



Kunzler

WIR WÜNSCHEN allen einen guten Start ins neue Jahr!

Kartoffeln
aus Deutschland
versch. Kocheigenschaften
2,5-kg-Netz (1 kg = € 0,60)

1.50

LYONER
die saarländische Spezialität,
seit 1896 nach eigener Rezeptur hergestellt,
unvergleichbar köstlich im Geschmack, 100 g

1.19

Mars Celebrations
186-g-Packung
(1 kg = € 11,77)

Superknüller

2.19

Le Rustique Raclette
versch. Sorten
je 360-/
400-g-Packung
(1 kg ab € 8,73)

3.49

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

aus der Region

3.99

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

9.95

Funny-frisch Chipsfrisch
versch. Sorten
je 150-g-Packung
(1 kg = € 6,60)

Superknüller

0.99

Freixenet Carta Dry
versch. Sorten
je 0,75-l-Flasche
(1 Liter = € 4,92)

Superknüller

3.69



Auf Wunsch erhalten Sie unsere frischen Fleischwaren gewürzt oder mariniert, denn **wo's schmeckt ist...**




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

8,99



SCHWEINESCHNITZEL
aus der Oberschale, zart und mager, auf Wunsch küchenfertig vorbereitet, €/kg

9,99



PAPRIKAGULASCH
aus dem Schweineschinken, pfannenfertig gewürzt, mit frischen Zwiebeln und Paprika, €/kg

9,99



STIEL- oder KAMMKOTELETT
vom Schwein, mit Knochen, natur oder gewürzt, €/kg

8,99



ZWIEBELMETTWURST
vom Schwein, 150-g-Stücke, für die herzhafte Brotzeit, €/100g

1,69



Ideal zum Kurzbraten...

SAUMAGEN „Pfälzer Art“ oder SAARL. SCHWARTENMAGEN
mit und ohne Kümmel, €/100g

1,19



FRISCHWURST-AUFSCHNITT
alle Sorten, für eine gute Brotzeit, €/100g

1,59



SALAMI
weiß, 1A Spitzenqualität, mager und würzig, €/100g

1,99



KRUSTENSCHINKEN
im Ganzen kross gebacken, sehr saftig, €/100g

1,99



SCHWARZWÄLDER BAUERNSCHINKEN verfeinert durch edlen Nadelholz-Rauch, €/100g

1,99

Genießen Sie ...



HÄHNCHENKEULEN
ohne Rückenteil, natur oder gewürzt, Handelsklasse A, €/kg

5,99

à la Coq au Vin blanc

ZUTATEN

für 4 Portionen

- 1 kg Hähnchenschenkel
- etwas Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL Salz
- 2 Prisen schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 4 Schalotte
- 4 Knoblauchzehen
- 400 g Champignons
- 1 große Karotte
- 2 Stangen Sellerie
- 4 EL Olivenöl, raffiniert
- 2 EL Butter
- 2 Lorbeerblatt
- 300 ml Weißwein, trocken
- 400 ml Geflügelfond
- 3 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin

ZUBEREITUNG

- ① Hähnchenschenkel unter fließendem Wasser abspülen und trocken tupfen. Großzügig mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.
- ② Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Schalotten und Knoblauch pellen. Schalotten vierteln und Knoblauchzehen mit dem Messerrücken leicht andrücken. Champignons putzen und vierteln. Karotte schälen und in grobe Stücke schneiden. Selleriestangen waschen und in kleine Würfel schneiden.
- ③ Backofen auf 180 Grad Umluft (200 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- ④ Olivenöl und Butter in einem Bräter erhitzen und die Hähnchenschenkel auf der Hautseite goldbraun anbraten. Nach 3-4 Minuten Knoblauchzehen, Zitronenschale und Lorbeerblätter zugeben und für weitere 3-4 Minuten anbraten. Mit Weißwein und Geflügelfond ablöschen. Ein paar Spritzer Zitronensaft, Rosmarin und Thymian zugeben. Den Bräter im unteren Drittel des Ofens platzieren und die Hähnchenschenkel abgedeckt für ca. 40 Minuten schmoren lassen.
- ⑤ Das vorbereitete Gemüse in den Bräter geben und für weitere 20 Minuten offen schmoren.
- ⑥ Coq au Vin aus dem Ofen holen, die Lorbeerblätter entfernen und nach Belieben nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Servieren. Dazu passen Salzkartoffeln oder Reis.



GUTS GÜNSTIG

Brokkoli
aus Spanien/Italien
Klasse I, 500-g-Packung
(1 kg = € 2,98)

1.49

GUTS GÜNSTIG

Bananen
1 kg

1.00

GUTS GÜNSTIG

Mini-Pflaumtomaten
aus Marokko/Spanien
Klasse I, 500-g-Schale
(1 kg = € 2,98)

1.49

Kunzler Lyoner Fleischwurst
nach traditioneller Rezeptur seit 1896, SB-verpackt
400-g-Packung
(1 kg = € 11,98)

aus der Region

4.79

Arla Kaergården
versch. Sorten
je 200-g-Becher
(1 kg = € 8,95)

1.79

Fol Epi Scheibenkäse
versch. Sorten und Fettstufen
je 120- bis 150-g-Packung
(1 kg ab € 9,93)

gültig von Do. - Sa.

1.49

GUTS GÜNSTIG

Äpfel Gala
aus Deutschland
Klasse II
2-kg-Beutel
(1 kg = € 1,00)

2.00

Kirschen
aus Chile/Südafrika
Klasse I, 250-g-Schale
(1 kg = € 8,88)

2.22

GUTS GÜNSTIG

Trauben hell
aus Südafrika/Brasilien
kernlos, Klasse I je 500-g-Schale
(1 kg = € 4,00)

2.00

Danny Pudding
versch. Sorten
je 2 x 115 g = 230-g-Packung
(1 kg = € 4,52)

1.04

Lachs-Carpaccio
124-g-Packung
(1 kg = € 27,34)

3.39

Milram Gewürzquark
versch. Sorten und Fettstufen
je 185-g-Becher
(1 kg = € 5,35)

gültig von Do. - Sa.

0.99

Roter Kopfsalat
aus Italien
Klasse I, Stück

1.49

EDEKA Herzstücke

Limetten
aus Vietnam, Klasse I
6-Stück-Packung
(1 Stück = € 0,33)

1.99

Lauchzwiebeln
aus Ägypten
Bund

0.79

Meggle Laugen- oder Steinofenbaguette
versch. Sorten
je 160-g-Packung
(1 kg = € 5,56)

0.89

EDEKA Herzstücke

Antipasti
versch. Sorten
je 150-g-Becher
(1 kg = € 13,27)

1.99

Bürger Suppeninlagen
versch. Sorten
je 250-g-Packung
(1 kg = € 6,76)

1.69

UNSERE prickelnd-fruchtige Begleitung - FÜR SIE!

MIMOSA für 7 Portionen

- 400 g Himbeere, tiefgekühlt
- 10 Zweige Thymian
- 2 EL Puderzucker
- 1 Zitrone
- 100 g feiner Zucker
- 1 Flasche Sekt
- 2 EL Honig, flüssig
- 1 Handvoll frische Himbeeren

Zubereitung:

Schale der Zitrone abziehen und den Saft auspressen. Zucker, Honig, Zitronenschale und -saft mit drei Thymianzweigen und 100 ml Wasser in einen kleinen Topf geben und aufkochen lassen – für 10-15 Min. einkochen, bis ein dickflüssiger Sirup entstanden ist. Die Zweige sowie die Zitronenschale entfernen und den Sirup komplett abkühlen lassen.

Die gefrorenen Himbeeren für einige Minuten antauen lassen, dann zusammen mit dem kalten Sirup und dem Puderzucker im Standmixer pürieren. Eventuell noch ein wenig Wasser hinzugeben. – Das fertige Sorbet in eine Plastikbox füllen und für 4 Std. im Eisfach gefrieren lassen. Mit dem Melonenausstecher jeweils 2 Kugeln Sorbet in ein Sektglas geben. Dazu 2 frische Himbeeren geben, den Sekt aufgießen und mit Thymianzweigen dekorieren.



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

1.49

Limnaden
versch. Sorten
je Träger
6 x 1,5-l-Flasche
+ € 1,50 Pfand
(1 Liter = € 0,39)

3.54

Bio-Zitronen
aus Spanien/
Italien, Klasse I
500-g-Netz
(1 kg = € 2,00)

1.00

Perfekt ZUM RACLETTE

Bonduelle Mais
versch. Sorten
Abtropfgewicht: 265 g
je 300-g-Dose
(1 kg = € 4,19)

1.11

Knorr Schlemmersaucen
versch. Sorten
je 250-ml-Flasche
(1 Liter = € 3,96)

0.99

EDEKA Herzstücke
Ciabatta
300-g-Packung
(1 kg = € 8,37)

2.51

Nescafé Gold Kaffee
versch. Sorten
je 200-g-Glas
(1 kg = € 34,95)

6.99

Kühne Schlemmertöpfchen
versch. Sorten
Abtropfgewicht = 300 g
je 530-g-Glas (1 kg = € 7,97)

2.39

Lillet Aperitif
versch. Sorten
17% Vol.
je 0,75-l-Flasche
(1 Liter = € 15,99)

11.99

Bombay Gin
versch. Sorten
je 0,7-l-Flasche
(1 Liter = € 24,27)

16.99

Kleiner Feigling
versch. Sorten
je 12 x 20 ml =
240-ml-Packung
(1 Liter = € 22,88)

5.49

Thomy Saucen
versch. Sorten
je 250-ml-Packung
(1 Liter = € 3,96)

0.99

EDEKA Herzstücke
Pasta
versch. Sorten
je 500-g-Packung
(1 kg = € 1,98)

0.99

Maille Dijon-Senf
versch. Sorten
je 200-ml-Glas
(1 Liter = € 9,95)

1.99

Sierra Tequila
versch. Sorten
38% Vol.
je 0,75-l-Flasche
(1 Liter = € 14,65)

10.99

Mattheo Teisseire Profi-Sirup mit Flair
FÜR KAFFEE UND COCKTAILS

3.49

Robby Bubble Kindersekt
versch. Sorten
je 0,75-l-Flasche
(1 Liter = € 3,32)

2.49

Biskin Gold Pflanzenöl
0,75-l-Flasche
(1 Liter = € 5,99)

4.49

Maggi Delikatess-Saucen
versch. Sorten
für je 2 x 250 ml
(1 Liter = € 1,58)

0.79

Dr. Oetker Mousse au Chocolat
und weitere Sorten
je 60- bis
96-g-Packung
(1 kg ab € 15,52)

1.49

Lorenz
Snack-Hits
280-g-Packung
(1 kg = € 7,11)

1.99



Lorenz
Party-Clubs
versch. Sorten
je 180- bis
200-g-Packung
(1 kg ab € 5,95)

1.19



Superknüller

TUC Brotchips
versch. Sorten
je 150-g-Packung
(1 kg = € 8,60)

1.29



Super Dickmann's
250-g-Packung
(1 kg = € 6,76)

1.69



Haribo
Fruchtgummi
oder Lakritz
versch. Sorten, je 750-g-
Dose (1 kg = € 5,32)

3.99



Pistazien
150-g-Packung
(1 kg = € 14,80)

2.22



Himbeeren
tiefgefroren
500-g-Beutel
(1 kg = € 6,98)

3.49



Ming Chu
Glückskekse
60-g-Packung
(1 kg = € 33,17)

1.99



Gustavo Gusto Pizza
tiefgefroren, versch. Sorten
je 410- bis 475-g-Packung
(1 kg ab € 7,01)

3.33



Magnum Eis
tiefgefroren
versch. Sorten, je 255- bis
360-ml-Packung
(1 Liter ab € 6,92)

2.49



Coppentrath
& Wiese
Brötchen
tiefgefroren
versch. Sorten
je 400- bis
490-g-Packung
(1 kg ab € 4,06)

1.99

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 • Fresagrandinariastraße 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