



*Gefülltes Schweinefilet
im Backofen*

Zutaten für 4 Personen

1 Schweinefilet
1 großer Apfel (säuerlich, z. B. Elstar oder Boskop)
50 g getrocknete Cranberrys
50 ml Apfelsaft oder Weißwein
2 EL Frischkäse oder Ricotta
½ TL Zimt
½ TL gehackter frischer Thymian oder Rosmarin
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Schweinefilet mit Küchenpapier abtupfen, von Fett und Sehnen befreien und flachklopfen.
Einen Apfel schälen, entkernen und fein würfeln. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Apfelstücke darin kurz anschwitzen. Getrocknete Cranberrys grob hacken und hinzufügen. Mit einem Schuss Apfelsaft oder Weißwein ablöschen und einige Minuten leicht einköcheln lassen, bis die Flüssigkeit weitgehend verdampft ist. Mit einer Prise Zimt, Salz und Pfeffer würzen. Etwas abkühlen lassen.

Dann Frischkäse oder Ricotta unterrühren (optional für cremige Bindung) und nach Geschmack mit etwas gehacktem Thymian oder Rosmarin verfeinern.
Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
Die Füllung vorsichtig auf das Filet geben und alles einrollen. Gerne die Filetrolle von außen mit Gewürzen verfeinern. Anschließend das Filet in eine Auflaufform legen und 20–25 Minuten im Ofen garen.



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



**GEFÜLLTES SCHWEINEFILET
IM BACKOFEN**

ab Freitag,
05.12.2025

EINGELEGTER SAUERBRATEN vom Rind
RINDERWADEN optimal für Gulasch oder Suppe
RINDERROULADEN nach Hausfrauen Art gefüllt
FRISCHE SUPPENHÜHNER
ADVENTSBRATWURST mit Pflaumen,
Walnüssen und Honig
DELIKATESSELEBERWURST mit Preiselbeeren
und grünen Pfefferkörnern
RAUCHFRISCHE RINGELWURST
HAUSGEMACHTE CALVADOSPASTETE

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN 4,90 €

KASTANIENFLEISCHKÄSE

ADVENTSBRATEN

Unsere Spezialität zum Wochenende

MEDAILLONS VOM SCHWEIN
mit Nuss-Käse-Kruste. Im vorgeheizten
Backofen bei 170 Grad ca. 15 min. je nach
Größe oder Kerntemperatur 65 Grad

100 g
2,59 €

ab Freitag,
12.12.2025

HÄHNCHENSCHLEGEL mit Kastanienfüllung
HÄHNCHENBRUST im Speckmantel „Jäger Art“
mit Zwiebeln, Dörrfleisch und Pfifferlingen
RINDERBEINSCHNITZ optimal für Gulasch,
Suppen oder Brühen
RINDERGULASCH
RINDERROULADEN mit Kastanien-Zwiebel-
Füllung
JÄGER RÖLLCHEN vom Schweinerücken mit Pfif-
ferlingen, Mandeln und Käse gefüllt in Pilzsoße
KASTANIENSAUMAGEN
GRIEBENSCHMALZ aus eigener Herstellung

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN 4,90 €

BACONBRATEN

GEGRILLTER SCHWEINEBAUCH

Unsere Spezialität zum Wochenende

HÄHNCHENBRUST IM BLÄTTERTEIGMANTEL
mit Aprikosen, Nüssen und Frischkäse.
Im Backofen bei 170 Grad ca. 45 min.
oder Kerntemperatur 68 Grad

100 g
2,09 €

ab Freitag,
19.12.2025

BURGUNDERBRATEN vom Rind in würzigem
Burgundersud
KRUSTENBRATEN aus der Schulter der
hällischen Landschweine
JÄGERROLLBRATEN mit Pilzfüllung
HACKFLEISCHROULADEN mit Zwiebelfüllung
im Speckmantel
SCHWEINBÄCKCHEN mit Kastanienfüllung
MAHARANIROLLBRATEN mit Senffüllung
HÄHNCHENBRUST im Speckmantel mit Trüffel-
Frischkäse-Füllung
HAUSGEBEIZTES RÄUCHERLACHSFILET

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN 4,90 €

PFÄLZER ROLLBRATEN

GEWÜRZROLLE

Unsere Spezialität zum Wochenende

SCHWEINEFILET IM SCHINKENMANTEL mit
Kastanienfüllung. Im Backofen bei 150
Grad ca. 45 min. – 1 Std. oder Kerntempe-
ratur 68 Grad

100 g
2,59 €

ab Freitag,
30.12.2025

BLÄTTERTEIGTASCHEN mit Lachs und
Frischkäsefüllung
FONDUE-FLEISCH vom Rind, Pute, Schwein
oder Kalb auf Bestellung vorgeschnitten
RACLETTE-FLEISCH vom Rind, Schwein oder
Pute auf Bestellung geschnitten
CHILI WIENER
KÄSEWIENER
MINI KINDER WIENER
FRISCHE WEISSWÜSTLE
HAUSGEBEIZTES RÄUCHERLACHSFILET

Unsere Spezialität zum Wochenende

SILVESTER BRATEN vom Nacken der
schwäbisch hällischen Landschweine mit
beschwipsten Früchten und Frischkäse.
Im Backofen bei 150 Grad ca. 60 min.
oder Kerntemperatur 68 Grad

100 g
1,69 €

Schweinefleisch vom schwäbisch hällischen Landschwein ggA

WEIHNACHTSBÄCKCHEN „RUDOLF“
mit Kastanien-Semmel-Füllung

FILET „WEIHNACHTSZAUBER“
mit Schinkenwürfeln, Röstzwiebeln und Kastanien
FILET NATUR

Rind/Kalb

RINDERROULADEN mit Kastanien-Zwiebel-
Dörrfleisch-Füllung
RINDERROULADEN nach Hausfrauen Art gefüllt
OCHSENBÄCKCHEN im Rotwein eingelegt oder natur
RINDERFILET vom deutschen Jungbullen
RINDERROASTBEEF vom deutschen Jungbullen
RINDERROASTBEEF vom irischen Ox Grand
Selektion (ausschließlich Weidehaltung)
RINDERFILET vom irischen Ox Grand Selektion
(ausschließlich Weidehaltung)

Frischgeflügel können wir in diesem Jahr nur auf Bestellung bis
12.12.2025 anbieten Bitte rechtzeitig bestellen (Sollte unser Hof
von der Vogelgrippe betroffen sein, gibt es keine frischen deut-
sche Gänse, alternativ französische)

FRISCHE DEUTSCHE FREILANDGÄNSE 4 – 6 kg
FRISCHE FRANZÖSISCHE ENTEN 2 – 3 kg*
FRISCHE FRANZÖSISCHE ENTENKEULE
FRISCHE FRANZÖSISCHE ENTENBRUST (männlich)
FRISCHE FRANZÖSISCHE PUTEN 3,5 – 7 kg*
FRISCHE FRANZÖSISCHE PUTENOBERVERKEULEN
900g – 1,5 kg
FRISCHE HÄHNCHEN von Bruno Siebert ca. 1,1 kg
FRISCHE KIKOK MAISHÄHNCHEN ca. 2kg

Geflügelspezialitäten

HÄHNCHENBRUST in Blätterteigmantel mit Aprikosen-
Frischkäse-Füllung
HÄHNCHENBRUST im Speckmantel mit Trüffel-Frischkä-
se-Füllung
HÄHNCHENSCHLEGEL mit Kastanien-Zwiebel-Füllung
ENTENBRUST mit Kastanien-Semmel-Füllung

Wild

HIRSCHRÜCKEN ohne Knochen ca. 500g – 1,5 kg
HIRSCHKALBSBRATEN aus der Keule natur oder
im Rotweinsud eingelegt
HIRSCHGULASCH aus der Keule natur oder
im Rotweinsud eingelegt
REHKEULE mit oder ohne Knochen
REHRÜCKEN mit Knochen ca. 1,5 – 2 kg oder
ohne Knochen ca. 500g – 1kg
WILDSCHWEINKEULE natur oder im Rotweinsud eingelegt
WILDGULASCH natur oder im Rotweinsud eingelegt

Hasen

STALLHASEN 1,2 – 1,6 kg*
STALLHASENKEULEN*

Sonstiges

WEIHNACHTSZOPF aus Blätterteig mit Broccoli-Käse-Füllung
WEIHNACHTSZOPF aus Blätterteig mit Schinken-Käse-Füllung
BLÄTTERTEIGKRINGEL mit Lachs, Blattspinat und Frischkäse

HAUSGEBEIZTER RÄUCHERLACHS und **GRAVED LACHS**

Für die schnelle Küche nur auf Vorbestellung bis 15.12.2025

PFÄLZER ROLLBRATEN mit Bratensoße
SCHWEINEMEDAILLONS mit Champignonrahmsauce
RINDERBRATEN mit Zwiebelsoße
RINDERROULADEN mit Soße
BOUCHE Á LA REINE (kleine Blätterteigtörtchen
mit Hühnerfrikassee)
KALBSFRIKASSEE
HÜHNERFRIKASSEE

**HAUSGEMACHTE BRATENSOSSE,
CHAMPIGNONRAHMSOSSE UND
ORANGEN-PFEFFER-SOSSE**

* von Bruno Siebert aus Ergesheim (Elsass)

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

