



# Unser Osterangebot

**vom 07.04. bis 19.04.2025**

Solange der Vorrat reicht.

Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.

**Thüringer Roster**

**12,<sup>50</sup>**  
€/kg

**Schnitzel aus der Keule**

**9,<sup>99</sup>**  
€/kg

**Kochschinken** Art des Hauses

**1,<sup>65</sup>**  
€/100g

**Fleischsalat** eigene Herstellung

**1,<sup>45</sup>**  
€/100g

Wir wünschen Ihnen eine schöne Osterzeit!

**Rudolstadt KL**

03672/476649

**Krölpa-Diska**

03647/5056351

**Weida:** 036603/61735

**Triptis:** 036482/884405

**Schleiz**

Markt: 03663/424105

Kaufland: 03663/4258885

**Pößneck**

Markt: 03647/418684

Kaufland: 03647/428863

**Ronneburg:** 036602/519868

**Neustadt/Orla**

Markt: 036481/83384

**Triebes**

036622/828690

**Bad Köstritz**

036605/206936

**Zeulenroda KL:** 036628/994785

**Unterwellenborn**

Kaufland: 03671/456563

**Hirschberg**

036644/24926

**Hofladen Knau**

036484/67017

# Tägliches Mittagessen

In unseren Filialen mit Imbissangebot

**IMBISSANGEBOT** laut Aushang



## Rezeptidee für Schnitzel aus der Keule

### ZUTATEN FÜR 4 Portionen:

- 4 Schweineschnitzel
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 150 g getrocknete Tomaten in Öl
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Bund Thymian
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 200 ml Gemüsebrühe (instant)
- 1 Glas (Abtropfgew. 255 g) Bohnen
- 1 Dose (425 ml) passierte Tomaten
- 1 EL Tomatenmark
- Zahnstocher oder Rouladennadeln



### Zubereitung

- 1** Fleisch waschen, trocken tupfen. Eventuell etwas dünner klopfen. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Tomaten abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln.
- 2** Rosmarin und Thymian waschen, trocken tupfen, etwas zum Garnieren beiseitelegen. Rest fein hacken. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten, Hälfte der Lauchzwiebeln und Kräuter darauf verteilen.
- 3** Aufrollen und mit Zahnstochern oder Rouladennadeln feststecken. Öl in einer großen Pfanne oder Bräter erhitzen. Rouladen darin rundherum anbraten. Zwiebel, Knoblauch und restliche Kräuter zugeben, kurz mitbraten.
- 4** Mit Brühe ablöschen und zugedeckt zehn Minuten schmoren. Bohnen in ein Sieb geben, abspülen und abtropfen lassen. Rouladen aus der Schmorflüssigkeit nehmen, warmhalten. Passierte Tomaten, Tomatenmark, restliche Lauchzwiebeln und Bohnen in die Pfanne geben, zehn Minuten köcheln lassen.
- 5** Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rouladen mit der Bohnen-Tomatensoße servieren. Mit beiseitegelegten Kräutern garnieren. Dazu schmeckt Ciabatta Brot.

