

# GRILL

Saison 2024



## SALSICCIA

italienische Bratwurstspezialität, veredelt mit Fenchelsaat  
oder **MERGUEZ, CHIPOLATA und TOULOUSE**  
Bratwurstspezialitäten nach französischer Art

**1,29**  
€/100g

### Camping Pfanne (für 4 Portionen)

#### Zutaten:

400 g Kartoffeln  
2 Spitzpaprika  
200 g Kirschtomaten  
1 EL Majoran, gerebelt  
1 Bund Petersilie  
1 EL Rapsöl  
600 g Salsiccia-Bratwurst  
2 Zwiebeln, rot  
2 Knoblauchzehen  
1 EL Paprikapulver, geräuchert  
400 ml Traubensaft  
Salz  
Pfeffer

Kartoffeln, Paprika, Tomaten, Majoran und Petersilie waschen und trocknen. Kartoffeln in ca. 0,5 cm - 1 cm große Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffelwürfel in ein Geschirrtuch geben und trockenschütteln. Kartoffelwürfel in die Pfanne geben und auf mittlerer Hitze 5-6 Minuten - bei gelegentlichem Wenden - braten lassen. Salsiccia in daumengroße Stücke schneiden. Zu den Kartoffeln geben und 3-4 Minuten von allen Seiten bei gleicher Hitze braten. Währenddessen die Paprika halbieren, den Strunk entfernen und in Würfel schneiden. Kirschtomaten quer halbieren. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Majoran und Petersilie fein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in die Pfanne geben und 1-2 Minuten braten. Paprika zugeben und 1-2 Minuten braten. Rauchpaprika zugeben, leicht rösten und mit Traubensaft ablöschen, dann 2-3 Minuten reduzieren lassen. Anschließend Tomaten sowie Kräuter zugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pfanne warm genießen.

<https://www.edeka.de/rezepte/rezept/camping-pfanne.jsp>



# GRILL

Saison 2024  
wo's schmeckt ist...



Unser Tipp!



7,99

## SCHNITZELSCHWENKER

aus dem Schweineschinken, herzhaft gewürzt, ideal für auf den Grill, €/kg



13,99

## KÄSE-CHILI-LYONER

würzig scharf, mit der besonderen Chilinote, ca. 200g Stücke, €/kg

oder **KÄSE-FLEISCHWURST** würzig und saftig, mit Emmentaler Käse verfeinert, €/kg



11,99

## SPARE RIBS

grillfertig mariniert, vorgegart, €/kg



7,99

## SCHINKENSCHNITZEL, -BRATEN, -GULASCH oder ROLLBRATEN, €/kg



8,99

## HACKFLEISCH

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



3,39

## LAMMHÜFTE

natur oder grillfertig mariniert oder **LAMMHÜFTSPIESSE**, €/100g



24,99

## RINDERHÜFTSPIESSE

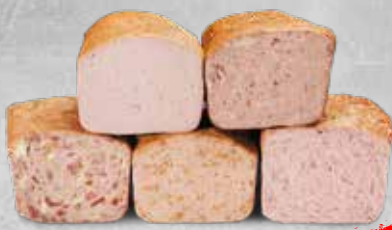
gut abgehangen, auf Wunsch grillfertig gewürzt, auf dem Grill ein Genuss, €/kg



12,99

## HÄHNCHENBRUSTFILET

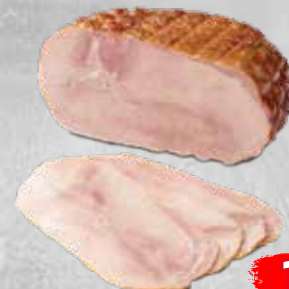
natur oder mariniert, lecker und eiweißreich, Handelsklasse A, €/kg



1,49

## FLEISCHKÄSE-AUFSCHNITT

ofengebacken, alle Sorten, für eine gute Brotzeit, €/100g



1,99

## HONIGSCHINKEN

mit Honig verfeinert, sehr mager, €/100g



1,99

## SPORTSALAMI

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