



*Schweinesteaks mit
frischen Pilzen*

Zutaten für 2 Portionen:

- 2 Schweinesteaks
- 400 g frische Pilze der Saison
- 1 Bund Petersilie
- 2 Zwiebeln
- 1 Becher Sahne
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Frische Pilze der Saison putzen. Zwiebeln in kleine Stücke schneiden. Den Bund Petersilie ebenfalls fein hacken.

Schweinesteaks von beiden Seiten kurz scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer grob würzen – aus der Pfanne nehmen und abgedeckt ruhen lassen.

In der noch heißen Pfanne zuerst die Zwiebeln glassig dünsten und danach die Pilze und Petersilie hinzugeben. Maximal 5 Minuten alles bei voller Hitze anbraten. Mit Sahne ablöschen und nach Belieben würzen.

Die Schweinesteaks anrichten und die Pilze inkl. der Sahnesoße darüber geben.

Zum Schluss ein wenig frische Petersilie zum Garnieren darübergeben und genießen.

Dazu passen ein frisches Kräuterbaguette oder frisch abgekochte in Butter geschwenkte Nudeln als Beilage.



Guten Appetit!

KATUS

Landmetzgerei & Partyservice

Unsere Tagesmenüs und Rezepte auch online unter: www.partyservice-katus.de

Obere Hauptstraße 10
76889 **Steinfeld**
06340 / 8187

Hauptstraße 84
76870 **Kandel**
07275 / 9187880

In der Schmalwiese 1
76889 **Schweigen-Rechtenbach**
06342 / 919755



© tankist276 / Fotolia

KATUS

Landmetzgerei & Partyservice

Feinschmecker-Gazette



**SCHWEINESTEAKS MIT
FRISCHEN PILZEN**

ab Freitag,
05.04.2024

HÄHNCHENBRUST mit Frischkäse und Bärlauch gefüllt
KRUSTENBRATEN vom Schwäbisch-Hällischen Land-
schwein
SENFBRATEN mit Zwiebeln und Petersilie ummantelt
TOMAHAWK - KOTELETT vom hällischen Landschwein
ROSTBRATWÜRSTCHEN „NÜRNBERGER ART“
BÄRLAUCH-GRILLER
BÄRLAUCH-FLEISCHWURST
BÄRLAUCH-WIENER
FEINER GEKOCHTER HONIGSCHINKEN
HAUSGEBEIZTES RÄUCHERLACHSFILET

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN 4,90 €

PFÄLZER ROLLBRATEN

KÄS-KÄS

(Fleischkäse mit Käsewürfeln & Röstzwiebeln)

Unsere Spezialität zum Wochenende

ROLLBRATEN FÖRSTERIN aus dem Nacken der
Schwäbisch-Hällischen Landschweine mit Zwie-
beln, Champignons und Dörrfleisch gefüllt,
bei 150 Grad ca. 1 bis 1,5 Std. je nach Größe
(Kerntemperatur 68 Grad) garen.

100 g
1,49 €

SCHWENKSTEAK mit feinen Zwiebelringen
FRISCHE LAMMSPIESSE mit Bohnen
LAMMKOTELETTS natur oder mit Rosmarinmarinade
ZARTE CÔTE DE BOEUF (Ochsenkotelett)
ENTRECÔTE STEAK natur oder gewürzt
MINI FLEISCHKÄSE zum Selbstbacken
FLEISCHKNÖDEL mit hausgemachter Meerrettichsoße
HAUSGEMACHTE QUICHE mit Bärlauch
KALBS-LYONER
RAUCHFRISCHE PAPRIKA-BEISSER

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN 4,90 €

JÄGERBRATEN

PUTENBRATEN IM GEMÜSEMANTEL

Unsere Spezialität zum Wochenende

SCHWEINEFILET MIT BÄRLAUCHFÜLLUNG

Bei 150 Grad ca. 45 Min. bis 60 Min.
(Kerntemperatur 68 Grad) garen.

100 g
2,29 €

ab Freitag,
19.04.2024

GEFÜLLTE HÄHNCHENSCHLEGEL mit Schinken,
Champignons und Käse
HÄHNCHENBRUST-CORDONBLEU mit Camembert
und Schinken
CORDONBLEU vom Schweinerücken mit Münster
und rohem Schinken
ELSÄSSER BRATEN mit Käse und Kochschinken
TOMAHAWK-KOTELETT vom Schwäbisch-
Hällischen Landschwein
SCHWEINEFILET-RÖLLCHEN im Speckmantel
GRILLZÖPFLE aus dem saftigen Schweinebauch
der hällischen Landschweine
SCHASCHLIK-SPIESSE
BÄRLAUCH-GRILLER

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN 4,90 €

REBLAUSSCHINKEN

KAMINBRATEN

FLEISCHKÄSE mit Peperoni und Schafskäse

Unsere Spezialität zum Wochenende

SCHWEINESTEAK vom Schweinekamm
der hällischen Landschweine
verschieden gewürzt.

100 g
1,49 €

ab Freitag,
26.04.2024

KLEINE HÄHNCHENSCHLEGEL zum Grillen mariniert
POLLO FINO natur oder gewürzt
ZWIEBELSTEAK vom saftigen Schweinekamm
KACHELFLEISCH vom Schwäbisch-Hällischen Land-
schwein
RINDERSPIESSE mit Peperoni
GRILLSCHNECKEN
ROSTBRATWÜRSTCHEN mit Blattspinat
und frischem Parmesan
CHILI-KÄSE-FLEISCHWURST
CHILI-WIENER

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN 4,90 €

BAUCHROLLBRATEN „PFÄLZER ART“

PIZZAFLEISCHKÄSE

Unsere Spezialität zum Wochenende

MAHARANI-ROLLBRATEN mit Senf und Dörrfleisch-
füllung bei 150 Grad ca. 1 bis 1,5 Std. je nach
Größe (Kerntemperatur 68 Grad) garen.

100 g
1,49 €

Schwäbisch-Hällisches
**QUALITÄTS-
SCHWEINEFLEISCH**
der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch
g.g.A.

- ✓ NACHHALTIGE ERZEUGUNG
- ✓ KONTROLLIERTE HERSTELLUNG
UND SCHLACHTBETRIEBE
- ✓ KEINE ZUGABE VON MEDIKAMENTEN UND
ANTIBIOTIKA
- ✓ FAIR BEZAHLTE LANDWIRTE
- ✓ FESTANGESTELLTE MITARBEITER
UND KEINE WERKSVERTRÄGE



Hier bei uns!

Qualität,
die man schmeckt!
In jedem Stück...



Info! DIE GAZETTE GIBT ES ...nur noch online & direkt in der Filiale!

