



Kunzler

Vorteilspreis – ganz ohne App!



Bei unseren Werbeartikeln erhalten Sie den Preisvorteil ohne APP oder Kundenkarte.

49.99

RINDERFILET
das beste Stück vom Rind,
mindestens 10 Tage gereift,
zart und mager, 1 kg



Festliche
Gaumenfreuden

GUT & GÜNSTIG

Eisbergsalat
aus Spanien
Klasse I, Stück

0.88

Lacroix Fonds
versch. Sorten
je 300- bis
400-ml-Glas
(1 Liter ab € 3,73)

Superknüller

1.49

Herber Glühwein
versch. Sorten
je 1-Liter-Flasche

4.99

Knorr Feinschmecker-sauce
versch. Sorten
z. B. 52 g
(1 kg = € 15,19)
je Packung

0.79

Oh du herrliche Herzhaftigkeit

Wir wünschen
Ihnen eine schöne
Weihnachtszeit

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 €)

**Unsere Spezialitäten zum Fest
metzgerfrisch und auf Wunsch
küchenfertig vorbereitet:**



Winterliches Rinderfilet (für 4 Personen)

500g Kartoffeln,
mehlig kochend
150 ml Milch
2 EL Butter
2 EL Zimt
500g Rinderfilet
2 EL Rapsöl

200 g Möhren
200 ml Orangensaft
2 EL Honig
2 EL Majoran
2 EL Petersilie
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in ausreichend gesalzenem Wasser garkochen. Kartoffeln abgießen und für 10 Minuten ausdampfen lassen. Milch aufkochen, Butter hinzugeben und schmelzen. Mit Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken. Rind von Fettrand befreien, in circa 125 g schwere Steaks schneiden und in einer beschichteten Pfanne unter Zugabe von Rapsöl von beiden Seiten anbraten. Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Rinderfilet für 12 Minuten im Backofen medium garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Möhren putzen, schälen und unter Zugabe von Rapsöl in einer Pfanne für 5 Minuten anbraten. Mit Orangensaft, Honig, Majoran, Salz und Pfeffer ablöschen. Die Kartoffeln stampfen und mit der Milch-Butter-Mischung verrühren. Rinderfilet mit Kartoffelstampf und Möhren servieren.



ROASTBEEF oder RUMPSTEAK

zart, mager und aromatisch,
für echte Genießer, €/kg



KANINCHENKEULEN

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



HÄHNCHENBRUSTFILET

Freilandhaltung, natur oder mariniert,
lecker und eiweißreich, HKL A, €/kg



HACKFLEISCH

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



SAUERBRATEN

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



SCHLEMMERROLLBRATEN

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

Wo's schmeckt ist...



Unser Tipp:
Traditionell mit
Kartoffelsalat

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



3,58

CHASSEUR JÄGERSALAMI
luftgetrocknet, 200-g-Stücke,
(100 g = 1,79 €), €/Stk



1,99

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



1,49

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



1,99

HONIGSCHINKEN
mit Honig verfeinert, sehr mager,
€/100g



1,59

**HAUSMACHER SÜLZE /
SCHWEINSKÄSE**
nach saarländischer Rezeptur, €/100g



1,79

**PASTETEN-
AUFSCHNITT**

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



3,99

PARMASCHINKEN RISERVA
original italienische Schinkenspezialität,
luftgetrocknet, €/100g

WINTER auf dem Teller



Rotkohl mit Kastanien

Zutaten:

500 g Rotkohl	1 TL Rohrzucker
Salz	Pfeffer
1 Zitrone	110 ml Weißwein, trocken
30 g Zwiebeln	90 g Esskastanien, gekocht
1 EL Pflanzenöl	90 g Äpfel

Zubereitung:

Von dem Rotkohl die äußeren welken Blätter entfernen, den Kopf halbieren, den Strunk herausschneiden und den Kohl in einzelne Blätter zerlegen. Von diesem noch die groben Rippen herausschneiden. Die Blätter in Salzwasser mit dem Zitronensaft 3 Minuten sprudelnd kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin hell anschwitzen, Zucker, Pfeffer, Weißwein und die grob zerschnittenen Kastanien zugeben. 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren. Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, ungeschält in kleine Würfel schneiden und 2-3 Minuten mitgaren. Die Rotkohlblätter in Streifen schneiden und dazugeben. Das Gemüse unter gelegentlichem Umrühren etwa 50 Minuten schmoren lassen. Evtl. etwas Wasser zugießen. Nochmals abschmecken.



UNSERE HEIMAT
echt & gut

1.49



Möhren
aus Deutschland
Klasse II
1-kg-Beutel

0.79



Rotkohl
aus Deutschland
Klasse I, 1 kg

0.99



gültig
von
Do. - Sa.

Speise-
kartoffeln
aus Deutschland
versch. Koch-
eigenschaften
je 2,5-kg-Netz
(1 kg = € 1,00)

2.49



Chicorée
aus Deutschland
Klasse I, 500-g-Packung
(1 kg = € 3,98)

1.99



Mini-
Pflaumen-
tomaten
aus Marokko
Klasse I
250-g-Becher
(1 kg = € 3,96)

Superknüller

0.99



Fiorella di Tomino

68 % Fett i. Tr., 100 g

2.89

Roulette

70 % Fett i. Tr., 100 g

2.49

Cambozola

70 % Fett i. Tr., 100 g

2.29



EDEKA
Herzstücke
Riesenorangen
aus Spanien
Klasse I
2-kg-Netz
(1 kg = € 1,67)

3.33



GUT &
GÜNSTIG
EDEKA
Herzstücke
Trauben hell
aus Brasilien
kernlos, Klasse I
500-g-Schale
(1 kg = € 4,44)

2.22



EDEKA
Herzstücke
Mango
genussreif
aus Brasilien
Klasse I, Stück

Superknüller
1.99



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

1.29

MIX DIR DEINEN GIN & TONIC

MIT THOMAS HENRY
TONIC WATER

UND PROBIERE AUCH DIESER PREMIUM MIXER

GIN & TONIC

40 ML GIN
THOMAS HENRY
TONIC WATER
GARNITUR: ZITRONE

Thomas Henry
versch. Sorten
je Träger
4 x 0,2-l-Flasche
+ € 0,60 Pfand
(1 Liter = € 5,61)

4.49

Knax Gewürzgurken
versch. Sorten
je 330- bis
670-g-Glas
(1 kg ab € 2,97)

1.99

Melitta Kaffee
versch. Sorten
je 500-g-Packung
(1 kg = € 9,98)

Superknüller
4.99

Dr. Oetker Dessert-Spezialitäten
versch. Sorten
z. B. Mousse au Choco, 92 g
(1 kg = € 16,20)
je Packung

1.49

Kunzler Pils
Kasten 20 x 0,33-l-
Stubbi-Flasche + € 3,10
Pfand (1 Liter = € 1,67)

10.99

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

9.99

Gerolsteiner Mineralwasser
versch. Sorten
je Kasten 12 x 1-l-Flasche
+ € 3,30 Pfand
(1 Liter = € 0,58)

6.99

Golden Toast
versch. Sorten
je 500-g-Packung
(1 kg = € 2,58)

1.29

Kühne Maiskölbchen
180-g-Glas
(1 kg = € 16,61)

2.99

Barilla Pasta
versch. Sorten
je 500-g-Packung
(1 kg = € 1,54)

Superknüller
0.77

Mon Chéri
157-g-Packung
(1 kg = € 17,77)

2.79

Schogetten
Edel-Alpenvollmilch
Neue einzigartige Rezeptur
100 g

1.49

merci Finest Selection
MIXED VARIETY ASSORTED CHOCOLATES

3.64

Bonne Maman Konfitüre
versch. Sorten
je 335- bis
370-g-Glas
(1 kg ab € 6,73)

2.49

Maggi Würze
versch. Sorten
je 125-g-Flasche
(1 kg = € 14,32)

1.79

Barilla Saucen
versch. Sorten
je 400-g-Glas
(1 kg = € 4,23)

Superknüller
1.69

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

1.99



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*

24,99

Unser Käse für ein
Raclette Royale



SCHWEIZER RACLETTE NATUR

Schweizer Schnittkäse,
mind. 45% Fett i. Tr., würzig,
ausgewogen, €/100g

2,49

Auch in Ihrer Nähe:

EDEKA Altenkessel • Provinzialstraße 77 • Tel. 06898/9016920
EDEKA Altforweiler • Industriestraße 1 • Tel. 06836/9629945
EDEKA Differn • 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 Völklingen • Pasteurstraße 8 • Tel. 06898/25609