



*Kumpir vom Grill*

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 4 große Kartoffeln
- 40 g Butter
- 100 g Gouda, gerieben
- 1 Fleischtomate
- 1 Chilischote
- 2 Stiele Koriander
- 1 Zwiebel, rot
- 1 Avocado
- 1 EL Balsamico-Essig, hell
- 2 EL Olivenöl
- 2 Rumsteaks, á 200 g
- 100 g Crème fraîche
- 50 g Kartoffelchips
- Zucker, Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

Für die Kumpir einen verschließbaren Grill mit indirekter Hitze auf 180°C vorheizen. Kartoffeln waschen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit geschlossenem Deckel bei indirekter Hitze je nach Größe 60 bis 80 Minuten garen.

Kartoffeln dabei mehrmals wenden. In der Zwischenzeit für die Toppings Tomaten, Chili und Koriander waschen und abtropfen lassen. Alles fein schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls fein schneiden. Avocado halbieren, entkernen, Fruchtfleisch auslösen und fein würfeln. Alle Zutaten vermischen und mit Essig, Öl, Salz, Zucker und Pfeffer vermengen.

Die gegarte Kartoffel mit einem Messer der Länge nach einschneiden, sodass der Inhalt herausgekratzt werden kann. Das Innere der Kartoffel in einer Schüssel mit Butter und Käse vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zurück in die Schale füllen. Am Rand des Grills warm halten. Die Temperatur des Grills erhöhen und die Steaks darauf von beiden Seiten 4 bis 5 Minuten grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in dünne Scheiben schneiden. Kumpir mit Crème fraîche, Avocado-Tomaten-Salat, Steakstreifen und Kartoffelchips toppen und servieren.



*Guten Appetit!*

# KATUS

Landmetzgerei & Partyservice

Unsere Tagesmenüs und Rezepte auch online unter: [www.partyservice-katus.de](http://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



# KATUS

Landmetzgerei & Partyservice

*Feinschmecker-Gazette*



**KUMPIR VOM GRILL**



ab Freitag,  
05.07.2024

### HOHE RIPPEN STEAK (ENTRECÔTE)

von Irischen Weideochsen

### OGHSENKOTELETTE (CÔTE DE BOEUF)

vom deutschen Jungbullen 3 Wochen Dry-Aged gereift

### RINDERSTEAK AUS DER HÜFTE

grillfertig mariniert

### TOMAHAWK STEAK

vom schwäbisch-hällischen Landschwein

### GRILLFACKELN

vom Schweinebauch der hällischen Landschweine

### GEFÜLLTE HÄHNCHENSCHLEGEL

JÄGERBRATEN gefüllt mit Champignons und Kräutern

### WILD GRILLER

mit Preiselbeeren

### SALSICIA GRILLER

### CHILI WIENER

### CHILI KÄSE FLEISCHWURST

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN 4,90 €

### FRIKADELLEN

### PFÄLZER ROLLBRATEN

### CHILIFLEISCHKÄSE

Unsere Spezialität zum Wochenende 100 g

### FESTBRATWURST

nach alter Tradition hergestellt

1,39 €

ab Freitag,  
12.07.2024

### RINDERSAUERBRATEN

mit Gewürzen eingelegt

### HÄHNCHENBRUST

mit Blattspinat und Schafskäse gefüllt

### POLLO FINO

HIRTENSPIESSE vom Schweinerücken der hällischen Landschweine

### FILETSPIESSE

vom schwäbisch-hällischen Landschwein

### KACHELFLEISCH

vom hällischen Landschwein

### MERGUEZ

mit Schafskäse

### FRISCHER FLEISCHKÄSE

zum Selbstbacken in der Aluschale

### WÜRZIGER PFEFFERSCHINKEN

### RAUCHFRISCHE RINGELWURST

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN 4,90 €

### ROLLBRATEN

vom saftigen Schweinebauch

### KASSELERBRATEN

mild geräuchert

Unsere Spezialität zum Wochenende

### HÄHNCHENSCHLEGEL

würzig mariniert zum grillen oder backen

100 g  
1,09 €

ab Freitag,  
19.07.2024

### LAMMSTEAK ODER LAMMKOTELETTE

mit mediterranen Kräutern mariniert

### LAMMLACHSE

vom Neuseeländischen Lamm

### EINGELEGTER SCHAFSKÄSE

zum Grillen mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch der ideale Begleiter zum Lamm

### HÄHNCHENBRUSTSTEAK

würzig eingelegt

### ZARTE ENTENBRUSTSPIESSE

mit Orangen

### ENTENBRUSTFILET

mit feiner Pfefferwürzung fertig zum Grillen mariniert

### GRILLER GRIECHISCHE ART

mit Schafskäse, Oliven und Rosmarin

### NÜRNBERGER GRILLER

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN 4,90 €

### GEFÜLLTE KALBSBRUST

### ZITRONENPFEFFERBRATEN

Unsere Spezialität zum Wochenende

### MERGUEZ

(französische Bratwürstchen aus Rindfleisch) Gerne erhalten

Sie hierzu unsere hausgemachte Knoblauchsoße!

100 g  
1,69 €

ab Freitag,  
26.07.2024

### RINDERSTEAK AUS DER HÜFTE

mit Rosmarinmarinade

### ROASTBEEFSTEAK

vom deutschen Jungbullen in Kräuterbuttermarinade

### ENTRECÔTE

vom deutschen Jungbullen in Bärlauchbutter mariniert

### RINDERTORNEDOS

vom Filet mit würzigem Speck umwickelt

### SPARE RIBS

vom schwäbisch-hällischen Landschwein Natur oder gewürzt ideal zum Grillen

### ST. LOUIS RIBS

aus dem Bauch der schwäbisch-hällischen Landschweine

### ZWIEBELSTEAK

vom schwäbisch-hällischen Nacken oder Rücken

### KÄSEWÜRSTCHEN

### RINDSWÜRSTCHEN

### GRILLSCHNECKEN

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN 4,90 €

### FRIKADELLEN

### KRÄUTERSCHINKEN

Unsere Spezialität zum Wochenende

### GEWÜRZHAPPEN ALS XXL GRILLSPIESS

Würzig mariniert ideal zum Grillen

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!

