



*Gefüllte
Hähnchenröllchen*

Zutaten für 4 Personen

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 150 g grüne Bohnen (frisch oder TK)
- 2 Karotten
- 8-12 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)
- Salz & Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Knoblauchpulver oder 1 frische Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Bohnen in Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren, dann abgießen. Karotten schälen und in dünne Stifte schneiden.

Hähnchenbrustfilets längs aufschneiden (nicht ganz durchschneiden) und aufklappen. Mit Frischhaltefolie abdecken und vorsichtig flach klopfen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Knoblauch würzen.

Einige Bohnen und Karottenstreifen auf jedes Filet legen. Das Fleisch fest aufrollen und mit Speck umwickeln. Jede Rolle mit 2-3 Scheiben Bacon umwickeln, sodass alles gut bedeckt ist.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen rundherum kurz anbraten. Anschließend in eine Auflaufform legen und ca. 20-25 Minuten im Ofen garen, bis das Hähnchen durch ist.



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



**GEFÜLLTE
HÄHNCHENRÖLLCHEN**

ab Freitag,
03.04.2026

KRUSTENBRATEN vom schwäbisch-hällischen Landschwein

SENFBRATEN mit Zwiebeln und Petersilie ummantelt

TOMAHAWK - KOTELETTE vom schwäbisch-hällischen Landschwein

ROSTBRATWÜRSTCHEN „NÜRNBERGER ART“

BÄRLAUCHGRILLER

BÄRLAUCHFLEISCHWURST

BÄRLAUCHWIENER

FEINER HONIGSCHINKEN gekocht

HAUSGEBEIZTES RÄUCHERLACHSFILET

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN **4,90 €**

PFÄLZER ROLLBRATEN

FLEISCHKÄSE mit Knoblauch und Dörrfleisch

Unsere Spezialität zum Wochenende

HÄHNCHENBRUST im Speckmantel mit Bärlauch und Frischkäse gefüllt, bei 150 Grad ca. 45 min. je nach Größe (Kerntemperatur 70 Grad)

100 g
2,09 €

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



ab Freitag,
10.04.2026

SCHWENKSTEAK mit feinen Zwiebelringen

FRISCHE LAMMSPIESSE mit Bohnen

LAMMKOTELETTS natur oder mit Rosmarinmarinade

ENTRECOTE STEAK natur oder gewürzt

MINI FLEISCHKÄSE zum Selbstbacken

FLEISCHKNÖDEL mit hausgemachter Meerrettichsoße

HAUSGEMACHTE QUICHE mit Bärlauch

KALBSLYONER

RAUCHFRISCHE PAPRIKABEISER

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN **4,90 €**

JÄGERBRATEN

PUTENBRATEN im Gemüsemantel

Unsere Spezialität zum Wochenende

SCHWEINEFILET mit Bärlauchfüllung, bei 150 Grad ca. 45 min. – 60 min. (Kerntemperatur 68 Grad)

100 g
2,39 €

ab Freitag,
17.04.2026

GEFÜLLTE HÄHNCHENSCHLEGEL mit Schinken, Champignon und Käse

HÄHNCHENBRUSTCORDONBLEU mit Camembert und Schinken

CORDONBLEU vom Schweinerücken mit Münster und rohem Schinken

ELSÄSSERBRATEN mit Käse und Kochschinken

TOMAHAWK-KOTELETTE vom schwäbisch-hällischen Landschwein

SCHWEINEFILETRÖLLCHEN im Speckmantel

GRILLZÖPFLE aus dem saftigen Schweinebauch der schwäbisch-hällischen Landschweine

SCHASCHLIKSPIESSE

BÄRLAUCHGRILLER

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN **4,90 €**

REBLAUSSCHINKEN

KAMINBRATEN

FLEISCHKÄSE mit Peperoni und Schafskäse

Unsere Spezialität zum Wochenende

SCHWEINESTEAK vom Schweinekamm der schwäbisch-hällischen Landschweine, verschieden gewürzt

100 g
1,49 €

ab Freitag,
24.04.2026

KLEINE HÄHNCHENSCHLEGEL

zum Grillen mariniert

POLLO FINO natur oder gewürzt

ZWIEBELSTEAK vom saftigen Schweinekamm

KACHELFLEISCH vom schwäbisch-hällischen Landschwein

RINDERSPIESSE mit Peperoni

GRILLSCHNECKEN

ROASTBRATWÜRSTCHEN mit Majoran

CHILI-KÄSE-FLEISCHWURST

BÄRLAUCHGRILLER

MERQUEZ

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN **4,90 €**

BAUCHROLLBRATEN „PFÄLZER ART“

PIZZAFLEISCHKÄSE

Unsere Spezialität zum Wochenende

MAHARANIROLLBRATEN mit Senf und Dörrfleischfüllung, bei 150 Grad ca. 1 – 1,5 Std. je nach Größe (Kerntemperatur 68 Grad)

100 g
1,59 €

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

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



Hier bei uns!

