



## Diese Woche im Angebot:

Frisch von der Landmetzgerei A. Baur aus Zadels aus eigener Schlachtung, aus unserer Region:		
<b>Kasseler Hals und Lende</b> (ohne Bein)	100g	nur <b>0,99€</b>
Viele weitere Frischfleisch-Angebote auf Bestellung. Bitte fragen Sie unsere Verkäuferinnen		
Beachten Sie auch unsere große Auswahl an Frischwurst und Käse in unserer Frischetheke		
<b>Wiener Rahmpfanne</b> (bratfertig)	100g	nur <b>1,19€</b>
<b>Wiener (DLG)</b>	100g	nur <b>1,09€</b>
<b>Backrauchschenken</b>	100g	nur <b>1,79€</b>
<b>Landjäger (DLG)</b>	1 Paar	nur <b>1,69€</b>

**Geflügelbestellung bis Montag, 15. November 2021**

### Öffnungszeiten

#### Dorfladen:

Mo. bis Fr. 7:30 - 12:30 Uhr  
Mo. Do. und Fr. 16:00 - 18:30 Uhr  
Sa. 7:30 - 12:30 Uhr


#### Getränk Laden:

Mo. bis Fr. 10:00 - 12:00 Uhr  
Mo. Do. und Fr. 16:00 - 18:30 Uhr  
Sa. 10:00 - 12:30 Uhr

### **Weitere Angebote auf der Rückseite**

Angebote gültig vom 15.11.2021 – 20.11.2021 solange Vorrat reicht  
Druckfehler vorbehalten

**Unsere Angebote dieser Woche:**

<p>Bergader <b>Almkäse</b> 175g, versch. Sorten (1,25€/100g)</p>		<p><del>2,79</del></p>	<p><b>2,19€</b></p>
<p>Hengstenberg <b>Sauerkraut</b> 580ml, (0,24€/100ml)</p>		<p><del>1,39</del></p>	<p><b>1,39€</b></p>
<p>Rapso <b>Rapsöl</b> 1l, (0,30€/100ml)</p>		<p><del>4,39</del></p>	<p><b>2,99€</b></p>
<p>Aurora <b>Weizenmehl Type 405</b> 2,5kg, (0,08€/100g)</p>		<p><del>2,99</del></p>	<p><b>1,99€</b></p>

**Der Genusstipp: Weißkohl/Weißkraut**

Kohlrouladen sind ein Genuss, aber aufwändig – einfacher:

**Kohl geschmort mit Hackfleisch**

500g Rinderhackfleisch, 1 Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch, 1 kg Weißkohl (eventuell etwas Kümmel wegen der Verdauung), Tomatenmark, Salz, schwarzer Pfeffer, etwas Saucenbinder.

Das Hackfleisch kräftig anbraten. Zwiebel würfeln, Knoblauch durchpressen und beides zum Hackfleisch geben, wenn es schön braun gebraten ist. Weiter braten, bis die Zwiebel goldbraun ist. Den Weißkohl in grobe Würfel schneiden und zum Hackfleisch geben. Weiter braten, bis der Kohl leicht braun wird. Ca. 3 EL Tomatenmark dazugeben und auch noch mit anbraten. Ca. 1 l Wasser angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Deckel schließen und bei niedriger Temperatur ca. 30 Min. köcheln lassen.

Mit Saucenbinder etwas abbinden; dazu z.B. Salzkartoffel. **Der besondere Tipp:**

Eine besondere Delikatesse ist der zur Zeit bei uns erhältliche **Spitzkohl** (geringere Garzeit) mit seinem milden Aroma!