT & GÜNSTIG**  
**NATUR TALENTE**  
**Gurken**  
aus den Niederlanden/  
Spanien, Klasse I, Stück  
**0.49**

**Boskoop Äpfel**  
1 kg  
zum aktuellen Tagespreis

Ob zum Kaffee oder zu Weihnachten – wann immer Ihnen nach etwas Süßem ist.

**Bratapfelltiramisu**  
**ZUTATEN & ZUBEREITUNG**

**UNSERE HEIMAT**  
**Kräuter im Topf**  
versch. Sorten  
aus Deutschland  
je Topf  
**1.59**

**GUT & GÜNSTIG**  
**NATUR TALENTE**  
**am Sa. gültig**  
**Brokkoli**  
aus Spanien/  
Italien, Klasse I  
500-g-Packung  
(1 kg = € 2,22)  
**1.11**

**BIO**  
**Bio-Paprika-Mix**  
aus Spanien  
Klasse II, 400-g-Packung  
(1 kg = € 4,98)  
**1.99**

# Ein echtes Stück Heimat.

Das schmeckt man: Kartoffeln aus heimischem Anbau.



Aus Deutschland



**Agrarfrost  
Kartoffel-Spezialitäten**  
tiefgefroren, versch. Sorten  
je 450- bis 600-g-Packung  
(1 kg ab € 4,15)

**2.49**



**Thomas Henry  
Limonaden**  
versch. Sorten  
je 0,75-l-Flasche  
+ € 0,15 Pfand  
(1 Liter = € 3,59)

**2.69**



**Escal  
Garnelen**  
tiefgefroren  
versch. Sorten  
je 215- bis  
300-g-Packung  
(1 kg ab € 25,90)

**7.77**



**Höll  
Wiener  
Würstchen**  
SB-verpackt  
300-g-Packung  
(1 kg = € 13,30)

aus der Region

**3.99**



**Herzogin-Kartoffeln**  
tiefgefroren  
600-g-Packung  
(1 kg = € 2,48)

**1.49**



**Gerolsteiner  
Mineralwasser**  
versch. Sorten  
je Kasten  
12 x 1-l-Flasche  
+ € 3,30 Pfand  
(1 Liter = € 0,46)

**5.49**



**Kunzler Pils**  
Kasten 20 x 0,33-l-  
Stubbi-Flasche + € 3,10  
Pfand (1 Liter = € 1,51)

aus der Region

**9.95**



**Coca-Cola  
Limonaden**  
versch. Sorten  
je Kasten  
12 x 1-l-Flasche  
+ € 3,30 Pfand  
(1 Liter = € 0,83)

Superknüller

**9.99**



**Dr. Oetker  
Crème fraîche**  
versch. Sorten  
je 125-/  
150-g-Becher  
(1 kg ab € 6,60)

**0.99**



**Straehl  
Raclettekäse**  
versch. Sorten  
je 150- bis  
250-g-Packung  
(1 kg ab € 15,96)

Superknüller

**3.99**



gültig  
von  
Do. - Sa.

**ASC Krone  
Lieblingslachs**  
versch. Sorten  
je 90- bis  
100-g-Packung  
(1 kg ab € 34,90)

**3.49**



**Maggi  
Knödel**  
versch. Sorten  
je 200-g-Packung  
(1 kg = € 8,95)

**1.79**



**Lacroix  
Fonds**  
versch. Sorten  
je 400-ml-Glas  
(1 Liter = € 4,98)

**1.99**



**Kühne  
Rotkohl**  
versch. Sorten  
je 680- bis  
700-g-Glas  
(1 kg ab € 1,84)

**1.29**



**Mascarpone**  
500-g-Becher  
(1 kg = € 7,98)

**3.99**



**Bürger  
Spezialitäten**  
versch. Sorten  
je 1-kg-Packung

Superknüller

**2.99**



**Der große Bauer  
Joghurt**  
versch. Sorten  
je 220- bis 250-g-Becher  
(1 kg ab € 1,76)

Superknüller

**0.44**



**Doppio Passo  
Weine**  
versch. Sorten  
je 0,75-l-Flasche  
(1 Liter = € 6,65)

**4.99**



**Tress Nudeln**  
versch. Sorten  
je 500-g-Packung  
(1 kg = € 4,44)

Superknüller

**2.22**



**Herber  
Glühwein**  
versch. Sorten  
je 1-Liter-Flasche

Aus der Region

**4.99**



# FONDUE- FLEISCH

## PUTENBRUST

zart und mager,  
€/kg

14,99

## SCHWEINERÜCKEN

zart und saftig,  
€/kg

12,99

## RINDERHÜFTE

saftig und aromatisch,  
€/kg

24,99

## KALBSKEULE

zart und mager, ein Genuss,  
€/kg

19,99

Unser Käse  
für ein  
Raclette Royale



## RICHES MONTS RACLETTE KÄSE

mind. 48% Fett i. Tr.,  
fein würziger Geschmack,  
€/100g

1,49

Auch in Ihrer Nähe:

EDEKA Altenkessel • Provinzialstraße 77 • Tel. 06898/9016920  
EDEKA Altforweiler • Industriestraße 1 • Tel. 06836/9629945  
EDEKA Differten • Hauptstraße 50 • Tel. 06834/60071

EDEKA Dudweiler • Sulzbachtalstraße 165 • Tel. 06897/7780445  
EDEKA Köllerbach • Fresagrändinariastraße 6 • Tel. 06806/920603  
EDEKA Saarwellingen • Zur Breitwies 2 • Tel. 06838/979460

EDEKA Schaffhausen • Provinzialstraße 28 • Tel. 06834/961733  
EDEKA Schwalbach • Vier-Winde-Straße 1 • Tel. 06834/9010970  
EDEKA Völklingen • Pasteurstraße 8 • Tel. 06898/25609