

Margeer























Auf Wunsch erhalten Sie unsere frischen Fleischwaren gewürzt oder mariniert, denn

wo's schmeckt ist...







verschiedene Würzungen, €/kg



€/kg

KALBSBRATEN, -ROLLBRATEN oder -GULASCH

aus der Kalbsnuss, zart und saftig, €/kg



HÄHNCHENBRUSTFILET lecker und eiweißreich, natur oder pfannenfertig gewürzt, HKL A, €/kg



TAFELSPITZ das besondere Stück Rindfleisch, ideal zum Braten und Kochen geeignet, €/kg



FLEISCHKÄSE-AUFSCHNITT ofengebacken, verschiedene Sorten, für eine herzhafte Brotzeit, €/100g



im zarten Saitling, knackig im Biss, €/100g



mit Honig verfeinert, sehr mager, €/100g



DELIKATESS LEBERWURST mit Kalbfleisch fein, in der Goldhülle oder im Wachsmantel, €/100g



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



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















Speisekartoffeln aus Deutschland vorwiegend festkochend 2,5-kg-Netz



BIO

Bio-Spitz-

aus Spanien

rot, Klasse II

180-g-Bund

(1 kg = € 11,06)

paprika

Warum immer nur Schnitzel oder Fisch panieren und frittieren?

Champignons weiß aus den Niederlanden/ Polen, Klasse I, 400-g-Schale (1 kg = € 3,73)

> 1. Champignons putzen, ggf. den Stiel kürzen. Mehl und Paprikapulver mischen und in einen tiefen Teller geben. Paniermehl in einen separaten Teller geben. Eier und Milch in einem tiefen Teller verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Pflanzenöl in einem hohen Topf auf 180 Grad erhitzen.

am Sa.

3. Champignons zunächst im Mehl wenden, dann durch die Eimasse ziehen und zuletzt im Paniermehl wenden. Die panierten Champignons in einem hohen Topf goldbraun ausbacken. Mit einer Schöpfkelle entnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Für den Dip den Knoblauch pellen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Crème fraîche, Naturjoghurt und Mayonnaise miteinander verrühren. Knoblauch und Petersilie unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Gebackene Champignons mit dem Knoblauch-Dip servieren.

Gebackene Champignons:

Zutaten für die Champignons:

500 g Champignons

100 g Weizenmehl (Type 405)

1 TL Paprikapulver, edelsüß

150 g Paniermehl

2 Eier

150 ml Milch

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

Für den Dip:

2 Knoblauchzehen

4 Stiele Petersilie, glatt

150 g Crème fraîche

100 g Naturjoghurt

2 EL Mayonnaise

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

Außerdem:

500 ml Pflanzenöl zum Frittieren

Schnell & einfach. Armer Kitter ein leckeres Gericht zum Frühstück oder Mittagessen.

Armer Ritter mit Erdbeeren:

Zutaten:

400 g Erdbeeren

25 g Hagelzucker 150 ml Milch

2 Eier

1 Prise Salz

2 EL Puderzucker 60 g Semmelbrösel

60 g Haselnüsse, gemahlen

12 Scheiben Vollkorntoast

8 EL Butter



1. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Anschließend in einer Schüssel mit Hagelzucker vermengen und 20-30 Minuten marinieren.

2. In der Zwischenzeit Milch, Eier, Salz und Puderzucker in einem tiefen Teller verrühren. Semmelbrösel und Nüsse in einem zweiten tiefen Teller mischen.

3. 1/3 der Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Toastbrote nacheinander erst in die Eier-Milch-Mischung tauchen und anschließend in der Semmelbrösel-Nussmischung wenden. Toastbrote bei mittlerer Hitze in der Pfanne von beiden Seiten jeweils 3-4 Minuten braten.

4. Arme Ritter auf Tellern mit marinierten Erdbeeren anrichten. Den Erdbeersaft, der beim Marinieren ausgetreten ist, über die Armen Ritter geben. Mit Minzblättern garnieren. Nach Geschmack mit geschlagener Sahne ser-



Montagnolo Weichkäse 70 % Fett i . Tr., 100 g



Erdbeeren aus Griechenland/

Spanien, Klasse I 250-g-Schale (1 kg = € 7,96)



Kirschen aus Chile, Klasse I 250-g-Schale (1 kg = € 7,96)



Bio-Heidelbeeren aus Peru, Klasse II 300-g-Schale (1 kg = € 13,30)



Rougette

70 % Fett i. Tr., 100 g

Berchtesgadener Land Frische Bergbauern-Milch extra

3,5 % Fett 1-Liter-Packung



Milram Scheibenkäse versch. Sorten und Fettstufen

je 150-g-Packung

(1 kg = € 9,93)

Superknüller





Herzstücke Mandarinen

aus Spanien Klasse I 1-kg-Netz



Bananen aus Costa Rica/ Kolumbien 1 kg



Äpfel "Magic Star" aus Deutschland Klasse I, 2-kg-Karton (1 kg = £ 2,00)



Actimel Drink versch. Sorten je 8 x 100 g = 800-g-Packung

(1 kg = € 4,99)





Finello Reibekäse versch. Sorten je 150-g-Packung

(1 kg = € 9,93)



Hummus oder Brotaufstrich versch. Sorten

je 175-g-Packung (1 kg = € 10,23)



Aoste Stickado versch. Sorten je 60-/ 70-g-Packung (1 kg ab € 25,57)



Ehrmann **High Protein** Joghurt versch. Sorten je 200-g-Becher (1 kg = £ 6,45)





Meggle Butter oder Streichzart versch. Sorten je 250-g-Packung (1 kg = € 9,16)



Garden Gourmet versch. Sorten je 150- bis 200-g-Packung (1 kg ab € 12,45)





Extra Konfitüre versch. Sorten je 280- bis 340-g-Glas (1 kg ab € 5,85)

BARLAUCH GURKEN Kühne Gewürzgurken

versch. Sorten Abtropfgewicht = 360 g je 670-g-Glas (1 kg = € 4,42)





High-Protein-Wraps 320-g-Packung (1 kg = € 4,66)



Asbach Uralt 0,7-l-Flasche (1 Liter = 14,27)



Coca-Cola

versch. Sorten

4 x 1,5-l-Flasche + € 1,00 Pfand

(1 Liter = € 0,79)

je Träger

Limonaden

Mineralwasser versch. Sorten je Träger 6 x 1,5-l-Flasche + € 1,50 Pfand (1 Liter = € 0,16)



Red Bull Energydrink versch. Sorten koffeinhaltig je 0,25-l-Dose + € 0,25 Pfand (1 Liter = € 3,96)



Säfte und Nektare versch. Sorten je 1-Liter-Packung

Superknüller



Dr. Oetker High-Protein-Müsli versch. Sorten

je 400-g-Packung (1 kg = 9,98)



versch. Sorten je 35- bis 55-g-Packung (1 kg ab € 36,18)





Knoppers Riegel versch. Sorten je 200-g-Packung (1 kg = € 7,95)



Layenberger High-Protein-Chips

versch. Sorten je 75-g-Packung (1 kg = € 39,87)



Funny-frisch Linsenchips versch. Sorten je 80-/ 90-g-Packung

(1 kg ab € 16,56)



Wurstkonserven

div. Sorten, 200-g-Dose (1 kg = 13,95 €)

€/Stk Dauerniedrigpreis





Glücksblatt Küchentücher 3-lagig

4 x 45-Blatt-Packung (1 Blatt = 0.01)



Perfect Fit Katzennahrung versch. Sorten je 750-g-Packung (1 kg = € 3,99)



Palmolive Duschpflege versch. Sorten

je 250-ml-Flasche (1 Liter = € 3,96)



Weitere Informationen finden Sie unter www.kunzler.eu oder bewerben Sie sich direkt per Mail: bewerbung@kunzler.eu

Bei Rückfragen melden Sie sich gerne unter der Telefon-Nr. 06836/9200-0.

Ihre Ansprechpartnerin ist Kristina Liebich.





Gorden´s Dry Gin versch. Sorten je 0,7-l-Flasche (1 Liter = € 14,27)



Faber Sekt versch. Sorten je 0,75-l-Flasche (1 Liter = € 3,59)



Grand Sud Weine versch. Sorten je 1-Liter-Flasche



versch. Sorten je 480- bis 500-g-Packung (1 kg ab € 4,44)



Bio-Blumenkohl tiefgefroren 450-g-Packung (1 kg = 3,18)



Wagner Piccolinis tiefgefroren, versch. Sorten je 9 x 30 g = 270-g-Packung (1 kg = € 7,37)



Bio-Karottenscheiben tiefgefroren

450-g-Packung (1 kg = € 3,18)



tiefgefroren, versch. Sorten je 220- bis 380-g-Packung (1 kg ab € 7,34)



Bio-Brokkoli tiefgefroren 300-g-Packung (1 kg = 4,77)

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