



Pfiffiger Schweinebraten-Wrap

Zutaten für 6 Personen

1 Bio-Orange
1 Bio-Limette
2 Knoblauchzehen
Koriandersamen
Kreuzkümmelsamen
Oregano
Pfeffer
Salz
1,5 kg ausgelöster Schweine-
nacken
Öl
1 Pck. (je 6 Stück; ca. 370 g)
Weizentortillas

Zubereitung:

Am Vortag für die Marinade Orange und Limette heiß waschen, abtrocknen, Schale fein abreiben. Früchte halbieren, auspressen. Knoblauch schälen, fein hacken. Je 1 EL Koriander- und Kreuzkümmelsamen im Mörser fein zerstoßen. Vorbereitete Zutaten, 1 EL Oregano und 1 TL Pfeffer mischen.

Fleisch waschen, trocken tupfen und mit der Marinade rundherum einreiben. In einen Gefrierbeutel geben, verschließen und über Nacht kalt stellen.

Ofen vorheizen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C/Gas: s. Hersteller). Bräter mit Öl ausstreichen. Fleisch aus dem Gefrierbeutel nehmen, rundherum mit Salz würzen. In den Bräter legen und im heißen Ofen ca. 2–2,5 Stunden braten. Nach ca. 1/2 Stunden ca. 1/4 l Wasser angießen.

Braten herausnehmen, in Folie wickeln und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Tortillas nacheinander in einer Pfanne ohne Fett von jeder Seite kurz anbraten. Braten aufschneiden. Mit etwas Salat auf die Tortillas geben und aufrollen.



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



**PFIFFIGER
SCHWEINEBRATEN-WRAP**

ab Freitag,
02.01.2026

GEFÜLLTE HÄHNCHENSCHLEGEL mit Schinken,
Pilzen und Käse

CORDONBLEU von der Hähnchenbrust mit
Camembert und Preiselbeeren

MAHARANI ROLLBRATEN mit exotischer Füllung

FRISCHE SUPPENHÜHNER aus Bodenhaltung

PFÄLZER ROLLBRATEN vom Schweinenacken der
hällischen Landschweine

RAUCHFRISCHE RINGELWURST

KALBSLYONER

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN 4,90 €

„KÄS-KÄS“ Fleischkäse mit feinen
Käsestückchen und Röstzwiebeln

KAMINBRATEN

Unsere Spezialität zum Wochenende

ORIGINAL PFÄLZER KUNSTHÄWELFLEISCH

Mit Zwiebeln und Riesling eingelegt
Backofenfertig im Bratenschlauch bei
140 Grad ca. 2 Std.

100 g
1,59 €

ab Freitag,
09.01.2026

SENFBRATEN vom gepökelten Schweinebraten

FRISCHE HÄHNCHENSCHLEGEL

HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL

FRISCHE KÄSEWÜSTCHEN

FLEISCHWURST mit feinen Käsestückchen

FRISCHE WEISSWÜSTLE

RITTERROLLE

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN 4,90 €

SCHINKEN-LAUCH-FLEISCHKÄSE

RIESLINGSCHINKEN

Unsere Spezialität zum Wochenende

PFÄLZER ROLLBRATEN VOM

SCHWEINENACKEN der hällischen Land-
schweine mit Zwiebeln und Petersilie
gefüllt. Im Backofen bei 150 Grad ca. 60
- 120 min. je nach Größe
(oder bei 68 Grad
Kerntemperatur)

100 g
1,69 €

ab Freitag,
16.01.2026

ROLLBRATEN vom Nacken der hällischen
Landschweine mit Lauch-Frischkäse-Füllung

KASSLERTASCHEN mit herzhafter
Lauch-Schinken-Füllung

MINIFLEISCHKÄSE zum Selbstbacken

RINDERBRUST für Suppe

RINDERGULASCH

RINDERTAFELSPITZ

RINDERBEINSCHNITZ optimal für Suppe
oder Gulasch

GERÄUCHERTE BAUERNLEBERWURST

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN 4,90 €

RÜCKEN SPEZIAL

BACONBRATEN

Unsere Spezialität zum Wochenende

SCHWEINEBÄCKCHEN MIT METTFÜLLUNG

Im Backofen bei 150 Grad ca. 45 min.
je nach Größe (oder bei 68 Grad
Kerntemperatur)

100 g
1,69 €

ab Freitag,
23.01.2026

ROLLBRATEN „FÖRSTERIN“ mit Zwiebeln,
Champignon und Petersilie

BARBAROSSA BACON UND FILET

HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL

FRISCHE MARKKLÖSSCHEN

HAUSGEMACHTE MAULTAUSCHEN
nach Original Schwäbischem Rezept

KLEINE NÜRNBERGER GRILLER

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN 4,90 €

ROLLBRATEN mit Pilzfüllung

PUTENSCHLEMMERROLLE

Unsere Spezialität zum Wochenende

FILETPFÄNNCHEN vom Filet der hälli-
schen Landschweine in Champignon-
rahmsauce Im Backofen bei 150 Grad
ca. 45 – 60 min. je nach Größe (oder 68
Grad Kerntemperatur)

100 g
2,59 €

ab Freitag,
30.01.2026

ELSÄSSERBRATEN

vom Schwein mit Käse und Schinken

GRILLER NÜRNBERGER ART

GEFÜLLTE BÄCKLE mit Mettfüllung

GEKOCHTE RIPPCHEN vom Kamm und Stiel

GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUST mit Trüffelcreme

CHILIFLEISCHKÄSE

CHILIWIENER

CHILIE-KÄSE-FLEISCHWURST

CHILISALAMI HAUSGEMACHT

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN 4,90 €

„KÄS-KÄS“ Fleischkäse mit feinen
Käsestückchen und Röstzwiebeln

KASSELER

Unsere Spezialität zum Wochenende

KORBMACHERBRATEN vom Schwein
in der Aluschale mit Kräutersauce
Im Backofen bei 150 Grad
ca. 60 min. je nach Größe
(oder bei 68 Grad Kerntemperatur)

100 g
1,69 €

Schwäbisch-Hällisches

**QUALITÄTS-
SCHWEINE-
FLEISCH**

der Bäuerlichen Erzeuger-
gemeinschaft 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

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



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

